HELENA BIASOTTO

DIRETRIZES E VIVÊNCIAS DE FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA PARA A ATUAÇÃO INOVADORA NO CONTEXTO DA ECONOMIA CRIATIVA

BALNEÁRIO CAMBORIÚ (SC)
2026

UNIVALI
UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ
Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação, Extensão e Inovação
Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Turismo e Hotelaria - PPGTH
Curso de Doutorado em Turismo e Hotelaria

HELENA BIASOTTO

DIRETRIZES E VIVÊNCIAS DE FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA PARA A ATUAÇÃO INOVADORA NO CONTEXTO DA ECONOMIA CRIATIVA

Tese apresentada ao colegiado do PPGTH como requisito parcial à obtenção do grau de Doutor em Turismo e Hotelaria - área de concentração: Planejamento e Gestão do Turismo e da Hotelaria - Linha de Pesquisa: Gestão de Empresas de Turismo

Orientador: Prof. Dr. Marcos Arnhold Junior

BALNEÁRIO CAMBORIÚ (SC)
2026

UNIVALI

UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ

CERTIFICADO DE APROVAÇÃO

HELENA BIASOTTO

DIRETRIZES E VIVÊNCIAS DE FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA PARA A ATUAÇÃO INOVADORA NO CONTEXTO DA ECONOMIA CRIATIVA

Tese avaliada e aprovada pela Comissão Examinadora e referendada pelo Colegiado do PPGTH como requisito parcial à obtenção do grau de Doutora em Turismo e Hotelaria.

Balneário Camboriú (SC), 31 de julho de 2026.

Membros da Comissão:

Presidente:

Dr. Marcos Arnhold Júnior

Membro Externo:

Documento assinado digitalmente
gov.br
ROSISLENE DE FATIMA FONTANA
Data: 04/08/2026 12:12:07-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Dra. Rosislene de Fátima Fontana
(UNIOESTE/PR)

Membro Externo:

Documento assinado digitalmente
gov.br
TOMMY AKIRA GOTO
Data: 06/08/2026 10:16:03-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Dr. Tommy Akira Goto
(UFU/MG)

Membro Interno:

Dr. Luciano Torres Tricárico

Membro Interno:

Dr. Pablo Flôres Limberger

UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO E HOTELARIA
DOUTORADO

AGRADECIMENTOS

A busca pelo conhecimento sempre esteve presente, a academia sempre me acompanhou paralela à vida profissional, como estudante e docente. No contexto da formação superior tornou-se desafiante a busca de caminhos para permitir que egressos sejam protagonistas de valores socioeconômicos que sustentem a prosperidade em todos os seus aspectos.

Neste sentido, este doutorado proporcionou-me um amadurecimento acadêmico ímpar, pelo qual agradeço a todo o quadro docente do programa e aos colegas pelo respeitoso apoio.

Sou grata à comunidade acadêmica da jovem Faculdade Antonio Meneghetti, principalmente seu Patrono (*in memoriam)* que impulsionou a aplicação da formação integral humanista. Tenho imenso orgulho pelo quanto consegui entender e humildemente contribuir para sua implantação e qualificação contínua.

A todos os que participaram e participam de minha existência acadêmica celebro sinceramente conjuntamente àqueles que voluntariamente deram contribuições à construção desta tese.

Em especial, exalto a disponibilidade em partilhar experiências dos 32 entrevistados que confiaram na proposta da tese e juntos, por meio do diálogo, trilhamos reflexões “Vivas e Fundamentadas nas respectivas Realidades” que culminaram nas proposições conclusivas e me fizeram ir muito além das análises documentais e filosofia da pesquisa.

Embora a tarefa de refletir o problema de pesquisa, escrever e consolidar o projeto inicial sejam tarefa solitária da autora, o apoio positivo das pessoas que me cercaram e apoiaram durante a trajetória foram tantos que ultrapassaria esta página nominar todos, mas não posso deixar de mencionar as relevantes contribuições e sugestão dos componentes das bancas de qualificação e defesa, além dos Doutores Francisco dos Anjos, Rodolfo Krause, Renato Rodrigues e Tomy Akyra Goto.

Esta tese se configura numa semente que espero germinar nas próximas gerações da sociedade e que todos os participantes possam também se utilizar, orientadores, professores, colegas, validadores do roteiro de entrevista, entrevistados, pontos focais e gestores dos territórios visitados, além dos autores que compõem as referências bibliográficas.

RESUMO

Formação superior em gastronomia passa por transformações em diversos aspectos, sobretudo no âmbito científico, cultural, território e educacional, onde a técnica dialoga com inovação, criatividade e o fator humano. A presente tese investiga a formação superior em gastronomia e sua relação com as cidades reconhecidas pela UNESCO como criativas da Gastronomia. A partir da lacuna teórica encontrada sobre o tema, indagou-se sobre quais são os pilares para sustentar diretrizes da formação superior em gastronomia que possibilitam a capacitação de profissionais para uma atuação inovadora no contexto da economia criativa, em consonância com as demandas atuais e emergentes do setor? Assim, o estudo tem como objetivo geral propor diretrizes inovadoras para a formação superior humanista em gastronomia, contemplando competências que possibilitem o desenvolvimento de profissionais preparados para atuar no contexto da economia criativa. Ao considerar as cidades criativas como ecossistemas de inovação, onde a concentração geográfica de agentes culturais e econômicos favorece trocas intensas de conhecimento e práticas colaborativas, a tese, por meio de seus objetivos específicos, busca revelar as dimensões da Economia Criativa e suas aplicações inovadoras no âmbito da Gastronomia como um setor de atividade econômica; caracterizar as Cidades Criativas em Gastronomia certificadas pela UNESCO; reconhecer os principais aspectos paradigmáticos da economia criativa a serem incorporados na formação integral humanista dos profissionais da área de Gastronomia; Identificar as diretrizes fundamentais para o ensino da gastronomia na atualidade. A tese se justifica pela crescente relevância da gastronomia como vetor de desenvolvimento econômico e cultural e pela necessidade de alinhar a formação acadêmica às demandas reais do mercado e da sociedade, fornecendo subsídios concretos para instituições de ensino, formuladores de políticas públicas e demais *stakeholders* interessados. Este estudo fundamentou-se em discussões sobre formação integral humanista e economia criativa, à luz do percurso epistemológico embasado em autores expoentes nas temáticas, perpassando análises do estado da formação em gastronomia na atualidade e no contexto das cidades criativas da gastronomia. Metodologicamente a pesquisa adotou a abordagem qualitativa de natureza exploratória, descritiva e explicativa realizada por meio de análise documental, visitas *in loco*, entrevistas semiestruturadas com 32 participantes do Brasil, Itália e Portugal e estudo de caso múltiplo. Os dados qualitativos foram analisados de acordo com a análise de conteúdo idealizada por Laurence Bardin (2014), com apoio do *software ATLAS.ti*, utilizado para organização, codificação e sistematização das coocorrências para consistência dos resultados. A triangulação dos achados em conjunto com o seminário de comunicação devolutiva e de validação com os participantes contribuíram para a formulação de proposições diretrizes inovadoras para o contexto da economia criativa. Como contribuição social teórica e aplicada, a tese resulta em um modelo integrador da formação em gastronomia na economia criativa composto pelas proposições e respectivas diretrizes, dimensões curriculares, foco pedagógico e as competências necessárias para o êxito do futuro profissional nos contextos territoriais criativos. Conclui-se que a formação superior em gastronomia requer inovação nas matrizes curriculares com competências humanas que estimulem o potencial criativo dos egressos, considerando as novas demandas do mercado de trabalho e promovendo o desenvolvimento socioeconômico e cultural dos territórios da gastronomia.

Palavras-chave: Cidades Criativas. Economia Criativa. Gastronomia. Ensino Superior. Formação Integral. Formação Humanista.

ABSTRACT

Higher education in Gastronomy is undergoing transformations across multiple dimensions, particularly in scientific, cultural, territorial, and educational spheres, where technique expertise intersects with innovation, creativity and the human factor. This thesis investigates higher education in Gastronomy and its relationship with the UNESCO Creative Cities of Gastronomy. Addressing the theoretical gap identified in the literature, this study poses the following research question: what foundational pillars are required to establish guidelines for higher education in gastronomy that enable the training of professionals capable of innovative practices within creative economy, in alignment with the current and emerging demands of the sector? The general objective of this study is to propose innovative guidelines for humanistic model of higher education in gastronomy, encompassing competencies that foster the development of professionals trained to operate within the creative economy. By considering creative cities as innovation ecosystems—where the geographical concentration of cultural and economic agents promotes intense knowledge exchange and collaborative practices—this thesis, through its specific objectives, seeks to: to reveal the dimensions of Creative Economy and its innovative applications within Gastronomy as an economic sector; to characterize the UNESCO Creative Cities of Gastronomy; to identify the main paradigmatic aspects of the creative economy to be incorporated into the comprehensive humanistic education of gastronomy professionals; and to identify the fundamental guidelines for contemporary gastronomy education. The relevance of these thesis lies in the growing importance of gastronomy as a driver of economic and cultural development, as well as in the need to align academic training with the practical demands of the market and society. In doing so, it provides concrete contributions for educational institutions, policymakers, and other relevant stakeholders. This study is theoretically grounded in discussions on integral humanistic education and the creative economy, guided by an epistemological framework based on leading authors in these fields, and includes analyses of the current state of gastronomy education and the context of Creative Cities of Gastronomy. Methodologically, this research adopts a qualitative approach of an exploratory, descriptive, and explanatory nature. Data collection methods included documentary analysis, on-site visits, semi-structured interviews with 32 participants from Brazil, Italy, and Portugal, and a multiple-case study. Qualitative data were analyzed using Content Analysis as proposed by Laurence Bardin (2014), supported by ATLAS.ti software for the organization, coding, and systematization of co-occurrences to ensure analytical consistency. Triangulation of the findings, combined with a feedback and validation seminar with participants, contributed to the formulation of innovative guideline propositions tailored to the context of the creative economy. As a theoretical and applied social contribution, the thesis presents an integrative model for gastronomy education within the creative economy, composed of propositions and their respective guidelines, curricular dimensions, pedagogical focus, and the competencies required for the success of future professionals in creative territorial contexts. The study concludes that higher education in gastronomy requires innovation in curricular matrices, integrating human competencies that stimulate graduates' creative potential, while responding to the new labour-market demands and promoting the socioeconomic and cultural development of gastronomic territories.

Keywords: Creative Cities; Creative Economy; Gastronomy; Higher Education; Integral Education; Humanist Education.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Distribuição percentual das matrículas de graduação, por área geral de formação Brasil (2022) e média dos países da OCDE (2021). 28
Figura 2 - Distribuição percentual dos concluintes de graduação, por sexo, segundo a área geral dos cursos - Brasil 2024. 29
Figura 3 - Interações da formação superior em gastronomia. 37
Figura 4 - Síntese da proposta de tese. 40
Figura 5 - Raízes do Humanismo 76
Figura 6 - Resumo das categorias de análise e seus propósitos na pesquisa 104
Figura 7 - Validação dos Respondentes sobre o Modelo Integrador de Formação do Egresso da Gastronomia 113
Figura 8 - Diagrama do entrelaçamento dos objetivos de pesquisa. 117
Figura 9 - Gastronomia como identidade de marca para destinos turísticos em cidades criativas. 130
Figura 10 - Categorização dos principais termos associados às cidades criativas da gastronomia. 146
Figura 11 - Modelo multidimensional conceitual para cidades criativas desenvolvido por Rodrigues e Franco (2018). 153
Figura 12 - Eixos temáticos de análise e suas dimensões derivados das categorias a priori e roteiro de entrevistas 231
Figura 13 - Tecnologia como mediação entre tradição e inovação no fortalecimento da identidade gastronômica. 270
Figura 14 - Modelo estrutural da formação integral para inovação na gastronomia 293
Figura 15 - Estrutura da formação inovadora em gastronomia 296
Figura 16 - Modelo analítico integrador das categorias da gastronomia na economia criativa 330
Figura 17 - Diagrama de Sankey das coocorrências entre categorias analíticas 337
Figura 18 - Proposição Central (P1) e a integração sistêmica 357
Figura 19 - Sustentação do modelo teórico 362
Figura 20 - Nuvem de palavras da categoria Economia Criativa 365
Figura 21 - Nuvem de palavras da categoria Intersecções Tecnológicas 365
Figura 22 - Nuvem de palavras da categoria Formação Superior 366
Figura 23 - Nuvem de palavras da categoria Competências Humanistas 367
Figura 24 - Síntese sistêmica das nuvens de palavras e do Diagrama de Sankey da análise qualitativa 368
Figura 25 - Matriz síntese das diretrizes pedagógicas para a formação em gastronomia na economia criativa 377
Figura 26 - Imagem do modelo integrador articulado com objetivos e achados empíricos 392
Figura 27 - Síntese da articulação entre objetivos, categorias, achados das entrevistas e resultados propositivos 393

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Resumo da epistemologia da pesquisa. 64
Quadro 2 - Principais expoentes e contribuições do pensamento humanista na educação por período 69
Quadro 3 - Abordagens pedagógicas humanistas e suas características essenciais 70
Quadro 4 - Etapas da pesquisa bibliométrica. 85
Quadro 5 - Cidades criativas da gastronomia com vínculo com instituição de formação em gastronomia 90
Quadro 6 - Organização do roteiro de entrevista articulado com as categorias a *priori* 93
Quadro 7 - Categorias a *priori*, propósitos e referências. 105
Quadro 8 - Resumo do delineamento metodológico da tese. 115
Quadro 9 - Objetivos, procedimentos adotados e respectivas contribuições 119
Quadro 10 - Critérios encontrados em documentos da UNESCO de orientação para candidatos ao título de cidades criativas. 133
Quadro 11 – Folders de divulgação da rede de cidades criativas da UNESCO datado de 2017 137
Quadro 12 - Valor agregado a partir de ações nas cidades chanceladas criativas da Gastronomia 143
Quadro 13 - As dez características e atividades comuns das cidades criativas. 147
Quadro 14 - Categorias comuns nas cidades criativas da gastronomia selecionadas: resultados com base no levantamento de dados. 148
Quadro 15 – Cidades brasileiras criativas da gastronomia com chancela UNESCO 150
Quadro 16 - Linha do tempo sintética sobre a evolução da formação em gastronomia no Brasil: marcos institucionais e autores 182
Quadro 17 - Cursos de Bacharelado em Gastronomia ativos no Brasil (e-MEC 2025). 185
Quadro 18 - Matriz curricular do Bacharelado em Gastronomia da UFC. 189
Quadro 19 - Matriz curricular do Bacharelado em Gastronomia da UNIVALI 190
Quadro 20 - Estrutura curricular do Bacharelado em Gastronomia da AMF 193
Quadro 21 - Perfil socioprofissional dos participantes da pesquisa 224
Quadro 22 - Categorias de análise a priori e códigos elaborados a posteriori 228
Quadro 23 - Modelo analítico da gastronomia como eixo estruturante da economia criativa 248
Quadro 24 - Tecnologias digitais, operacionais e de gestão identificadas nos processos produtivos e formativos da gastronomia 254
Quadro 25 - Resultados Empíricos da Categoria Intersecções Tecnológicas 271
Quadro 26 - Resultados Empíricos da Formação Integral Revelado pelas Vivências dos entrevistados 291
Quadro 27 - Estrutura de prioridade das competências para atuação inovadora nas cidades criativas da gastronomia hierarquizadas pelos entrevistados 323
Quadro 28 - Resultados Empíricos da Categoria Competências Humanistas Inovadoras dos Egressos 326
Quadro 29 - Coocorrência entre códigos das categorias de análise 333
Quadro 30 - Síntese comparativa entre Belo Horizonte (Brasil)e Alba (Itália) 347
Quadro 31 - Oportunidades de evolução para a gastronomia na economia criativa 354
Quadro 32 - Dez Diretrizes para a Formação Superior em Gastronomia 375
Quadro 33 - Cidades designadas pela UNESCO como criativas da gastronomia 440

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Resultados em trabalhos publicados para as respectivas combinações em palavras-chave pesquisadas. 36
Tabela 2 - Número de ingressantes e concluintes de cursos de graduação para cada 10.000 habitantes por área geral de curso. 173
Tabela 3 - Matriz de coocorrência entre códigos das categorias de análise 332
Tabela 4 - Resumo - Placar de Coocorrências _ coeficiente de força e confirmação 381

LISTA DE SIGLAS

ABIA	Associação Brasileira da Indústria de Alimentos
ABRASEL	Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
ABRESI	Associação Brasileira de Gastronomia, Hospedagem e Turismo
AMF	Faculdade Antonio Meneghetti
BCG	Boston Consulting Group
BELOTUR	Empresa Municipal de Turismo de Belo Horizonte
BG-BH	Bienal da Gastronomia de Belo Horizonte
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CED	Centro Mundial de Excelência para Destinos
CEPAL	Comissão Econômica para a América Latina e o Caribe
CEPEA/USP	Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada
CFC	Centro de Formação Economia Criativa
CINE Brasil	Classificação Internacional Normalizada da Educação
CNCST	Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia
CNE	Conselho Nacional de Educação
CPA	Comissão Própria de Auto Avaliação
DCMS	Department for Culture, Media and Sport
DOP/IGP	Denominações de Origem Protegida
EAD	Educação a Distância
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
ESG	Ambiental, Social e Governança
EUA	Estados Unidos da América
FAO	Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
FASA	Faculdade de Santo Ângelo
FLIP	Festa Literária Internacional de Paraty
FOIL	Formação Ontopsicológica Interdisciplinar de Liderança
HACCP	Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
IA	Inteligência Artificial
ICORN	Rede Internacional de Cidades de Refugiados
IES	Instituições de Ensino Superior
IFT	Instituto de Formação Turística
IGA	Instituto Gastronômico das Américas.
INEP	Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
IPCC	Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
ISCED-F	INTERNATIONAL STANDARD CLASSIFICATION OF EDUCATION Fields of education and training 2013 - Detailed field descriptions
LABe	Laboratório de Gastronomia Digital
LDB	Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional
LIBRAS	Língua Brasileira de Sinais
MEC	Ministério da Educação
MERCOSUL	Mercado Comum do Sul
MG	Minas Gerais
MTC	Medicina Tradicional Chinesa
MTCE	Ministério do Turismo e Economia Criativa
NASF	North Atlantic Seafood Forum
NDE	Núcleo Docente Estruturante
NID	Núcleo Integrado de Disciplinas

NIFES	Instituto Nacional de Nutrição e Pesquisa de Frutos do Mar
OCDE	Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico
ODS	Objetivo de Desenvolvimento Sustentável
OMC	Organização Mundial do Comércio
OMPI	Organização Mundial da Propriedade Intelectual
OMT	Organização Mundial de Turismo
ONU	Organização das Nações Unidas
P&D	Pesquisa e Desenvolvimento
PA	Pará
PBE	Prática Baseada em Evidências
PDI	Plano de Desenvolvimento Institucional
PIB	Produto Interno Bruto
PNPI	Programa Nacional do Patrimônio Imaterial
PPC	Projeto Pedagógico de Curso
PPGTH	Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Turismo e Hotelaria
PREX	Pró-Reitoria de Extensão
PRONATEC	Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego
RAE	Região Administrativa Especial
RJ	Rio de Janeiro
SAGARPA	Secretaria de Agricultura, Pecuária, Desenvolvimento Rural, Pesca e Alimentação
SC	Santa Catarina
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SINAES	Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
TGS	Teoria Geral dos Sistemas
TI	Tecnologia da Informação
TIC	Tecnologias de Informação e Comunicação
UCCN	UNESCO Creative Cities Network
UCs	Unidades Curriculares
UFBA	Universidade Federal da Bahia
UFC	Universidade Federal do Ceará
UFCSPA	Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre
UFRJ	Universidade Federal do Rio de Janeiro
UFRPE	Universidade Federal Rural de Pernambuco
UFSC	Universidade Federal de Santa Catarina
UFSM	Universidade Federal de Santa Maria
UK	Reino Unido
UNCTAD	Conferência das Nações Unidas sobre Comércio e Desenvolvimento
UNESCO	Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura
UNI-BH	Centro Universitário de Belo Horizonte
UNIFACS	Universidade Salvador
UNIFENAS	Universidade José do Rosário Vellano
UNIVALI	Universidade do Vale do Itajaí

SUMÁRIO

1 - INTRODUÇÃO 16
1.1 Contextualizações do tema e estrutura da tese 19
1.2 Problema de pesquisa 35
1.3 Pergunta de pesquisa 38
1.4 Objetivo Geral 38
1.5 Objetivos Específicos 39
1.6 Hipóteses 41
1.7 Justificativa 42
CAPÍTULO 2 - CONCEPÇÃO EPISTEMOLÓGICA DA PESQUISA 51
2.1 A Ciência Moderna e o Ideal Positivista 51
2.2 Karl Popper: crítica à verificação e à dogmatização da ciência 53
2.3 Thomas Kuhn: paradigmas, crises e revoluções científicas. 54
2.4 Da crítica epistemológica à fundamentação humanista. 57
2.4.1 Edmund Husserl: a crise das ciências europeias e o retorno ao Mundo-da-Vida . 57
2.4.2 O legado do humanismo na educação contemporânea 59
2.5 O humanismo na educação no século XXI: desafios e novas perspectivas 66
2.6 Ontopsicologia aplicada na formação e conhecimento do humano: pressupostos ontológicos e antropológicos no conhecimento, ação e formação 71
2.7 A Ontopsicologia como proposta epistemológica aplicada à formação integral e ciência interdisciplinar 73
2.8 Matriz Síntese da concepção epistemológica que mobilizou diferentes tradições do humanismo 76
CAPÍTULO 3 - ASPECTOS METODOLÓGICOS DA TESE 79
3.1 Delineamento metodológico 79
3.1.1 A pesquisa quanto ao seu propósito: natureza do objeto e tipos de pesquisa 79
3.1.2 Quanto ao pensamento ou abordagem da pesquisa 80
3.1.3 Escolha metodológica qualitativa 81
3.1.4 Recorte temporal transversal 84
3.1.5 Etapas e métodos de análise: técnicas e instrumentos de coleta de dados 84
3.1.6 Abrangência da pesquisa 88
3.1.7 Participantes da pesquisa 89
3.1.7.1 Caracterização dos participantes 91
3.1.7.2 Roteiros de entrevista 92
3.1.7.3 Coleta de dados, tratamento ético aos entrevistados e entrevistas piloto 94
3.1.8 Métodos de análise de dados 101

3.1.8.1 Procedimentos de análise dos dados 107

3.1.9 Validade, confiabilidade e limitações metodológicas 110

3.1.10 Integração dos dados construídos 113

CAPÍTULO 4 - ECONOMIA CRIATIVA E GASTRONOMIA 121

4.1 A Economia Criativa: um conceito que alterou a visão da UNESCO acerca das profissões do mundo 122

4.2 A Gastronomia como campo de conhecimento científico e interdisciplinar 127

4.2.1 O turismo gastronômico como estratégia de desenvolvimento econômico e territorial 128

4.3 A rede de cidades criativas da UNESCO e o reconhecimento da gastronomia como patrimônio cultural e estratégia de desenvolvimento 130

4.3.1 As Diretrizes e critérios da UNESCO nas chamadas para eleger cidades criativas da gastronomia 132

4.3.2 Reflexões sobre as cidades criativas segundo estudos contemporâneos 142

4.3.3 Aprofundamentos da análise das cidades criativas da gastronomia no Brasil e ao redor do mundo 149

CAPÍTULO 5 - PENSAMENTO HUMANISTA APLICADO À EDUCAÇÃO E A FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA (PERCURSO INSTITUCIONAL) 156

5.1. Perspectivas do pensamento humanista na educação 156

5.2 A formação superior em gastronomia no Brasil: avanços, desafios e perspectivas 157

5.2.1 A gastronomia no Brasil como pilar da economia criativa: interfaces humanistas e panorama acadêmico-profissional 159

5.2.2 Gastronomia e a economia criativa: articulação acadêmica e profissionais no Brasil 163

5.2.3 A gastronomia e sua inserção na economia criativa: desafios e oportunidades .. 165

5.3 Ensino superior no campo da gastronomia 167

5.3.1 Reflexão sobre a inserção dos cursos de Gastronomia no contexto educacional brasileiro 172

5.3.2. Uma tradução possível da economia criativa na formação Universitária: inovações curriculares e desafios estruturais 174

5.3.2.1 Uma indagação do papel das cidades criativas da gastronomia como indutoras de inovação educacional 176

5.3.2.2 Acenos de estratégias curriculares para uma formação alinhada às cidades criativas 177

5.3.2.3 A proposta humanista e a formação integral como paradigma ou resposta à formação superior 178

CAPÍTULO 6 - ANÁLISE DA FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA NO BRASIL 181

6.1. Contextualização da institucionalização da gastronomia como formação no Brasil 181

6.2 Cursos de bacharelado em gastronomia no Brasil 183

6.2.1 Análise dos cursos de bacharelado em gastronomia no Brasil 185

6.2.2 Inovações curriculares nos cursos de bacharelado de excelência no MEC 187

6.2.3 Análise Comparativa das três Matrizes Curriculares dos Bacharelados 195

6.2.4 Resumo da aplicação prática na economia criativa: 197

6.2.5 Análise conclusiva das Matrizes Curriculares dos Bacharelados em Gastronomia considerados de Excelência nas Avaliações do MEC (janeiro de 2025) 198

6.3 Critérios de Excelência: Avaliação do MEC conforme consulta pública em janeiro de 2025 199

6.3.1 Análise Comparativa dos Projetos Pedagógicos dos Bacharelados com Avaliação Máxima no MEC (Nota 5) com base nas informações publicas das respectivas Instituições 200

6.3.2 Universidade Federal do Ceará (UFC) 200

6.3.3 Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI) 202

6.3.4 Faculdade Antonio Meneghetti (AMF) 202

6.3.4.1 O Humanismo como Projeto Político-Pedagógico e a formação de Professores 215

6.3.4.2 Estratégias de formação de Professores implementadas na Antonio Meneghetti Faculdade - AMF 219

6.4 Considerações iniciais da análise 221

CAPÍTULO 7 - ANÁLISE E CONSOLIDAÇÃO DOS RESULTADOS DAS ENTREVISTAS, PROPOSIÇÕES E DIRETRIZES DE FORMAÇÃO INOVADORA 223

7.1 Análise do conjunto de entrevistados, entrevistas realizadas e aplicação dos procedimentos metodológicos 224

7.1.1 Pré-análise 227

7.1.2 Análise 230

7.2 Análise das 32 entrevistas 233

7.2.1 Categoria economia criativa na gastronomia 233

7.2.2 Intersecções tecnológicas na gastronomia 250

7.2.3 Formação integral superior na gastronomia 273

7.2.4 Competências humanistas dos egressos 293

7.2.5 Articulação entre as Categorias de análise 329

7.3 Análises das coocorrências entre as categorias 330

7.3.1 Análise de coocorrência por frequência absoluta e relativa 330

7.3.2 Dinâmica dos fluxos de sentido entre categorias: uma leitura via diagrama de Sankey 336

7.4 Análise comparativa entre as cidades criativas da gastronomia: Alba (Itália) e Belo Horizonte (Brasil) 339

7.4.1 Breve descrição da cidade criativa da gastronomia: Alba (Itália).....*341*

7.4.2 Caracterização da cidade criativa de Belo Horizonte (Brasil).....*344*

7.4.3. Análise estrutural dos casos de Alba (Itália) e Belo Horizonte (Brasil).....*346*

7.4.4 Análise da percepção dos entrevistados pontos focais de Alba e Belo Horizonte (E 6 e E22).....*349*

7.5 Lacunas evidenciadas na análise dos bacharelados com performance de excelência nas avaliações do MEC 353

7.5.1 Proposições a partir de inferências da análise de conteúdo, das lacunas encontradas e das vivências dos entrevistados 356

7.5.1.1 Sustentação das proposições pela análise das coocorrências entre os entrevistados 361

7.5.2 Um Ecossistema Global para a Gastronomia: da análise acadêmica ao Impacto Urbano e Sustentável da UNESCO – achados que definem o perfil de egresso contemporâneo 364

7.5.3 Diretrizes acadêmicas para formação superior em gastronomia.....*371*

7.6 Validação das hipóteses.....378

7.6.1 Validação qualitativa das hipóteses.....*378*

7.6.2 Análise estrutural das relações entre categorias (via coocorrências): revalidando as hipóteses.....*379*

7.7 Discussões dos Resultados: articulação entre teoria, dados empíricos e hipóteses 383

CAPÍTULO 8 - ARTICULAÇÃO ENTRE RESULTADOS, OS OBJETIVOS DA PESQUISA E REFLEXÕES SOBRE O MÉTODO E A FILOSOFIA NORTEADORA 386

CAPÍTULO 9 - CONSIDERAÇÕES FINAIS 399

REFERÊNCIAS 409

ANEXO A - ROTEIRO DE ENTREVISTA.....434

ANEXO B - CARTA DE APRESENTAÇÃO DA TESE.....436

ANEXO C - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO 438

ANEXO D - CIDADES DESIGNADAS PELA UNESCO COMO CRIATIVAS DA GASTRONOMIA.....440

ANEXO E - FORMULÁRIO DE VALIDAÇÃO – SEMINÁRIO DE COMUNICAÇÃO DEVOLUTIVA E VALIDAÇÃO.....462

ANEXO F - OPERACIONALIDADES DO *SOFTWARE* DE APOIO *ATLAS.TI*.....463

1 - INTRODUÇÃO

O presente estudo nasce de inquietações acadêmicas e institucionais da autora acerca do futuro da formação superior em Gastronomia ao estar à frente da constituição, implantação e consolidação de um bacharelado na área. Percebeu a importância de, para além de consultar documentos e projetos, vivenciar as experiências reais dos envolvidos em tão intensa área do conhecimento que contribui substancialmente com a atividade econômica. Nesta direção, a autora trilhou o caminho da pesquisa qualitativa e contatou as realidades mediante entrevistas e estudo de caso e visitas *in loco* junto à indispensável fundamentação e análise documental sobre formação superior e cidades criativas da gastronomia.

Embora a gastronomia possua uma longa trajetória histórica e cultural, sua consolidação enquanto campo científico ainda se encontra em processo de sedimentação, fato evidenciado, entre outros aspectos, por sua classificação na Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE) na categoria de Serviços, o que revela desafios epistemológicos, metodológicos e formativos próprios de um campo em expansão. Esse cenário suscita reflexões sobre o papel da Educação Superior na formação de profissionais capazes de responder às transformações econômicas, sociais, culturais e tecnológicas contemporâneas, especialmente em um contexto marcado pela valorização da criatividade, da identidade territorial e da inovação como vetores de desenvolvimento. Tais reflexões intensificaram-se a partir da observação do crescimento expressivo das chancelas concedidas às Cidades Criativas da Gastronomia pela UNESCO, o que despertou o interesse investigativo da autora - com graduação e mestrado em economia - sobre o perfil formativo necessário, ou efetivamente desenvolvido, para sustentar o desenvolvimento sustentável, da economia criativa e da valorização dos sistemas alimentares locais.

A experiência da autora na condução institucional de uma Instituição de Ensino Superior orientada por premissas pedagógicas humanistas, cujos bons resultados se evidenciam na trajetória profissional e no destaque de seus egressos no mercado de trabalho, contribuiu significativamente para o amadurecimento desta investigação. Estudos prévios desenvolvidos sobre a inserção profissional dos egressos, bem como artigos científicos derivados dessas análises, apontam para a relevância de modelos formativos que integrem competências técnicas, pensamento crítico, identidade profissional e responsabilidade social, elementos ainda pouco sistematizados no campo da Gastronomia.

A decisão de concretizar o projeto de pesquisa fortaleceu-se com a identificação de

uma lacuna teórica e empírica na literatura científica: a escassez de estudos que articulem, de forma estruturada, a formação superior em Gastronomia com o modelo das Cidades Criativas, especialmente sob uma perspectiva humanista e orientada à economia criativa. Tal lacuna revela-se ainda mais significativa diante da crescente relevância econômica, social e cultural do setor gastronômico, tanto em âmbito local quanto global.

Mas foi durante o percurso de identificação do problema de pesquisa e o estudo para definição da filosofia epistemológica adotada (descrita no capítulo 2) que o dilema maior da tese se fez presente com maior intensidade. Muitas perguntas surgiram e diversas abordagens foram experimentadas, para não errar a porta, esta autora foi olhar o que habitava em cada uma delas. Mas foi na que ela já habitava e já fazia história real que a luz surgiu para encontrar a inspiração e aqui cabe a citação que dá sentido à filosofia epistemológica desta tese:

> A primeira Riqueza é sempre a inteligência do homem e uma das máximas satisfações que se pode obter é a de ser um coeficiente de valor que, da própria satisfação, dá um ponto a mais também a uma cultura humanista, da qual existe ainda uma imensa necessidade (Meneghetti, 2013, p. 156).

Diante desse contexto, esta tese se propôs a construir um caminho analítico e propositivo que contribua para o aprimoramento da formação superior em Gastronomia, alinhando-a as demandas contemporâneas dos territórios criativos à luz do quanto já evoluído e das ideias humanistas de educação integral. Parte-se do pressuposto de que a Gastronomia, enquanto campo de atuação profissional e expressão cultural ocupa posição estratégica na promoção do desenvolvimento territorial sustentável, na valorização das identidades locais e na dinamização da economia criativa.

As Cidades Criativas, nesse sentido, configuram-se como um modelo contemporâneo de desenvolvimento urbano que reconhece a cultura, a inovação e o patrimônio imaterial como motores centrais de crescimento sustentável. No âmbito específico da Gastronomia, essas cidades assumem compromissos com a promoção de sistemas alimentares inclusivos, sustentáveis e economicamente relevantes, tornando-se espaços privilegiados para a análise das relações entre formação profissional, território, cultura e inovação.

Paralelamente, a Educação Superior em Gastronomia constitui um campo em franca expansão no Brasil e no mundo, demandando respostas formativas que contemplem, de maneira integrada, a valorização das tradições culinárias, a incorporação de tecnologias digitais, a adoção de práticas sustentáveis e o desenvolvimento de competências criativas,

empreendedoras e inovadoras. Nesse cenário, entende-se que a formação não pode restringir-se ao domínio técnico-operacional, necessitando uma abordagem que considere o sujeito em sua integralidade, suas capacidades reflexivas e seu papel ativo na transformação social por isso, o caminho das vivências colhido junto a agentes que experienciam tal processo foi a escolha do percurso qualitativo da tese.

Segundo Bello (2017), através das vivências, podemos desenvolver o caminho da Antropologia ou das Ciências da Natureza, ou ainda do mundo físico, podemos também perguntar como se conhece o Ser Humano (Bello, 2017, p.84). As vivências, ainda segundo Bello (2016), espelham todas as operações, todas as experiências, todas as constituições do sujeito humano e da realidade natural, mas as conexões de sentido acontecem somente entre as próprias vivências: o ser como realidade e o ser como consciência são correlatos, mas distintos (Bello, 2016 p. 28).

Na tradição fenomenológica, especialmente em Edmund Husserl (2006,2012) os termos "vivência" (*Erlebnis)* e "experiência" (*Erfahrung*) não são estritamente sinônimos. O termo "vivência" designa os atos ou processos da consciência tal como são efetivamente vividos pelo sujeito, tais como perceber, recordar, imaginar, desejar, decidir, sentir, julgar; constituindo assim a dimensão imediata da vida intencional (Husserl, 2006/2019). Por outro lado, o termo "experiência" possui um sentido mais amplo e refere-se ao processo pelo qual essas vivências se articulam, sedimentam e se integram na constituição do sentido e do conhecimento do mundo. Assim, toda experiência conduz às vivências, mas nem toda vivência configura, por si só, uma experiência em sentido fenomenológico. Considerando que a literatura da área utiliza frequentemente ambos os termos de forma indistinta, nesta tese a expressão "experiência" é empregada em acepção ampla, preservando-se, contudo, a distinção conceitual proposta pela tradição fenomenológica quando necessária à discussão teórica.

Na análise temos três há três níveis: 1. Vivência originária (*Erlebnis*) — aquilo que foi efetivamente vivido no momento em que ocorreu; 2. Experiência (*Erfahrung*) — a significação que se constitui pela articulação e sedimentação de diversas vivências ao longo do tempo e 3. Narrativa da experiência — a forma linguística pela qual o sujeito, no contexto da entrevista, reconstrói e comunica sua experiência ao pesquisador.

Em pesquisas baseadas em entrevistas, como a presente, a autora não teve intenção de acessar diretamente às vivências originárias dos participantes, mas sim às narrativas pelas quais eles rememoram, interpretam e comunicam suas experiências. Assim, os depoimentos analisados constituem relatos reflexivos de experiências já elaboradas pelos próprios sujeitos,

cabendo à pesquisadora interpretar os significados nelas expressos. Por essa razão, nesta tese o termo "experiência" é empregado para designar o conteúdo analisado nas entrevistas, enquanto "vivência" é utilizado em sentido fenomenológico estrito, referindo-se ao plano originário da consciência.

A análise qualitativa nessa pesquisa não buscou reconstruir as vivências em sua imediaticidade, tal como no sentido puramente fenomenológico, mas em compreender os significados que os participantes atribuem às suas experiências formativas, tal como estas se apresentam em suas narrativas. Na presente tese, a Ontopsicologia é adotada como referencial hermenêutico para aprofundar a interpretação dessas experiências, compreendendo-as como manifestações da dinâmica existencial da pessoa (Meneghetti, 2005). Diante disso, buscou-se identificar em que medida os significados expressos pelos participantes revelam processos de desenvolvimento pessoal, criatividade, autonomia e responsabilidade, ou, ao contrário, refletem condicionamentos decorrentes de modelos culturais, institucionais ou sociais que podem limitar a expressão autêntica da pessoa.

Dessa forma, a presente tese tem como objetivo desenvolver diretrizes e vivências inovadoras para a formação superior humanista em Gastronomia, orientadas ao contexto da economia criativa e das Cidades Criativas da Gastronomia.

Buscou-se contribuir para a formação de profissionais criativos, proativos, inovadores e eticamente comprometidos, capazes de atuar de maneira estratégica que promova o progresso nos múltiplos ecossistemas que compõem o setor gastronômico contemporâneo.

1.1 Contextualizações do tema e estrutura da tese

O presente estudo insere-se no campo emergente da formação superior em Gastronomia, cuja consolidação científica ocorre em paralelo à crescente relevância da economia criativa como paradigma de desenvolvimento contemporâneo. Embora a gastronomia possua uma longa trajetória histórica e cultural, sua configuração como área acadêmica estruturada ainda enfrenta desafios epistemológicos, metodológicos e formativos, especialmente no que se refere à articulação entre saberes técnicos, culturais, inovadores e humanistas.

Nas últimas décadas, a economia criativa tem sido amplamente reconhecida como um dos principais vetores de desenvolvimento econômico e social, fundamentada na centralidade da criatividade, do conhecimento e da produção simbólica. Nesse contexto, a contribuição de

Richard Florida (2002) destaca a emergência de uma “classe criativa” como força motriz do crescimento econômico, enquanto John Howkins (2001) enfatiza a criatividade como ativo econômico estratégico, capaz de gerar valor a partir de ideias, inovação e propriedade intelectual. Complementarmente, David Throsby (2001) argumenta que os bens culturais possuem dimensões econômicas e simbólicas indissociáveis, sendo fundamentais para a compreensão das dinâmicas contemporâneas da economia criativa.

A gastronomia, nesse cenário, assume um papel central ao articular cultura, território, identidade, inovação e competências humanistas, sendo reconhecida como um dos domínios estratégicos das Cidades Criativas certificadas pela UNESCO. Essas cidades configuram-se como ecossistemas nos quais a gastronomia transcende sua dimensão funcional, posicionando-se como elemento estruturante de desenvolvimento territorial, turismo criativo e valorização de sistemas alimentares locais.

Entretanto, apesar da crescente complexidade e relevância do setor, observa-se uma lacuna significativa entre os modelos formativos vigentes e as exigências contemporâneas da economia criativa. Em particular, evidencia-se a predominância de abordagens técnico-operacionais, em detrimento de uma formação integral que contemple competências criativas, reflexivas, culturais e empreendedoras. Tal descompasso revela a necessidade de reconfiguração dos paradigmas educacionais na área, de modo a integrar dimensões múltiplas que sustentem a atuação profissional em contextos dinâmicos e interdisciplinares.

Diante desse cenário, formulou-se o seguinte problema de pesquisa: quais são os pilares para sustentar diretrizes da formação superior em Gastronomia que possibilitem a capacitação de profissionais para uma atuação inovadora no contexto da economia criativa, em consonância com as novas demandas atuais e emergentes do setor?

A relevância desta investigação fundamenta-se na necessidade de avançar na compreensão da formação superior em gastronomia como um campo estratégico para o desenvolvimento da economia criativa, contribuindo tanto para o aprimoramento dos processos educacionais quanto para o fortalecimento de ecossistemas territoriais baseados na criatividade e na inovação. Além disso, a pesquisa respondeu a uma lacuna teórica e empírica ao propor uma articulação sistemática entre formação acadêmica, demandas do mercado e dinâmicas socioculturais.

O objetivo geral consistiu em Propor diretrizes inovadoras para a formação superior humanista em gastronomia, contemplando competências que possibilitem o desenvolvimento de profissionais preparados para atuar no contexto da economia criativa.

Para o alcance desse objetivo, foram definidos os seguintes objetivos específicos: (a) revelar dimensões da economia criativa e suas aplicações no âmbito da gastronomia; (b) caracterizar as Cidades Criativas da Gastronomia certificadas pela UNESCO; (c) reconhecer aspectos paradigmáticos da economia criativa a serem incorporados na formação superior; e (d) identificar diretrizes fundamentais e um modelo para o ensino da gastronomia.

A investigação foi orientada pelas seguintes hipóteses: H1 – a formação superior em gastronomia, no contexto das cidades criativas, deve fundamentar-se em diretrizes curriculares e metodológicas ancoradas em uma perspectiva humanista, crítica e contextualizada das dinâmicas socioculturais e econômicas; H2 – a formação deve integrar práticas cotidianas, identidade territorial, inovação e princípios da economia criativa como elementos estruturantes do processo formativo.

Do ponto de vista metodológico, a pesquisa adotou uma abordagem qualitativa, fundamentada na análise de conteúdo de Laurence Bardin (2014), com suporte do *software ATLAS.ti* para organização e análise dos dados. O percurso analítico foi estruturado a partir de categorias a priori, articuladas à identificação de sentidos emergentes, permitindo a análise estrutural das relações entre categorias por meio de coocorrências.

Com vistas ao fortalecimento do rigor analítico e à consistência das inferências produzidas, a pesquisa adotou o procedimento de triangulação de dados, compreendido como estratégia de validação interpretativa baseada na convergência de múltiplas fontes e abordagens. Nesse sentido, foram articulados dados provenientes de entrevistas com atores estratégicos do campo da gastronomia, análise de documentos institucionais e normativos, exame de cursos superiores com desempenho de excelência, estudo de caso múltiplo em contextos de cidades criativas e o referencial teórico que sustenta a investigação. Essa triangulação permitiu confrontar diferentes perspectivas, ampliar a densidade analítica e reduzir o risco de interpretações unilaterais, conferindo maior robustez às proposições e diretrizes elaboradas no âmbito da formação superior em gastronomia no contexto da economia criativa.

Os dados empíricos foram obtidos por meio de entrevistas com atores estratégicos do campo da gastronomia, análise de cursos superiores considerados de excelência e investigação de contextos vinculados às Cidades Criativas da Gastronomia. A análise integrada desses dados possibilitou a identificação de lacunas que se tornaram oportunidades formativas e a construção de proposições teóricas com a formulação de diretrizes acadêmicas, culminando em um modelo integrador, posteriormente submetido à validação qualitativa e estrutural. Com

vistas ao fortalecimento da validade dos achados e à consistência das diretrizes propostas dentro do modelo, foi realizado um seminário de comunicação devolutiva com os participantes das entrevistas, incluindo um momento de validação qualitativa dos resultados. Essa etapa permitiu submeter às diretrizes elaboradas que compõem o modelo à apreciação dos sujeitos da pesquisa, possibilitando a verificação de sua aderência às práticas, percepções e demandas do campo investigado. Tal procedimento reforça o caráter dialógico e intersubjetivo da investigação, contribuindo para a confiabilidade das inferências produzidas e para a legitimidade das proposições apresentadas, ao integrar o olhar dos atores envolvidos no processo formativo em gastronomia no contexto da economia criativa.

Como resultado do percurso investigativo, a pesquisa possibilitou a construção de um modelo integrador para a formação superior em Gastronomia no contexto da economia criativa, fundamentado na articulação entre teoria, evidências empíricas e análise comparativa dos contextos investigados. A partir da identificação das lacunas existentes nos cursos superiores e da interpretação das vivências dos participantes da pesquisa, foram elaboradas dez diretrizes pedagógicas organizadas em proposições estruturantes, contemplando dimensões curriculares, foco pedagógico e uma hierarquia de competências consideradas essenciais para a atuação inovadora do egresso em ecossistemas criativos. A consistência dessas proposições foi fortalecida pela articulação entre os achados empíricos, a análise das coocorrências entre categorias e o referencial teórico adotado, culminando na proposição de um modelo teórico integrador. Como etapa final do estudo, esse modelo foi submetido à apreciação dos participantes da pesquisa, permitindo sua validação qualitativa e reforçando sua aderência às evidências produzidas ao longo da investigação.

Com vistas a ampliar a robustez metodológica da pesquisa e fortalecer a credibilidade das proposições apresentadas, o modelo integrador desenvolvido foi submetido a um processo de validação junto aos participantes da investigação. Após a consolidação das análises e da sistematização das diretrizes, realizou-se um seminário de comunicação devolutiva, no qual foi apresentado o modelo integrador resultante da pesquisa. Na sequência, os participantes foram convidados a avaliá-lo por meio de formulário eletrônico disponibilizado via QR Code, contemplando representantes do Brasil, Itália e Portugal. O processo de validação obteve concordância integral quanto à capacidade do modelo em representar os principais elementos identificados durante a investigação, reforçando sua coerência interna, aderência ao contexto pesquisado e potencial de aplicação na formação superior em Gastronomia voltada à economia criativa.

A principal contribuição científica e social desta tese consiste na proposição de um modelo integrador para a formação superior em Gastronomia no contexto da formação Superior e da economia criativa, desenvolvido a partir da articulação entre fundamentos teóricos, evidências empíricas, análise comparativa de contextos nacionais e internacionais e validação junto aos participantes da pesquisa. Diferentemente de estudos que abordam isoladamente a economia criativa, a formação superior ou as Cidades Criativas da Gastronomia, esta investigação integra essas dimensões em uma estrutura analítica única, organizada por proposições, diretrizes pedagógicas, dimensões curriculares e competências prioritárias para a formação de profissionais capazes de atuar em ecossistemas criativos. Além da contribuição teórica para o avanço do conhecimento científico, o estudo apresenta contribuições metodológicas, ao combinar análise documental, estudo de caso múltiplo, entrevistas internacionais, análise de conteúdo, coocorrências e validação qualitativa, bem como contribuições aplicadas, oferecendo subsídios para instituições de ensino, formuladores de políticas públicas e organizações interessadas no fortalecimento da Gastronomia como campo científico, educacional e estratégico para o desenvolvimento da economia criativa.

A estrutura da tese percorreu um caminho estruturado em três grandes movimentos complementares. Inicialmente, nos capítulos 2 e 3, estabeleceu-se a base epistemológica humanista (com aportes de Husserl, Popper, Kuhn e da Ontopsicologia) e o delineamento metodológico qualitativo centrado em análise documental, entrevistas semiestruturadas e tratamento dos dados via *ATLAS.ti*. Nos capítulos 4, 5 e 6, aprofundou-se o referencial da economia criativa e das Cidades Criativas da Gastronomia da UNESCO, além de se analisar os projetos pedagógicos e matrizes curriculares dos bacharelados brasileiros com excelência no MEC, evidenciando potencialidades e lacunas.

No último eixo (capítulos 7, 8), a análise empírica das entrevistas incluindo os casos de Alba (Itália) e Belo Horizonte (Brasil) permitiu, por meio da coocorrência de categorias como Formação Integral e Competências Humanistas, a validação qualitativa das hipóteses e a proposição de diretrizes acadêmicas inovadoras. Esse percurso culminou em um modelo integrador que articula economia criativa, tecnologia e pensamento humanista, oferecendo à formação superior em Gastronomia um conjunto de orientações curriculares e pedagógicas alinhadas ao desenvolvimento territorial, à criatividade e à centralidade da pessoa.

Dessa forma, a presente investigação buscou não apenas compreender a formação superior em gastronomia, mas propor caminhos estruturados, fundamentados e aplicáveis,

capazes de contribuir para o fortalecimento do campo e para a formação de profissionais alinhados às demandas contemporâneas da economia criativa.

O conceito de economia criativa está intrinsecamente ligado ao fenômeno de aglomeração geográfica de empresas e trabalhadores que atuam em setores voltados à criação, produção e comercialização de bens e serviços culturais e criativos. Essa aglomeração é impulsionada por múltiplos fatores, incluindo custos de transação reduzidos, interações ricas em informação que demandam mediação presencial e a presença de externalidades positivas decorrentes de redes de produtores especializados e complementares. Nesse contexto, a economia criativa contribui para o surgimento das chamadas “cidades criativas”, unidades geográficas que se destacam como centros de inovação e produção criativa em escala global (Evans, 2009).

Conforme definição da Organização das Nações Unidas (ONU), a economia criativa tem ganhado destaque mundial, com expansão particularmente expressiva em países em desenvolvimento. Em 2019, movimentou US$ 389,1 bilhões, evidenciando seu impacto na economia global. Nesse cenário, a gastronomia desponta como um setor de crescimento significativo, capaz de transformar o ato de comer em expressão artística, cultural e inovadora. A intersecção entre comida, arte, cultura e inovação não apenas expressa identidades regionais e nacionais, mas também atua como catalisadora do desenvolvimento econômico, integrando o patrimônio cultural ao crescimento local e fortalecendo tanto a economia quanto a identidade de um destino (Koufadakis; Manola, 2020).

A construção teórica da economia criativa e suas interfaces com cultura, inovação e desenvolvimento urbano foi consolidada por diversos autores nas últimas décadas, moldando o campo conceitual e político da criatividade como vetor estratégico de desenvolvimento econômico e social. O conceito de economia criativa foi conquistando visibilidade acadêmica e política a partir do final do século XX, sendo originalmente formulado por John Howkins, em *The Creative Economy: How People Make Money from Ideas* (2002), definiu a economia criativa como um conjunto de atividades baseadas na criatividade, no conhecimento e no capital intelectual, capazes de gerar valor econômico e cultural a partir de ideias e inovação. Sua abordagem foi pioneira ao estruturar o conceito como um setor econômico específico, distinto da economia cultural tradicional. Posteriormente, autores como, Richard Florida (2002), em *The Rise of the Creative Class*, ampliou o debate ao destacar o papel das cidades criativas e do capital humano especializado. Abigail Gilmore (2004) contribuiu com reflexões

sobre políticas culturais e inclusão social, enquanto Charles Landry (2000) enfatizou a importância do urbanismo criativo e da inovação social para revitalização urbana.

De forma convergente, esses autores contribuíram para deslocar a compreensão da cultura como mero consumo para uma perspectiva integrada, na qual cultura, criatividade e desenvolvimento se tornam indissociáveis. Suas ideias constituem fundamentos relevantes para refletir sobre políticas educacionais, urbanas e econômicas orientadas à sustentabilidade, as quais serão aprofundadas na fundamentação teórica desta tese.

Destaca-se ainda o estudo de Rodrigues (2018), que apresenta ferramentas e novos modelos de turismo aliados à economia criativa, propondo uma visão inovadora de desenvolvimento econômico. Nessa abordagem, cultura, criatividade, potencial criativo e demais elementos relacionados tornam-se campo de investimento individual e coletivo, público e privado, com impacto direto no desenvolvimento das indústrias criativas e, como consequência, no desenvolvimento regional sustentável.

A este ponto, convém abordar a criatividade, que, compreendida tanto como fenômeno econômico quanto como expressão ontológica da ação humana, ultrapassa a dimensão técnica e produtiva, assumindo centralidade no uso da imaginação, da cultura e do sentido como geradores de valor. Para Howkins (2002), a economia criativa fundamenta-se na capacidade de transformar ideias, símbolos e capital intelectual em ativos econômicos, evidenciando que a criatividade nasce do repertório cultural e da imaginação humana. De modo convergente, Florida (2002) destaca que as profissões ligadas à criatividade exigem mais do que competências técnicas, demandando visão cultural, inovação e capacidade de interpretar e transformar contextos sociais. Essa compreensão vem acompanhada com a noção de sociedade como o corpo de muitos indivíduos constituído em uma unidade de sentido e significado (Meneghetti, 2013), pois, enquanto o homem autêntico atua em função do social, ele necessariamente cria. Assim, “criar” significa dar início a um processo, inaugurar um evento, estabelecer uma causa ou elaborar algo que introduza uma novidade eficiente na realidade (Meneghetti 2018). A criatividade, desta forma, designa o atributo de ir além do que é habitual, comum ou meramente natural, tendo sua origem conceitual associada à ideia de criação divina - produzir algo do nada - e sendo, por analogia, reproduzida pelos grandes homens que, ao agir no mundo, recriam a vida à imagem e semelhança do Ente Criador, conferindo inovação, sentido e valor tanto à experiência humana quanto às dinâmicas econômicas e sociais contemporâneas (Meneghetti, 2005).

O avanço da economia criativa nas últimas décadas tem impulsionado diversas áreas, dentre as quais a gastronomia se destaca por sua singularidade e capacidade de conectar elementos culturais, históricos e sociais, encontrando soluções às adversidades ou tensões humanas naturais propiciando renovação, mostrando-se um potencial setor de atividade econômica promotor gerador de renda e empregos das economias locais. A gastronomia pode ser considerada um importante setor criativo, visto que, além dos sabores, estão incluídos todos os saberes e fazeres de uma comunidade, gerando, com isso, um valor simbólico que posteriormente se transformará em um valor econômico para ser comercializável (Junqueira; Anjos, 2019). As atividades criativas derivadas da gastronomia estimulam o turismo criativo e fomentam novas conexões no setor produtivo local, movimentando a economia e criando oportunidades para empreendedores e trabalhadores (Junqueira; Anjos, 2019). Em linha com essa perspectiva, Farrer (2022) discute a gastronomia de bairro, caracterizada pela aglomeração de restaurantes e lanchonetes de pequeno porte em áreas urbanas residenciais, ressaltando suas contribuições econômicas, culturais e sociais para moradores e visitantes.

Atualmente, os visitantes buscam experiências autênticas e contextos singulares. A pesquisa de Crespi-Vallbona e Mascarilla-Miró (2020) demonstra que os atributos intrínsecos dos produtos enoturísticos que atendem a essas expectativas são fundamentais para o desenvolvimento das regiões vitivinícolas, destacando a importância de atividades que integrem identidade local e harmonização vínico-gastronômica.

No âmbito da economia criativa, Leoti, Anjos e Costa (2023) analisam a interação entre gastronomia e territórios criativos, com destaque para cidades históricas brasileiras. Para os autores, a gastronomia transcende a experiência sensorial, configurando-se como um fenômeno interdisciplinar que abrange dimensões culturais, econômicas e políticas. Essa inter-relação contribui para um turismo sustentável e para a valorização de tradições locais, alinhando-se à importância atribuída por Farrer (2022) aos restaurantes independentes como parte vital de uma comunidade. Para Sjölander-Lindqvist et al. (2021, p. 187):

> O turismo e a gastronomia podem ser motores poderosos para a consecução do desenvolvimento sustentável e afirmam que embora existam desafios ambientais associados ao turismo, o património gastronômico desempenha um papel fundamental no desenvolvimento do turismo nas zonas rurais e pode beneficiar a resiliência económica e social. As dimensões sociais e culturais da alimentação tornam-na num "veículo" viável e potencial para a inovação e a criação de conhecimento, que pode apoiar e impulsionar o desenvolvimento regional. Isto sublinha a sua relevância para as estratégias de desenvolvimento político e empresarial rural e regional, bem como o seu valor em termos de investigação no âmbito do desenvolvimento rural ligado ao turismo. As conclusões deste estudo são aplicáveis a regiões rurais semelhantes onde a gastronomia está a acelerar e a

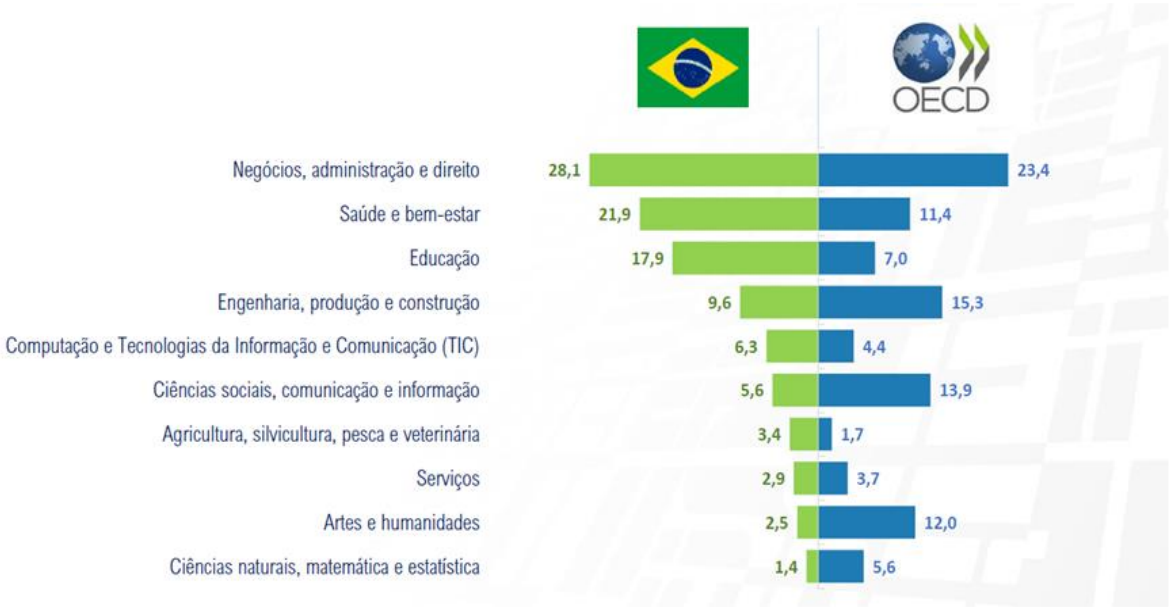
> produzir oportunidades diretas e indiretas em relação ao emprego e ao desenvolvimento de novos negócios (Sjölander-Lindqvist et al 2021, p. 187).

Entretanto, para que a gastronomia alcance seu pleno potencial no âmbito da economia criativa, investir em uma formação acadêmica qualificada poderia constituir um caminho estratégico. Mais do que dominar técnicas culinárias, é relevante que os profissionais estejam preparados para atuar em um ecossistema dinâmico, no qual convergem cultura, inovação, sustentabilidade, gestão, tecnologia e, acima de tudo, proatividade em um mundo em constante transformação.

Nesse contexto, a formação superior em gastronomia requer uma abordagem interdisciplinar, orientada para o desenvolvimento de competências técnicas, criativas e estratégicas. Por isto se propõe ao longo da tese, formação integral que abrange competências humanas, além das técnicas. Ao alinhar os currículos acadêmicos às exigências da economia criativa e às tendências globais do setor alimentício - como a aplicação de inteligência artificial na produção, a valorização de produtos locais e o compromisso com práticas sustentáveis - as instituições de ensino ampliam sua relevância social e econômica.

No contexto do sistema educacional brasileiro, dados do Censo da Educação Superior (Brasil, 2022) indicavam que apenas 2,9% das matrículas em cursos de graduação concentram-se na área de serviços, categoria que inclui a gastronomia, em 2024 as matrículas representaram 2,7% (Censo, 2024). No mesmo ano de 2024, o Censo apontou 34.885 alunos matriculados nos Cursos de Gastronomia no Brasil, o que representou 0,34% do total das matriculas em todos os cursos e 12,8% dos alunos matriculados na área de serviços. Esse dado evidencia um descompasso entre a crescente demanda por profissionais qualificados e a oferta ainda restrita de formação superior voltada ao setor, reforçando a necessidade de ampliar o acesso e qualificar os currículos em consonância com as demandas da economia criativa. A Figura 1 apresenta também a distribuição percentual das matrículas em cursos de graduação por área de formação no Brasil (2022), em comparação com a média dos países da OCDE (2021). Observa-se também, que a área de “Serviços”, na qual se insere o curso de Gastronomia, a relação é significativamente inferior no Brasil em relação à sua representatividade em outras áreas, como Negócios, Administração e Direito (28,1%) ou Saúde e Bem-Estar (21,9%). Esse contraste sugere a urgência de políticas públicas e estratégias institucionais que incentivem a expansão e o fortalecimento da formação superior em gastronomia, considerando seu potencial de impacto cultural, econômico e social.

Figura 1 - Distribuição percentual das matrículas de graduação, por área geral de formação Brasil (2022) e média dos países da OCDE (2021).



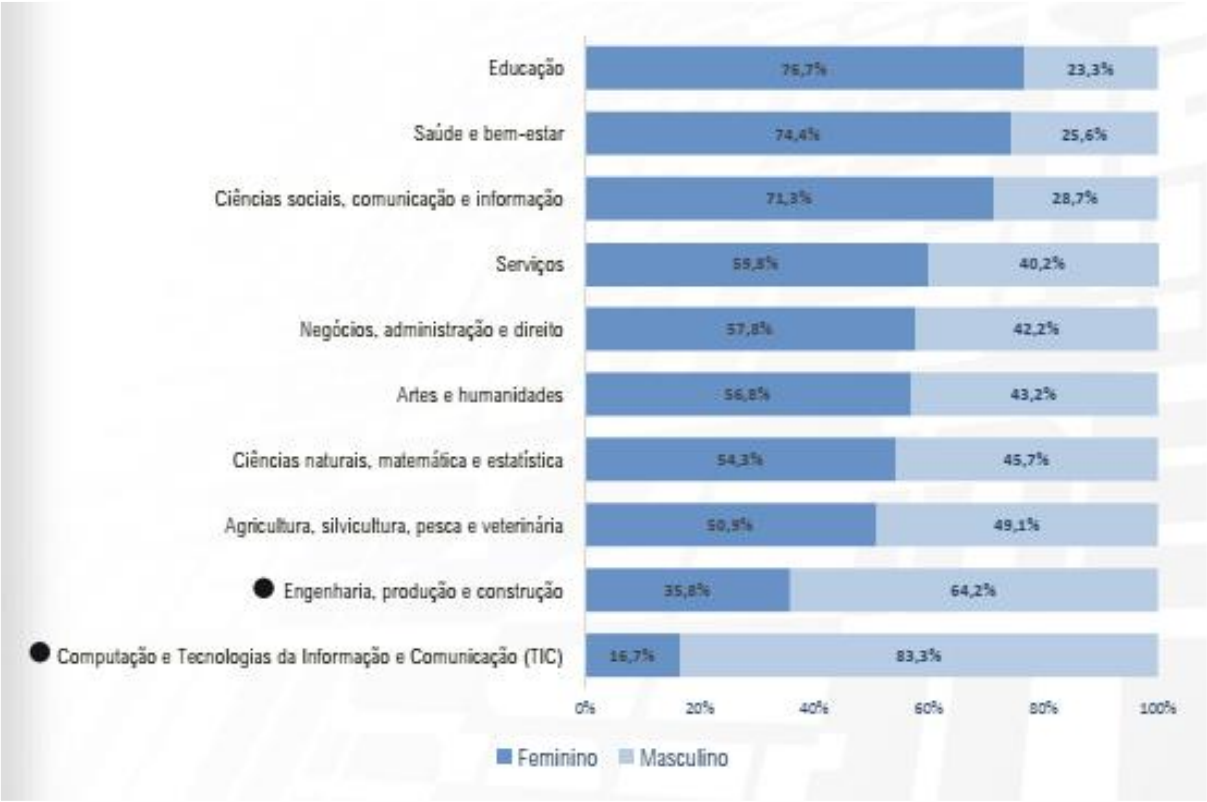
Fonte: Censo da Educação Superior de 2022 (INEP/MEC).

De acordo com a Classificação Internacional Normalizada da Educação Adaptada para Cursos de Graduação (CINE Brasil), adotada pelo Ministério da Educação por meio do sistema e-MEC, os cursos de gastronomia são classificados na área de “Serviços”, conforme diretrizes da ISCED-F da UNESCO. Essa categorização “permite o agrupamento de cursos de educação superior segundo a semelhança de conteúdo temático”, mas não contempla “as especificidades epistemológicas que distinguem áreas do saber em consolidação, como é o caso da gastronomia” (INEP, 2023, p. 14).

Voltando ao Censo de 2024 (Figura 2), os dados mostraram as matrículas por sexo, sendo 22.332 mulheres na gastronomia, 64% e 12.553 homens, 36%. No que tange aos concluintes, o Censo revelou que 4.199 alunas e 2.352 alunos concluíram curso superior em

gastronomia, ou seja 64% e 36% respectivamente. A figura 2 apresenta os concluintes segundo as áreas gerais dos cursos no Brasil em 2024.

Figura 2 - Distribuição percentual dos concluintes de graduação, por sexo, segundo a área geral dos cursos - Brasil 2024.



Fonte: Censo da Educação Superior de 2024 (INEP/MEC).

Observa-se também, que em 2024, a área de “Serviços”, na qual se insere o curso de Gastronomia, a relação é significativamente inferior no Brasil em relação à sua representatividade em outras áreas, como Negócios, Administração e Direito (28,1%) ou Saúde e Bem-Estar (21,9%). Esse contraste sugere a urgência de políticas públicas e estratégias institucionais que incentivem a expansão e o fortalecimento da formação superior em gastronomia, considerando seu potencial de impacto cultural, econômico e social.

A ausência de uma classificação autônoma na OCDE ou em organismos internacionais especializados revela uma lacuna estrutural que impacta diretamente o reconhecimento acadêmico da gastronomia enquanto ciência. Como observa Ferro (2017, p. 35), “a gastronomia ainda é frequentemente confundida com termos como cozinha, culinária, comida ou alimentação, o que contribui para a deslegitimação do campo como espaço de produção de conhecimento estruturado”. Essa confusão semântica reforça a necessidade de uma delimitação conceitual mais clara, capaz de promover o avanço teórico e metodológico da área.

Essa disparidade evidencia uma lacuna entre o potencial da gastronomia no contexto da economia criativa e a limitada oferta de formação superior nesse campo. A gastronomia é reconhecida como patrimônio imaterial em diversos instrumentos normativos, como a Constituição Federal de 1988, o Decreto 3.551/2000, o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) e documentos da UNESCO e do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Tais dispositivos destacam a relevância da salvaguarda da identidade gastronômica como expressão cultural.

Considerando esse reconhecimento e os dados apresentados, torna-se relevante discussões de políticas públicas e estratégias educacionais que ampliem o acesso à formação superior em gastronomia, promovendo seu alinhamento com as novas demandas culturais, tecnológicas e de inovação. A gastronomia, nesse sentido, poderia ser integrada a uma visão contemporânea de desenvolvimento sustentável e economia criativa, ampliando sua contribuição para o crescimento econômico e a valorização cultural dos territórios.

Nesse sentido, a formação superior em gastronomia vai além do ensino de técnicas culinárias, contemplando também o entendimento das motivações e dos perfis dos turistas criativos, de modo a capacitar os profissionais para atender às suas expectativas e demandas (Alves; Ghanian, 2022). As instituições de ensino poderiam refletir uma formação que equilibre o domínio técnico com competências humanas, de gestão, tecnologia e empreendedorismo com abordagens que favoreçam a preparação de profissionais não apenas habilidosos em suas práticas, mas também críticos, inovadores e conscientes do valor das tradições culinárias, integrando-as de forma adaptada aos hábitos e costumes contemporâneos.

Ressalta-se que o avanço da informatização no setor gastronômico demanda profissionais com competências multidisciplinares, incluindo o domínio de tecnologias digitais e a capacidade de acompanhar suas constantes transformações. Um exemplo relevante é o Laboratório de Gastronomia Digital (LABe), centro público de inovação localizado em Gipuzkoa (Espanha), inaugurado em julho de 2019. Vinculado à estratégia do Centro Culinário Basco, o LABe desenvolve tecnologias e metodologias experimentais voltadas à gastronomia digital (Unceta; Barandiaran; Lakidain, 2021), porém, há de se considerar que esta interface convirja para valores de sustentação à ciência alimentar.

Nesse contexto, é relevante que a formação superior em gastronomia esteja alinhada às estratégias dos chamados laboratórios vivos, ambientes de co-criação e experimentação, integrando-os à gestão da inovação tecnológica no setor de gastronomia e restauração. Assim, pode-se inferir que para que ocorra o avanço da economia criativa, é relevante que os

profissionais da área identifiquem antecipadamente inovações ou problemas complexos em setores em constante transformação. A formação acadêmica deve ser concebida para desenvolver perfis que integrem domínio técnico com pensamento criativo e adaptabilidade às exigências do mercado. No contexto gastronômico, isso implica preparar profissionais aptos a atuar de forma estratégica em diversas frentes: da restauração e hospitalidade, à sistematização e gestão de serviços.

Nesse sentido, currículos que contemplem competências como planejamento e gestão de cardápios, análise de tendências de consumo, desenvolvimento de novos produtos e inovação em processos tendem a formar profissionais mais preparados para atender às demandas do mercado. A criatividade poderia ser um eixo estruturante da formação, articulada à capacidade de operar em ambientes dinâmicos, com visão empreendedora e sensibilidade às transformações do setor.

Considerando a relevância da economia criativa e sua interface com a gastronomia, torna-se relevante que a formação acadêmica esteja alinhada às exigências do mercado contemporâneo. Tal alinhamento não representa apenas uma resposta às demandas já estabelecidas, mas uma antecipação às tendências emergentes, garantindo que os futuros profissionais atuem de forma inovadora, eficiente e estratégica.

A preparação dos estudantes com formação humana integral de pensamento afirmativo e positivo, voltada não apenas ao desenvolvimento de habilidades técnicas, mas também quanto à compreensão profunda das interseções entre gastronomia, cultura, tecnologia e economia criativa, uma visão que poderia contribuir para assegurar a sustentabilidade e a robustez desse setor em contínua transformação. Nesse contexto, o setor gastronômico consolida-se como vetor de expressão cultural e um contribuinte significativo para a economia global.

Ayora-Diaz (2022) destaca que as práticas gastronômicas evoluem à medida que o cenário alimentar se transforma, impulsionado por fatores como a mobilidade de pessoas, a circulação de saberes culinários, o intercâmbio de alimentos e o avanço tecnológico. Compreender como essas mudanças afetam a criatividade gastronômica é crucial para que os profissionais estejam aptos a inovar de forma coerente com os contextos socioculturais e econômicos contemporâneos.

Chaopreecha, Tovankasame e Limbut (2023) analisam as culturas culinárias de descendentes de chineses em Phuket, com ênfase em suas práticas alimentares mediadas por tecnologias móveis, em meio às dinâmicas culturais de comunidades em processo de

globalização. A pesquisa parte da premissa de que os alimentos não são meros produtos locais disponíveis para venda, mas sim o resultado de processos complexos que combinam conhecimento tradicional, utensílios, recipientes e outros instrumentos utilizados no preparo dos ingredientes, refletindo um saber-fazer profundamente enraizado na cultura local.

Esses estudos apontam para o avanço da economia criativa no contexto gastronômico e evidenciam que a formação acadêmica em gastronomia não deve restringir-se ao desenvolvimento de habilidades técnicas. Ao contrário, ela precisa incorporar uma compreensão ampliada das dinâmicas culturais, sociais e tecnológicas que permeiam o setor, situando-se de forma estratégica dentro do ecossistema da economia criativa.

A gastronomia, para além de sua dimensão culinária, tem sido progressivamente reconhecida como um pilar estratégico da economia criativa. Martins (2016; 2020) destaca a relação intrínseca entre essa economia e o turismo gastronômico, salientando o papel central que a experiência gastronômica desempenha tanto para os turistas especializados quanto para aqueles que consideram a culinária uma parte essencial da viagem.

De forma semelhante, Gogoski e Vasko (2019) ressaltam a capacidade da gastronomia de ativar a economia, especialmente em países em desenvolvimento, apontando-a não apenas como manifestação cultural, mas também como instrumento de desenvolvimento econômico. O potencial da gastronomia para fomentar o turismo e a inovação transcende a experiência alimentar em si. Nesse viés, Boz e Ozturk (2020) argumentam que a evolução de ideias criativas no setor pode impactar positivamente o turismo gastronômico, ao passo que Vargas-Sánchez et al. (2015) identificam na gastronomia uma fonte de inspiração para elucidar fatores-chave no ambiente empresarial contemporâneo.

Ayora-Diaz (2022) defende ainda que as mudanças gastronômicas contemporâneas devem ser compreendidas como resultado de uma paisagem alimentar em constante expansão e fragmentação, moldada por processos globais-locais e translocais. Nessa perspectiva, Leoti, Anjos e Costa (2023) afirmam que a economia do turismo nas cidades históricas está diretamente vinculada às atividades culturais e gastronômicas, destacando que, politicamente, a área cultural tende a estar mais bem estruturada e gerida do que o setor turístico. Essa constatação reforça a lacuna existente na formação voltada ao contexto gastronômico no âmbito da economia criativa. Com base na crescente influência da tecnologia no setor, Campos (2022) apresenta diretrizes interdisciplinares para pesquisas futuras sobre *soft power*, analisando sua intersecção com as indústrias criativas e o *place branding*. O autor aponta que áreas como as artes e a gastronomia se mostram promissoras para ações de curto prazo.

No contexto do agroturismo, Bakan, Tupic e Jakovic (2021) indicam, com base em investigação empírica, que as instalações rurais ainda carecem de experiências gastro-turísticas saudáveis, condição essencial para atender às exigências dos consumidores contemporâneos. Na mesma linha, Naumov e Costandachi (2020) ressaltam que, embora o turismo gastronômico tenha sido amplamente explorado sob diferentes perspectivas, sua articulação com criatividade, inovação e empreendedorismo permanece negligenciada.

As Instituições de Ensino Superior (IES) exercem um papel relevante - ainda que subutilizado - no fortalecimento da gastronomia como campo estratégico dentro dos sistemas alimentares. Apesar de sua importância na formação de profissionais especializados e na produção científica, sua atuação frequentemente permanece restrita a domínios técnicos específicos. No entanto, as IES possuem potencial para ampliar esse escopo ao estabelecer alianças estratégicas com a sociedade civil e iniciativas de sustentabilidade alimentar. Além de desenvolver pesquisas, podem atuar diretamente na valorização de produtos gastronômicos locais, promovendo a conexão entre produtores e consumidores, legitimando a qualidade e a origem desses produtos. Há, portanto, uma oportunidade concreta para que essas instituições desempenhem um papel mais integrado e transformador, contribuindo para uma gastronomia mais sustentável, equitativa e culturalmente significativa (Covarrubias et al., 2023).

Essa convergência de perspectivas reforça o entendimento da gastronomia como um campo que transcende sua natureza tradicional e impacta diversas dimensões da economia e da gestão. Diversos autores apontam para esse potencial multifacetado: Martins (2016, 2020), Gogoski e Vasko (2019), Boz e Ozturk (2020) e Vargas-Sánchez e Lopez-Guzman (2015), esses autores destacam, sob diferentes abordagens, como a gastronomia pode atuar como catalisadora de inovação, turismo, identidade cultural e desenvolvimento econômico.

Soma-se a esse conjunto de transformações, a aceleração da globalização e o aumento da mobilidade, que favorecem uma constante troca e fusão de tradições culinárias, impulsionando novas tendências e exigências no setor gastronômico. Diante desse cenário dinâmico e em constante mutação, torna-se essencial preparar profissionais capazes de responder com criatividade, flexibilidade e visão estratégica.

Com base nessa discussão, observa-se que a gastronomia, em sua complexidade, não apenas conecta elementos culturais, históricos e sociais, mas também se molda e responde continuamente às transformações impulsionadas pela globalização, mobilidade e avanços tecnológicos. Farrer (2022), Crespi-Vallbona e Mascarilla-Miró (2020), destacam a interação entre gastronomia e comunidade, enfatizando suas contribuições econômicas, culturais e

sociais. Já Ayora-Diaz (2022) e Chaopreecha, Tovankasame e Limbut (2022), exploram as mudanças e adaptações no cenário gastronômico em resposta aos fluxos globais e à mobilidade cultural.

Essa temática é aprofundada por Martins (2016; 2020), Gogoski e Vasko (2019), Boz e Ozturk (2020) e Vargas-Sánchez et al. (2015), que atribuem à gastronomia um papel central na economia criativa, especialmente no turismo. Além disso, Leoti, Anjos e Costa (2023), assim como Campos, Galina e Giraldi (2022), ressaltam a urgência de uma formação mais robusta e contextualizada, que integre cultura, tecnologia e gestão. Na mesma linha, Naumov e Costandachi (2020), indicam a necessidade de ampliar as investigações sobre a relação entre gastronomia, criatividade e inovação.

Nesse contexto de transformações aceleradas, destacam-se as projeções globais para o setor alimentar e gastronômico até 2035. A Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), estima que o sistema alimentar global - englobando agricultura, processamento, distribuição e serviços - deverá movimentar US$ 12 trilhões até 2030, o que corresponderá a 12% do PIB mundial. Esse crescimento será impulsionado, sobretudo, pelo aumento populacional (com previsão de 9,7 bilhões de pessoas até 2050, segundo a ONU) e pela expansão dos mercados emergentes, especialmente na Ásia e na África. Tecnologias como a agricultura de precisão e as *foodtechs* apresentam previsão de crescimento médio anual de 8,5% até 2030 (Mckinsey, 2023).

Dentro desse cenário, alguns setores se destacam: o mercado global de alimentos sustentáveis - como os produtos orgânicos - deverá alcançar US$ 625 bilhões até 2030 (Allied Market Research, 2024), enquanto o mercado de proteínas alternativas poderá atingir US$ 290 bilhões até 2035 (BCG, 2021). Tais projeções sinalizam não apenas oportunidades econômicas, mas também a necessidade de formar profissionais preparados para lidar com a evolução gastronômica que sinaliza permanecer ligada ao desenvolvimento. No livro Jovens e Ética Ôntica, Meneghetti (2013) que o jovem devem ter capacidade do homem de percepção organísmica antes de outras capacidades como autonomia.

No contexto brasileiro, o Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada - CEPEA/USP (2024) projeta que o agronegócio representa 30% do PIB nacional até 2030, com exportações de alimentos alcançando US$ 200 bilhões - especialmente carne bovina e soja - consolidando o Brasil como o maior exportador global (OECD-FAO, 2023). A indústria de alimentos e bebidas deve crescer 4,5% ao ano, atingindo 12% do PIB, impulsionada pela valorização de produtos *premium* e pela expansão do consumo da classe média (Abia, 2024).

As *foodtechs* emergem como eixo estratégico: segundo o Distrito Food Report (2024), o Brasil poderá se tornar o terceiro maior *hub* mundial até 2030, com investimentos estimados em US$ 5 bilhões ao ano, voltados à sustentabilidade e automação dos sistemas alimentares.

Esse crescimento, no entanto, está condicionado a fatores críticos, como a sustentabilidade - com metas como a redução de 50% nas perdas produtivas até 2030, conforme o Plano Nacional de Resíduos Sólidos, o avanço tecnológico - como a adoção de inteligência artificial na agricultura, que pode elevar a produtividade em até 20% (Embrapa, 2024) - e políticas públicas como o Plano ABC+ de agricultura de baixo carbono.

Persistem, entretanto, desafios relevantes: os efeitos das mudanças climáticas podem gerar perdas de até 25% na produção agrícola brasileira até 2040 (IPCC, 2023); há crescentes pressões regulatórias por rastreabilidade e certificações ambientais; e a volatilidade de preços, impulsionada por fatores globais como a inflação dos insumos agrícolas, representa um risco contínuo à estabilidade do setor. O capítulo 6 desta tese incorpora dados empíricos sobre a formação em gastronomia no Brasil, destacando os bacharelados com desempenho de excelência frente às avaliações por parte do Ministério da Educação.

Diante desse panorama complexo, dinâmico e de alta competitividade, torna-se ainda mais urgente a formação de profissionais da gastronomia capazes de compreender as transformações em curso e de contribuir para um sistema alimentar mais inovador, sustentável e estrategicamente posicionado na economia criativa.

1.2 Problema de pesquisa

Com o propósito de contextualizar a presente investigação e mapear o estado da arte sobre a temática em questão, foi iniciada a trajetória de pesquisa, no ano de 2023 com um estudo bibliométrico em duas etapas. Essa abordagem permitiu identificar as principais tendências, lacunas teóricas e contribuições recentes da literatura, fornecendo subsídios para a formulação do problema de pesquisa e para o delineamento dos objetivos deste trabalho.

Utilizando a base de dados *Scopus*, adotou-se a combinação das seguintes palavras-chave em inglês: conhecimento, gastronomia, ensino e ciência alimentar. Como filtros para seleção da amostra, utilizaram-se os últimos cinco anos de publicações, compreendendo o período de 2019 até 2023. Adicionalmente, os documentos foram filtrados no tipo “artigo”. Assim, a busca remeteu 118 artigos que foram salvos e tiveram seus dados sistematizados no *Microsoft Excel* e posteriormente analisados por meio do *software VOSviewer*.

No ano de 2024, foi realizada nova busca bibliométrica na base de dados *Scopus*, a fim de verificar se a lacuna encontrada na pesquisa anterior de 2023 permanecia. Os resultados para as palavras-chave "*culinary education*" AND "*creative economy*" foram zero trabalhos escritos, assim procedeu-se a inserção de novas palavras-chave que confirmassem o aprofundamento do tema, conforme mostra a Tabela 1:

Tabela 1 - Resultados em trabalhos publicados para as respectivas combinações em palavras-chave pesquisadas.

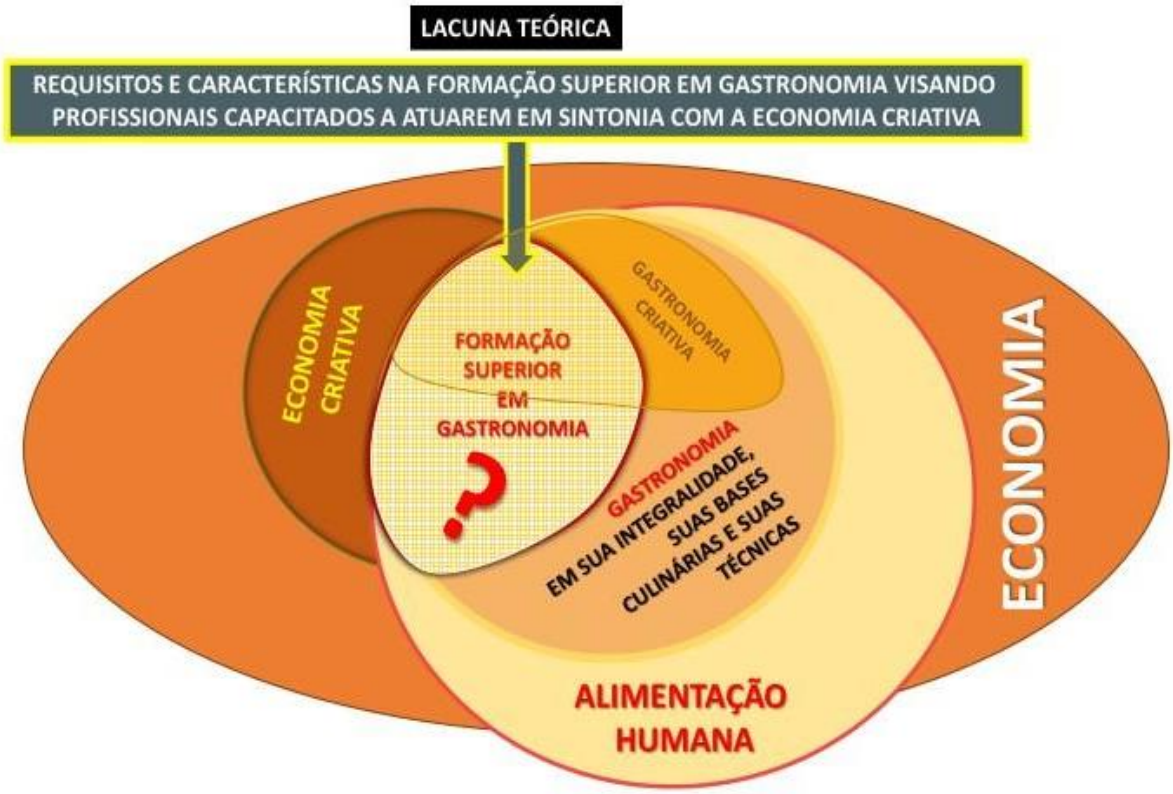
Palavras-chaves	Resultado
"gastronomy education" AND "creative economy"	0 resultados
"gastronomy education"	9 resultados
"cooking education" AND "creative economy"	0 resultados
"cooking education" =	51 resultados
"kitchen education" AND "creative economy"	0 resultados
"kitchen education"	3 resultados

Fonte: Elaborado pela autora (2024).

A Tabela 1 reforça a lacuna existente em estudos para a combinação das palavras-chave educação em gastronomia e economia criativa. Desta forma, é relevante continuar investigando para promover o desenvolvimento contínuo da educação e prática gastronômica, ajustando os currículos às necessidades contemporâneas e futuras de forma a fornecer um quadro abrangente que possa servir como um guia para instituições de ensino, formuladores de políticas e outros stakeholders interessados no avanço da ciência alimentar como uma força motriz na economia criativa.

Nesta direção, a Figura 3 ilustra de forma sintética a lacuna identificada entre a formação acadêmica em gastronomia e as exigências do mercado contemporâneo, contextualizado pela economia criativa. A representação visual permite compreender o desalinhamento entre teoria e prática, evidenciando a relevância de se repensar a formação acadêmica desses profissionais.

Figura 3 - Interações da formação superior em gastronomia.



Fonte: Elaborado pela autora e orientador (2023).

Ao destacar essa divergência, a Figura 3 reforça a pertinência do problema de pesquisa proposto, sinalizando a necessidade de diretrizes formativas que considerem as múltiplas dimensões culturais, humanas, históricas, sociais e tecnológicas inerentes à gastronomia no século XXI. Diante deste cenário, da lacuna entre formação acadêmica e demandas do mercado imerso na economia criativa, mais especificamente no crescente número de cidades certificadas pela UNESCO com criativas da Gastronomia, identifica-se o seguinte problema de pesquisa: *Quais são os pilares para sustentar diretrizes da formação superior em Gastronomia que possibilitam a capacitação de profissionais para uma atuação inovadora no contexto da economia criativa, em consonância com as demandas atuais e emergentes do setor?* A formulação desse problema de pesquisa justifica-se pela crescente valorização da gastronomia como linguagem cultural e motor de inovação econômica em diversas partes do mundo, além disso, suscita uma pergunta ainda mais ampliada.

1.3 Pergunta de pesquisa

"*De que maneira os pilares da formação humanista integral se articulam no ensino de Gastronomia para desenvolver as competências exigidas pelos ecossistemas da Economia Criativa, mais especificamente as cidades designadas pela UNESCO como criativas da gastronomia?"*

À medida que o setor gastronômico se insere nas dinâmicas da economia criativa, torna-se indispensável repensar os processos formativos que preparam os profissionais da área, de modo a integrar competências técnicas com habilidades criativas, sensibilidade cultural, domínio tecnológico e visão empreendedora.

Nesse sentido, o presente estudo explora como a formação superior em gastronomia pode ser aperfeiçoada para atender às exigências de um mercado em constante evolução, contribuindo tanto para a qualificação dos profissionais quanto para o fortalecimento do ecossistema criativo local e global.

1.4 Objetivo Geral

Com o propósito de identificar os requisitos e as características essenciais dos cursos de Ensino Superior em Gastronomia que promovam a formação de profissionais aptos a atuar de forma inovadora no contexto da economia criativa, faz-se necessário, como etapa inicial, a análise do pensamento contemporâneo de autores que abordam essa temática. Essa revisão crítica da literatura permite compreender as concepções teóricas e as abordagens metodológicas mais recentes que fundamentam a articulação entre a formação gastronômica e os princípios da economia criativa.

Dada a diversidade de perspectivas identificadas nos estudos analisados, impõe-se o aprofundamento da investigação sobre os elementos formativos considerados cruciais na capacitação dos profissionais de gastronomia. Tal aprofundamento busca compreender, primeiramente, de que maneira os cursos superiores da área vêm integrando competências, saberes e práticas voltadas à inovação e à atuação em múltiplas dimensões e contextos característicos da economia criativa. Em segundo lugar, investiga-se as necessidades de recursos humanos por parte dos agentes envolvidos nas cidades criativas da gastronomia certificadas pela UNESCO. Tais necessidades antecedem a qualificação de pessoas direcionada para formação não meramente técnica, mas humana integral abordada no capítulo

4 aborda a trajetória do Humanismo aplicado à Educação e especificamente à formação em Gastronomia. Em termos mais sintéticos, a proposta filosófica de formação humanista permite identificar o potencial da pessoa interessada para atuar na gastronomia.

Nesta direção, a formação compreende o ser humano em sua integralidade, valorizando o desenvolvimento intelectual, ético, cultural e existencial do sujeito, de modo a favorecer a tomada de consciência sobre suas capacidades, vocações e responsabilidades sociais. Tal perspectiva dialoga com Meneghetti, ao defender uma educação centrada na realização do projeto ontológico do indivíduo, e com o Relatório Delors, da UNESCO, que propõe uma educação orientada pelos quatro pilares - aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a conviver e aprender a ser - como base para a formação plena e humanista do sujeito (Meneghetti, 2013).

Nesta direção emerge o Objetivo Geral da Tese: *Propor diretrizes inovadoras para a formação superior humanista em gastronomia, contemplando competências que possibilitem o desenvolvimento de profissionais preparados para atuar no contexto da economia criativa.*

1.5 Objetivos Específicos

Com base no objetivo geral delineado, torna-se necessário desdobrá-lo em objetivos pontuais que orientem de maneira sistemática o desenvolvimento da pesquisa. Esses objetivos específicos visam aprofundar a compreensão sobre as interfaces entre a formação superior em Gastronomia e os princípios da economia criativa, possibilitando uma abordagem analítica que contemple aspectos conceituais, contextuais e aplicados. A seguir, são apresentados os objetivos específicos que norteiam as etapas investigativas deste estudo.

- ***a)*** *Revelar dimensões da Economia Criativa e aplicações inovadoras no âmbito da Gastronomia como setor de atividade econômico;*
- ***b)*** *Caracterizar Cidades Criativas em Gastronomia certificadas pela UNESCO;*
- ***c)*** *Reconhecer aspectos paradigmáticos da economia criativa a serem incorporados na formação integral humanista dos profissionais da área de Gastronomia;*
- ***d)*** *Identificar diretrizes fundamentais para o ensino da gastronomia e o desenvolvimento de um modelo de formação inovador.*

Com base no objetivo geral e nos objetivos específicos delineados, elaborou-se uma representação gráfica que sintetiza a proposta desta tese, articulando as diretrizes curriculares para o ensino superior em gastronomia com os requisitos estabelecidos para as Cidades

Criativas da Gastronomia reconhecidas pela UNESCO. A Figura 4 apresenta essa estrutura, evidenciando o núcleo formativo e seus desdobramentos em diferentes níveis, de modo a orientar a formulação de cursos que contribuam para o desenvolvimento sustentável e criativo desses territórios.

Figura 4 - Síntese da proposta de tese.

Fonte: Elaborado pela autora (2024).

No núcleo da representação visual, concentram-se as diretrizes curriculares voltadas à formação de recursos humanos qualificados para atender às necessidades específicas das Cidades Criativas da Gastronomia. Em torno desse núcleo, organizam-se os níveis que contextualizam essas diretrizes, desde os requisitos para que uma cidade seja reconhecida como Criativa da Gastronomia, passando pela categoria específica dentro das Cidades Criativas da UNESCO, até o campo mais amplo das Cidades Criativas. Os elementos laterais indicam que os requisitos apresentados têm como base os critérios aplicados às cidades já classificadas, servindo de orientação para a formulação de cursos superiores que contribuam para o desenvolvimento sustentável e criativo desses territórios.

A partir dessa síntese visual e considerando as lacunas identificadas na relação entre formação superior em gastronomia e as demandas das Cidades Criativas da Gastronomia, delineia-se a suposição central que orienta esta investigação, entendendo que, *dentro de la investigación científica, las hipótesis son proposiciones tentativas acerca de las relaciones entre dos o más variables y se apoyan en conocimientos organizados y sistematizados* (Hernández-Sampieri; Fernández-Collado; Baptista-Lucio, 2017). Nesse sentido, todo o

percurso analítico desenvolvido e organizado até aqui estabelece o fundamento teórico-metodológico necessário para a formulação da hipótese da tese.

1.6 Hipóteses[1]

Uma hipótese é uma afirmação provisória que nos propomos verificar (confirmar ou informar), recorrendo aos procedimentos de análise. Trata-se de uma suposição cuja origem é a intuição e que permanece em suspenso enquanto não for submetida à prova dos dados seguros (Bardin 2014 p. 124). A partir do contexto das discussões apresentadas, que evidenciam a lacuna entre a formação oferecida pelo ensino superior em Gastronomia e as exigências do mercado inserido na lógica da economia criativa, e em consonância com o objetivo geral desta pesquisa, formulou-se as seguintes hipóteses:

- H1: A formação superior em gastronomia, nas cidades criativas é baseada em diretrizes curriculares e metodológicas, ancorando-se em uma lógica humanista, crítica e contextualizada das dinâmicas socioculturais e econômicas locais.
- H2. A perspectiva adotada pelas instituições formadoras considera o aprendizado sobre as boas práticas alimentares na vida cotidiana do próprio estudante, a integração de saberes que dialoguem com a identidade do território e a incorporação dos princípios da inovação e da economia criativa.

As hipóteses partem do pressuposto de que a formação em gastronomia na economia criativa exige transcender o ensino estritamente técnico, adotando diretrizes estruturadas para traduzir cultura em valor humano e econômico sustentável, combinando autoria criativa, gestão de intangíveis e ativismo alimentar, de modo a posicionar o gastrônomo como agente de transformação criativa dos sistemas alimentares. Howkins (2002) argumenta que a economia criativa não se limita a técnica ou produção, mas se fundamenta no uso da imaginação e da cultura como valor econômico. Florida (2002), em *The Rise of the Creative Class*, destaca que profissões ligadas à criatividade demandam mais do que competências técnicas: exigem visão cultural e inovação.

[1] Embora a tradição de pesquisa qualitativa frequentemente privilegie pressupostos teóricos ou proposições orientadoras em lugar de hipóteses formais, optou-se nessa pesquisa por manter a denominação "hipóteses" em razão da estrutura teórico-metodológica adotada. Nesse contexto, elas não possuem caráter confirmatório ou falseacionista, mas funcionam como referências heurísticas para orientar a investigação e a interpretação dos dados. Os resultados não decorrem da verificação das hipóteses, mas da análise qualitativa das entrevistas, dos documentos e da triangulação das evidências, podendo confirmar, reformular ou ampliar as proposições inicialmente apresentadas.

Após a definição das hipóteses foram definidas categorias de análise norteadoras para a montagem do roteiro de pesquisa para as entrevistas a fim de atender os objetivos da Tese, elencadas no Capítulo 3 – Metodologia. A seção 1.7, a seguir, fornece justificativas que foram dando confiabilidade à pesquisadora para prosseguir a investigação.

1.7 Justificativa

O presente estudo visa fornecer uma estrutura teórica que permita a integração harmoniosa entre a formação acadêmica em gastronomia, as demandas da economia criativa e as especificidades do turismo cultural e gastronômico.

Conforme já mencionado, a ausência de uma classificação própria na OCDE ou em organismos internacionais especializados evidencia uma lacuna estrutural que limita o reconhecimento acadêmico da gastronomia enquanto ciência. De acordo com Ferro (2017), essa limitação é agravada pela frequente associação da gastronomia a termos como cozinha, culinária, comida ou alimentação, o que compromete seu reconhecimento como campo de conhecimento sistematizado. Tal cenário reforça a necessidade de uma definição conceitual mais precisa, fundamental para o desenvolvimento teórico e metodológico da área.

No plano epistemológico, a gastronomia situa-se na intersecção entre saber técnico, saber cultural e saber científico, exigindo um olhar ampliado sobre as formas de produzir, transmitir e aplicar o conhecimento. Corazza (2003, p. 53) afirma que “o conhecimento é uma relação entre sujeito e objeto, que se constrói conforme o enfoque teórico adotado - seja ele racionalista, empirista, subjetivista ou objetivista”. Essa complexidade torna a formação em gastronomia particularmente desafiadora, pois exige dos docentes a capacidade de articular experiência prática, vivência cultural e reflexão crítica.

Em uma sociedade orientada pelo conhecimento, a educação superior deve preparar profissionais que atuem não apenas como executores de tarefas técnicas, mas como produtores de inovação e cultura. Para Drucker (1993, p. 42), “as economias baseadas no conhecimento dependem da capacidade de criar, distribuir e aplicar informações, sendo o conhecimento a principal fonte de geração de riqueza”. Isso significa que a gastronomia precisa ser compreendida como um campo capaz de contribuir para o desenvolvimento científico, econômico e sociocultural, especialmente em contextos marcados pela economia criativa e pela valorização das identidades alimentares.

Assim, consolidar a gastronomia como área de conhecimento implica reconhecer suas múltiplas dimensões e investir em marcos teóricos, currículos integrados e pesquisas que deem conta de sua complexidade. Como resume Savarin (2017, p. 25), “as ciências se formam insensivelmente, primeiro pela acumulação dos métodos indicados pela experiência, mais tarde pela descoberta dos princípios que se deduzem da combinação de métodos”. Nesse sentido, o fortalecimento acadêmico da gastronomia depende da sistematização e do reconhecimento de seus princípios, práticas e contribuições científicas.

Economicamente, segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - ABRASEL (2023), o turismo gastronômico movimenta R$ 250 bilhões todos os anos, tornando a gastronomia um campo em crescimento e o consequente aumento da demanda por profissionais nessa área. Em 2024 o setor de alimentação fora do lar movimentou R$ 455 bilhões e emprega cerca de 5,38 milhões de pessoas no Brasil (ABRASEL, 2025).

Comunian, Faggian e Jewell (2014) observam que em referência aos graduados criativos, “os existentes, a pesquisa ignoram o papel mais importante das universidades como canal para trazer oportunidades criativas profissionais em uma região, para educá-los e produzir capital humano criativo de alta qualidade” (p. 20). Esta lacuna de investigação chama a atenção para os processos de atração e retenção de criativos graduados em uma cidade ou região; um aspecto fundamental em que as IES desempenham um papel importante, se não determinante.

O órgão regulador da educação superior brasileiro, MEC (Ministério da Educação), dá liberdade às Instituições que implantaram a formação superior em gastronomia de organizarem suas matrizes em função de seus objetivos pedagógicos e perfil do egresso. Cabral (2017) pesquisou o ensino de gastronomia no Brasil e Portugal e validou em tese sua pesquisa, a qual argumenta que tanto as IES brasileiras quanto as de Portugal, possuem o direito de criar suas propostas de ensino, respeitada a legislação.

Desta forma, torna-se importante investigar, por meio de entrevistas, o que desejam os diversos atores que atuam nas cidades criativas, além de concentrar-se em aspectos como currículo, metodologias de ensino, integração com a comunidade local e o setor de turismo, bem como a inclusão de princípios de sustentabilidade e criatividade. A ideia é fornecer um quadro abrangente que possa servir como um guia para instituições de ensino, formuladores de políticas e outros *stakeholders* interessados no avanço da gastronomia como uma força motriz na economia criativa. Nesse contexto, ao considerar as demandas identificadas junto aos atores envolvidos, torna-se relevante compreender como a gastronomia, articulada ao

turismo cultural, contribui para a geração de prosperidade e para a melhoria da qualidade de vida das comunidades.

O turismo cultural e a gastronomia têm um impacto direto na qualidade de vida das comunidades. Handayani *et al.* (2020) observa que a indústria criativa é uma indústria que se origina do uso da criatividade, das habilidades e dos talentos individuais para criar prosperidade e emprego, gerando e explorando o poder criativo do indivíduo.

A formação superior em gastronomia, ao integrar práticas sustentáveis e responsáveis, possui o potencial de contribuir diretamente para o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) nº 12 da ONU, que busca assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis. Como evidenciam Leal Filho et al. (2021), diversas instituições de ensino superior têm adotado medidas que dialogam com esse objetivo, incluindo a prevenção do desperdício de alimentos, campanhas de conscientização, compostagem e doações, além do ajuste das porções servidas. Nessa mesma direção, Zhu et al. (2024) destacam que as universidades cumprem um papel decisivo na implementação dos ODS, sobretudo ao integrar a sustentabilidade em suas operações, currículos e práticas pedagógicas. Nesse sentido, esta pesquisa enfatiza a importância da formação de profissionais capazes de se tornarem líderes na incorporação de práticas mais éticas e sustentáveis na indústria da gastronomia.

Considera-se que a indústria criativa promove simultaneamente o desenvolvimento humano e o crescimento econômico, estabelecendo-se como um dos pilares da economia contemporânea. Ao valorizar o conhecimento, a inovação e a cultura, esse setor amplia as oportunidades de geração de emprego e renda, contribuindo para reduzir desigualdades sociais e promover maior inclusão (Howkins, 2013). Além disso, a indústria criativa desempenha um papel essencial na preservação e valorização do patrimônio histórico e cultural, fortalecendo o capital cultural e as identidades locais, ao mesmo tempo em que potencializa a competitividade em âmbito global (Florida, 2019). Nesse sentido, a gastronomia, inserida nesse contexto, não apenas dinamiza comunidades e territórios, mas também estimula a criatividade individual, consolidando-se como uma força transformadora no avanço da economia criativa (Handayani et al., 2020).

Conforme apontam Martins (2016) e Xiaomin (2017), a gastronomia constitui uma esfera de significativa criatividade e inovação, com impactos que se estendem desde o turismo até áreas como o cinema e a publicidade. Nesse cenário, observa-se a emergência da tendência denominada *eatertainment*, caracterizada por experiências de consumo inéditas que fundem gastronomia e entretenimento. Essa prática contribui para o desenvolvimento de

estabelecimentos mais inovadores, capazes de se manterem competitivos no mercado e de gerar crescimento econômico para as cidades a partir da valorização das indústrias criativas e culturais (Sanchez; Muñoz-Sánchez; Vélez-Ochoa, 2019).

Nesse sentido, uma formação acadêmica sólida nesse campo não apenas tende a qualificar futuros profissionais para responder às exigências contemporâneas, mas também poderia consolidar-se como um vetor estratégico de desenvolvimento econômico local e regional. Em concreto, ao capacitar profissionais capazes de integrar conhecimento técnico, sensibilidade cultural e visão empreendedora, os cursos superiores em gastronomia tendem a fomentar cadeias produtivas criativas, gerar empregos qualificados e estimular o empreendedorismo gastronômico, reforçando o papel da gastronomia como elemento relevante da economia criativa (UNCTAD, 2010).

Assim, o fortalecimento da formação superior em gastronomia constitui um eixo estratégico nas políticas públicas voltadas ao desenvolvimento sustentável das cidades criativas, especialmente daquelas certificadas pela UNESCO, nas quais a gastronomia é reconhecida como motor de identidade cultural e de dinamismo econômico. Como destaca a UNESCO (2017, p. 12), a gastronomia, enquanto expressão cultural, desempenha um papel central na promoção do desenvolvimento sustentável, ao articular tradição e inovação e ao impulsionar a vitalidade econômica das cidades criativas.

A alimentação como área de estudo acadêmico possui uma longa trajetória. Filósofos gregos como Platão e Epicuro já dedicavam atenção à comida, em especial às relações entre dieta e bem-estar. Entretanto, foi apenas mais recentemente que os estudiosos passaram a analisar os alimentos de forma integrada, contemplando todo o seu ciclo, do campo ao consumo e ao descarte (Black, 2013). Esse olhar mais abrangente possibilitou compreender a alimentação não apenas como necessidade biológica, mas também como fenômeno cultural, social e econômico.

Para Rafael (2019), a gastronomia representa a expressão de um conceito relativamente recente, ainda que marcado por certa ambiguidade entre o senso comum e o conhecimento sistemático. O autor observa que o conhecimento gastronômico é apresentado como aquele de caráter acadêmico relacionado à alimentação, superando visões fragmentadas e superficiais. A gastronomia deve ser entendida como ciência e prática cultural que integra dimensões biológicas, sociais e econômicas. Segundo Rafael (2019), esse conhecimento pode ser compreendido sob três perspectivas principais: i) a das ciências da saúde, em que a alimentação é condição essencial à vida, garantindo as funções fisiológicas do organismo e o

equilíbrio do corpo e da mente em suas relações com o meio ambiente; ii) a das ciências da produção primária e de outras atividades econômicas e sociais, em um quadro normativo de salubridade, sustentabilidade e viabilidade econômica; e iii) a das ciências sociais, nas quais a alimentação é entendida como base dos sistemas de organização socioeconômica e das hierarquias de poder, expressa nas práticas culturais alimentares e como elemento criativo nos imaginários, nas identidades culturais e nos códigos de comportamento social, fundamentais ao processo de interação humana e de convivência social.

Apesar da ascensão da gastronomia, pode-se considerá-la como um fator crítico que não acompanhou plenamente a expansão dos esforços visíveis na economia criativa. Existe uma lacuna na literatura acadêmica sobre como os cursos de ensino superior em gastronomia estão se adaptando a esse cenário. O estudo de Comunian, Gilmore e Jacobi (2015) é um dos poucos que examina a relação entre economia criativa e ensino superior, apontando a necessidade de aprofundar pesquisas nessa intersecção. Nesse contexto, um dos aspectos de maior relevância é o fato de que o ensino da gastronomia, em nível superior, só teve início no Brasil no final da década de 1990.

Cabral (2017) contribui para essa discussão em sua pesquisa intitulada *Formação Superior em Gastronomia no Brasil e Portugal: Diferenças e Similaridades*, na qual analisa os cursos ofertados nos dois países e suas respectivas organizações curriculares. O autor destaca ainda o perfil dos profissionais formados e as competências demandadas pelo setor, evidenciando a necessidade de constante atualização para acompanhar as transformações do mercado gastronômico. A autora analisou os cursos a partir de procedimentos de categorização, buscando maior abrangência interpretativa e articulando as matrizes curriculares com o perfil formativo dos profissionais. Com um olhar crítico sobre a contribuição de Cabral (2017), é possível tencionar novas proposições e ampliar o escopo de análise desenvolvido pela pesquisadora.

Ao introduzir elementos originais e inovadores na investigação, esta tese propõe-se a responder às defasagens metodológicas ainda presentes na literatura acadêmica, especialmente no que se refere à compreensão de como os cursos de Ensino Superior em Gastronomia estão se adaptando às demandas contemporâneas. Embora a gastronomia tenha ascendido como vetor estratégico na economia criativa, sua inserção no campo acadêmico ainda carece de uma abordagem sistemática que acompanhe essa transformação. Tal ausência constitui um ponto crítico, pois evidencia a distância entre a expansão do setor gastronômico e

a consolidação de um modelo educacional que reflita sua complexidade e potencial inovador, de onde emerge a lacuna teórica desta tese.

A partir da experiência da autora na implantação de um curso de bacharelado em Gastronomia avaliado com nota máxima pelo Ministério da Educação, constata-se que o Brasil ainda se encontra em processo de consolidação de uma cultura de ensino estruturada nessa área. A metodologia empregada por Cabral (2017) compreende a divisão dos cursos por modalidade (presencial ou a distância), grau acadêmico (tecnólogo ou bacharelado) e localização geográfica. Essa estrutura possibilitou uma análise comparativa mais ampla entre instituições públicas e privadas, bem como entre diferentes regiões do Brasil. Como destaca Cabral (2017, p. 17), "a proposta não se trata de um comparativo e sim de uma análise de como se dá a formação nesta área em ambos os países", reforçando a opção por uma leitura interpretativa das matrizes curriculares e dos perfis formativos. A presente investigação revisita criticamente essa estrutura analítica proposta por Cabral, incorporando-a como eixo orientador da análise, mas também tencionando suas premissas à luz da vivência prática da pesquisadora na implantação de um curso de bacharelado. Ao mobilizar essa experiência concreta, busca-se introduzir elementos originais que contribuam para preencher as lacunas da literatura acadêmica especialmente no que se refere à compreensão de como os cursos de Ensino Superior em Gastronomia estão se adaptando às exigências contemporâneas. **Importante salientar, que tal leitura instigou esta autora a outro tipo de investigação, principalmente pela via de entrevistas com pessoas experientes, captar a vivências de agentes envolvidos na construção e manutenção da chancela "cidade criativa da gastronomia" focada em formação.**

Diante dessas reflexões sobre a formação acadêmica em gastronomia e sua adaptação às novas demandas, torna-se relevante considerar como essa formação se articula com os desafios globais estabelecidos pela Agenda 2030 da ONU. A gastronomia, enquanto campo de saber e prática apresenta interface direta com diversos ODS, especialmente no que tange à segurança alimentar, saúde e bem-estar, educação de qualidade, trabalho decente, inovação, consumo responsável e sustentabilidade ambiental.

A ausência de diretrizes curriculares nacionais específicas para o Ensino Superior em Gastronomia constatada pela autora durante a concepção de Projeto Pedagógico do bacharelado em Gastronomia, somada à escassez de estudos que tratem de sua integração com os ODS evidenciada nas buscas bibliométricas, revela uma oportunidade estratégica para que as instituições formadoras assumam protagonismo na promoção de práticas pedagógicas

alinhadas aos compromissos globais. Nesse sentido, a próxima seção dedica-se a discutir a importância da integração dos ODS ao Ensino Superior em Gastronomia, justificando sua pertinência como referencial para a formação acadêmica na área. Mais do que analisar se os cursos os incorporam ou não, busca-se evidenciar como essa articulação pode ampliar a relevância social, ambiental e econômica da formação gastronômica no contexto da economia criativa e dos desafios globais contemporâneos. Esse alinhamento entre a formação acadêmica e os compromissos globais encontra ressonância nas iniciativas internacionais promovidas pela UNESCO, especialmente no âmbito das Cidades Criativas.

Como forma de identificar e dar destaque às cidades promotoras de desenvolvimento sustentável, a UNESCO criou, no ano de 2014, a Rede Mundial de Cidades Criativas. Para isso, estabeleceu objetivos que facilitem o desenvolvimento, trocas de experiências, conhecimentos e boas práticas de forma a cumprir o papel de desenvolvimento econômico e social das indústrias criativas. As cidades que compõem a Rede UNESCO trabalham juntas para alcançar objetivos comuns: colocar a criatividade e as indústrias culturais no centro dos planos locais de desenvolvimento, cooperar ativamente com os planos de âmbito internacional (UNESCO, 2020).

As áreas definidas pela UNESCO nos setores criativos são: artes mediáticas, literatura, artesanato, arte popular, música, gastronomia, cinema e design. Para que uma cidade seja considerada criativa pela UNESCO, é necessário que comprove sua vocação na área de candidatura, promova o desenvolvimento de indústrias criativas, estimule a criação de riqueza e a geração de emprego e, ainda, alinhe-se aos objetivos da Declaração da Missão de Cidades Criativas. Além disso, a Rede de Cidades Criativas da UNESCO tem potencial para contribuir significativamente nos processos de revitalização de territórios e valorização de seus produtos locais (GRISAFI, 2022).

Justifica-se a investigação, acima de tudo, pelo constante compromisso assumido por parte das cidades que fazem parte da Rede de Cidades Criativas da UNESCO, para elas significa oferecer uma plataforma de crescimento para profissionais, inclusive por meio da criação de programas de formação que revitalizam o conhecimento tradicional e o compartilhamento de boas práticas. As cidades da Rede estão comprometidas com o compartilhamento de boas práticas e com a colaboração, envolvendo as comunidades criativas. Participar da Rede significa disponibilizar suas tradições, habilidades e criatividade para o mundo. A Rede apoia intercâmbios artísticos e parcerias de pesquisa tanto com as cidades da Rede quanto com os setores público e privado. As Cidades Criativas contribuem

para a conquista dos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da Agenda 2030 das Nações Unidas - o plano de ação para as pessoas, o planeta e a prosperidade, assinado em setembro de 2015 pelos governos dos 193 países membros da ONU (*Bergamocittacreativa*, 2025).

Esta pesquisa analisa os aspectos das cidades criativas da Gastronomia no conceito da UNESCO e se alinha ao ODS nº 12 da ONU, engajando-se com a questão da produção e do consumo sustentáveis. Ao investigar de que forma o ensino superior em gastronomia pode incorporar princípios de sustentabilidade e criatividade, contribui-se para a formação de profissionais conscientes de seus papéis em uma economia sustentável e responsável.

Com efeito, destaca-se a importância de considerar a economia criativa como referência no desenvolvimento de currículos de ensino superior. Essa perspectiva é particularmente relevante para a formação em gastronomia, em que a capacitação de profissionais qualificados pode gerar impactos significativos em cadeias produtivas correlatas, como o turismo, a hospitalidade, a agroindústria e o empreendedorismo cultural.

A gastronomia, ao integrar elementos simbólicos e práticas culturais, constitui-se como um campo estratégico para promover experiências autênticas que valorizam os territórios, os saberes tradicionais e a diversidade cultural (Canclini, 2001). Nesse contexto, torna-se imperativo que os currículos contemplem a sustentabilidade como eixo transversal, promovendo práticas pedagógicas que incentivem o uso responsável dos recursos, a valorização de ingredientes locais e a redução do desperdício alimentar. Como afirma a FAO (2019, p. 27), a valorização dos produtos locais e a redução das perdas e desperdícios de alimentos são ações essenciais para a promoção de sistemas alimentares sustentáveis.

Essa abordagem formativa está alinhada ao entendimento de que “a economia criativa é, ao mesmo tempo, um motor de crescimento econômico, inclusão social e promoção da diversidade cultural” (UNCTAD, 2010, p. 3). A formação superior em gastronomia, ao incorporar tais princípios, contribui para a preparação de profissionais capazes de atuar como agentes de transformação sociocultural, aptos a desenvolver negócios inovadores, sustentáveis e culturalmente referenciados. Nesse sentido, universidades e instituições de ensino assumem papel estratégico na consolidação da gastronomia como vetor de desenvolvimento dos territórios criativos, fortalecendo tanto a identidade cultural quanto a competitividade econômica.

Assim, o ensino superior torna-se um vetor estratégico para a consolidação de cidades criativas, capazes de gerar desenvolvimento territorial por meio da valorização de suas

identidades e vocações, em consonância com os ODS, acima de tudo, porque o setor de alimentos desempenha um papel central no alcance mesmos, estabelecidos pela ONU até 2030. Suas atividades impactam diretamente questões como segurança alimentar, mudanças climáticas, desigualdade social e conservação ambiental.

Em especial o ODS nº 12, que trata da produção e consumo responsáveis, em que se observa a contribuição do setor na reduzir o desperdício de alimentos (1,3 bilhão de toneladas/ano no mundo) e promover cadeias sustentáveis, o que impõe desafios, principalmente à Indústria de alimentos que é responsável por 30% das emissões globais de gases de efeito estufa (IPCC, 2023), principalmente pelo desmatamento e pecuária.

Com base nessa proposta de tese, o capítulo 2 apresenta a filosofia da pesquisa onde são detalhados os fundamentos epistemológicos que precedem a descrição do percurso metodológico adotado no capítulo 3. Busca-se, assim, assegurar a coerência entre os objetivos formulados e a escolha filosófica e metodológica, de modo a garantir rigor científico e validade às interpretações construídas, a fim de conferir transparência ao processo investigativo e também para possibilitar a replicabilidade e o diálogo com outras pesquisas na área da formação em gastronomia e da economia criativa.

CAPÍTULO 2 - CONCEPÇÃO EPISTEMOLÓGICA DA PESQUISA

O percurso para a definição da concepção epistemológica que fundamenta a tese exigiu estudos detalhados sobre as teorias do conhecimento, ramo da filosofia que investiga a natureza, os limites e as formas de aquisição do saber, diferenciando-o da crença. A epistemologia, conforme Greco (2012) se conduz a partir de três questões centrais: o que é conhecimento, o que podemos conhecer e como conhecemos. Tais indagações evidenciam a relevância da relação entre sujeito e objeto de estudo, bem como os limites e etapas do processo de conhecimento humano.

No campo científico, a epistemologia propõe-se a analisar criticamente os princípios e hipóteses que orientam as diversas ciências, determinando os fundamentos lógicos e a relevância do objeto estudado. Para Severino (2010), a prática científica não se resume à aplicação de métodos e técnicas, mas deve apoiar-se em um fundamento epistemológico que justifique a fenomenologia investigada. Nesse sentido, pressupostos ontológicos (sobre a natureza do real) e epistemológicos (sobre a forma de conhecê-lo) orientam a construção científica.

Em apoio a estas afirmações, busca-se construir um breve percurso como justificativa ao embasamento da adoção da filosofia Humanista que converge na proposta aplicada da Ontopsicologia.

2.1 A Ciência Moderna e o Ideal Positivista

A ciência moderna pode ser entendida como um modo específico de produzir conhecimento que se consolida principalmente a partir dos séculos XVI e XVII, na Europa, com a chamada Revolução Científica. Ela se distingue dos saberes antigos e medievais por adotar um método sistemático, racional, experimental e verificável para compreender a realidade (Rossi, 2001).

A consolidação da ciência moderna, sobretudo a partir do século XIX, desdobra-se no chamado ideal positivista, que busca elevar o conhecimento científico à condição de única forma legítima de saber. O positivismo enfatiza a observação empírica, a quantificação dos fenômenos e a neutralidade do pesquisador, reduzindo a complexidade da realidade àquilo que pode ser medido, classificado e controlado. Nesse horizonte, a ciência passa a operar segundo uma lógica instrumental, orientada pela previsão e pela eficácia, frequentemente

afastando-se das dimensões históricas, culturais e subjetivas da experiência humana. Tal perspectiva fortalece a separação entre sujeito e objeto e contribui para o que vários autores identificassem como o empobrecimento do sentido nas práticas científicas e educacionais (Comte, 1978). O positivismo, originado com Auguste Comte, postulava uma visão otimista e linear do progresso científico. Nele, a ciência avançaria por meio da observação neutra e da indução, acumulando fatos até formular leis universais e verdades objetivas. A objetividade era garantida pela eliminação de fatores subjetivos (como os do observador), e o conhecimento científico era visto como infalível e definitivo, uma representação perfeita da realidade.

Segundo Carotenuto (2007), os princípios fundamentais do endereço positivista são: hostilidade à metafísica e ao dogmatismo, crítica à tradição. Exaltação de um saber concreto, fundamentado sobre fatos e verificável; confiança na ciência e na técnica; confiança no progresso da humanidade, graças à instauração de uma nova ordem social; cofiar à filosofia a tarefa de unificação de métodos e dos resultados da pesquisa científica. (Carotenuto, 2007 p.148). Ainda, Carotenuto (2007) descreve que, como doutrina epistemológica e metodológica, o positivismo avança algumas reinvindicações: primeiramente a de distingui as afirmações que o homem faz sob o mundo em científicas (observações experimentais dos fatos e formulação de leis e explicações relativas aos fenômenos, rejeitando hipóteses não verificadas) e não científicas. Em segundo lugar, o positivismo sustenta, de forma mais ou menos radical, a unidade do método científico, ou seja, a possibilidade de subjugar às mesmas regras de conhecimento todos os fenômenos sejam eles de natureza física, social e psicológica.

Portanto, o positivismo sustenta a existência de um modelo de racionalidade unitário, tanto para as ciências da natureza como para aquelas do espírito, consolidando uma concepção de ciência fundada na objetividade, na neutralidade do observador e na acumulação progressiva de fatos, sustentando a ideia de que o conhecimento científico avança de modo linear e cumulativo. Tal perspectiva, embora tenha sido fundamental para a institucionalização das ciências modernas, passou a revelar limites ao desconsiderar os condicionamentos históricos, culturais e humanos que atravessam a prática científica. É diante dessas insuficiências que emergem, no século XX, leituras críticas sobre o próprio funcionamento da ciência, entre elas destacam-se as contribuições de Karl Popper e Thomas Kuhn, discutidos na sequência.

2.2 Karl Popper: crítica à verificação e à dogmatização da ciência

Karl Popper é o primeiro grande crítico interno do positivismo no século XX. No capítulo, Introdução à Lógica da Ciência, Popper (1980), escreve que um cientista, seja teórico, seja experimental, propõe enunciados, ou sistemas de enunciados, e testa passo a passo (Pooper 1980, p. 4). Popper criticou a indução por sua incapacidade de garantir generalizações absolutas, utilizando o exemplo clássico dos cisnes brancos para ilustrar que uma única observação contrária (como um cisne negro) pode derrubar uma teoria previamente estabelecida (Popper, 1980, p. 4). Sua perspectiva destaca a natureza conjectural e evolutiva do conhecimento científico, no qual a busca pela verdade é mediada pela crítica constante e pela disposição para revisar ou abandonar teorias em face de novas evidências (Popper, 1980, p.4).

Interpreta-se então, que, para o autor, a concepção positivista de ciência, ao enfatizar a observação, a neutralidade do método e a verificação empírica como garantia de verdade, sustentou a ideia de um progresso científico linear e cumulativo. Tal modelo foi decisivo para a consolidação das ciências modernas, mas passou a revelar limites ao reduzir o conhecimento àquilo que pode ser mensurado e confirmado, desconsiderando o papel das hipóteses, dos problemas teóricos e da própria historicidade da investigação. É nesse cenário que Karl Popper propõe uma inflexão epistemológica ao questionar o critério positivista de verificação e substituí-lo pelo princípio da falseabilidade. Para Popper, uma teoria é científica não por ser confirmada, mas por se expor racionalmente à possibilidade de refutação, inaugurando uma concepção de ciência como processo crítico, provisório e aberto, já rompendo com o otimismo objetivista herdado do positivismo.

Nesta perspectiva, a formação e os processos de inovação dos saberes, até mesmo da gastronomia e culinária são compreendidos não como realidades estáveis, mas como campos em constante transformação, cujo estudo requer tanto uma perspectiva histórica e filosófica quanto a aplicação rigorosa de um método científico de investigação assim, encontra-se em Popper, (1980) um método que não se restringe à mera dedução ou indução, mas combina elementos de ambos em um ciclo.

Ainda, no final do livro *A Lógica da Pesquisa Científica* (publicado em 1959 e traduzido em 1975), Popper apresenta uma carta de Albert Einstein ao autor. Nela, Einstein afirma concordar em grande parte com o trabalho, mas ressalva que não considera correta a tese de que seria impossível tirar conclusões estatísticas a partir de uma teoria determinista.

Em sua argumentação, conclui: “O que é essencial é apenas isto: que eu não conheça o estado inicial ou que não o conheça com precisão” (Popper, 1975).

Pode-se constatar pela breve narração do contexto que, embora Popper tenha deslocado a cientificidade da verificação para a crítica racional, sua proposta ainda preserva a ideia de que o progresso científico se dá pela correção sucessiva das teorias por meio do debate lógico. Thomas Kuhn (1922; 1995) rompe com a imagem positivista de progresso contínuo ao demonstrar que o desenvolvimento da ciência se realiza por meio de rupturas, disputas de sentido e reorganizações conceituais, nas quais comunidades científicas operam sob paradigmas historicamente situados. Busca-se sintetizar suas ideias na seção seguinte.

2.3 Thomas Kuhn: paradigmas, crises e revoluções científicas.

Os pressupostos ontológicos e epistemológicos, quando sistematizados, constituem paradigmas, termo que, etimologicamente, tem origem grega e significa “aquilo que sustenta e demonstra”. A noção de paradigma remete às bases que dão suporte à ciência e permitem a organização do conhecimento em determinado período histórico. Dessa forma, identificar os paradigmas é compreender a própria dinâmica de produção científica e seus limites de validade.

Thomas Kuhn (1922; 1995) descreve a ciência como marcada por períodos de estabilidade, ciência normal, e momentos de ruptura, revoluções científicas. Os paradigmas, ao acumular anomalias não explicadas, entram em crise e abrem espaço para novas formas de compreensão, provocando mudanças que transformam a prática científica. Essas revoluções não se dão apenas por razões empíricas, mas também por convicções racionais, filosóficas ou até religiosas, configurando a transição de um paradigma a outro e reafirmando a ciência como processo histórico dinâmico.

Desta forma, Thomas S. Kuhn (1996), em seu livro "A Estrutura das Revoluções Científicas", discute como os paradigmas científicos moldam a pesquisa e a descoberta. Ele reconhece que a formulação de hipóteses e a dedução de consequências são fundamentais para a ciência normal, mas também destaca a importância da observação direta e da experiência na formação e mudança de paradigmas científicos. Kuhn sugere que a ciência é influenciada por fatores socioculturais e históricos, e que os cientistas operam dentro de paradigmas que moldam sua percepção e interpretação dos dados.

Neste ponto torna-se relevante lembrar Villalobos (2005) que descreve o Paradigma Educacional composto por ideias consensuais dos estudiosos, das autoridades governamentais e de toda a comunidade que a internaliza sobre o valor que possui a educação, por exemplo, do século XIX até a metade do século XX, o paradigma assinalava que a educação obrigatória imunizava contra a pobreza e produzia mobilidade social. Atualmente, ele se estende à educação superior e se relacionam diretamente com a qualidade da educação recebida e à totalidade do capital humano acumulado na vida da pessoa (Villalobos 2005, p. 141).

Na formação superior em gastronomia, a partir das vivências de seus gestores, do ambiente acadêmico da cultura alimentar e proprietários de restaurantes com, por exemplo, experiências de resolução de problemas antigos, modificações no estilo de formação para o mercado de trabalho inovador, estilo de vida e também o que a distinção da UNESCO produz na melhoria da condição de vida dos indivíduos naquelas cidades inovadoras, quais vivências intencionais produzem a modificação do incremento nas cidades criativas e vão de encontro aos propósitos e compromissos assumidos diante da distinção. Contudo, ao propor diretrizes de formação superior em gastronomia para atender as demandas de tais cidades, fundamental é perceber o cenário em que emergem as cidades criativas da gastronomia ao redor do mundo.

Fazendo uma constatação redutiva sobre o tema proposto e os paradigmas na gastronomia, pode-se inferir que assim como na ciência, a gastronomia também pode ser vista como um campo com seus próprios paradigmas - conjuntos de crenças, técnicas e práticas aceitas - que moldam a maneira como os chefs e profissionais de gastronomia compreendem e abordam seu trabalho.

A formação em gastronomia poderia auxiliar a envolver a internalização desses paradigmas estabelecidos, incluindo técnicas culinárias tradicionais, princípios de harmonização de sabores e estilos de apresentação de pratos atualizados para a contemporaneidade com o acompanhamento de instituições de formação para a prática sustentável das cidades criativas da gastronomia. Da mesma forma, na gastronomia, novas tendências, ingredientes ou técnicas podem desafiar os paradigmas existentes, levando a mudanças significativas na prática culinária e na formação necessária para atuar em cidades criativas da gastronomia.

Kuhn (1996) reconhece a importância da observação direta e da experiência na formação e mudança de paradigmas científicos. Da mesma forma, na gastronomia, a experiência prática é fundamental para a formação de chefs e profissionais de gastronomia. A participação em estágios, a experimentação com ingredientes e técnicas e a exposição a

diversas tradições culinárias contribuem para o desenvolvimento de habilidades e conhecimentos necessários para atuar em cidades criativas da gastronomia. A inovação trazida pela economia criativa e sua relação com o profissional necessário para atender às novas demandas do setor alimentar pode constituir-se em um paradigma, cuja forma de reflexão poderia iniciar com o método hipotético-dedutivo.

É importante destacar que a aplicação do conceito de paradigma, proposto por Thomas S. Kuhn, ao campo da gastronomia, especialmente no contexto das cidades criativas da gastronomia, se dá de forma analógica e interpretativa, e não de maneira literal, como ocorre nas ciências naturais ou exatas, no qual o conceito foi originalmente concebido. A analogia, no entanto, não é realizada de forma rasa, ela opera na possibilidade de observar, também na gastronomia, estruturas coletivas de pensamento e prática que orientam o fazer profissional, moldam padrões formativos e definem o que é considerado válido, inovador ou tradicional dentro de um determinado contexto sociocultural.

Assim como nas ciências, onde os paradigmas determinam o modo como se enxerga e se interpreta o mundo, na gastronomia é possível identificar sistemas consolidados de técnicas, valores e abordagens que orientam tanto a prática culinária quanto a formação dos profissionais. Quando novas demandas discorrem sobre esses sistemas ocorrem, por analogia, transformações paradigmáticas no campo culinário. Portanto, a analogia com Kuhn oferece outra lente conceitual que permite compreender as dinâmicas de inovação e mudança na formação em gastronomia, reconhecendo que ambos os campos são influenciados por contextos históricos, sociais e culturais que moldam suas práticas.

Em concreto, pode-se constatar que Pooper produziu uma crítica metodológica e Kuhn amplia a compreensão da ciência como prática humana contextualizada, relativizando a ideia de neutralidade absoluta do conhecimento com sua crítica histórico-estrutural. Assim, longe de rejeitar as contribuições de Popper e Kuhn, reconhece-se que suas formulações representam marcos fundamentais na transição de uma concepção estritamente objetivista para abordagens que admitem a complexidade, a historicidade e a dimensão interpretativa do conhecimento. É nesse horizonte ampliado que se torna possível dialogar com as correntes humanistas, as quais enfatizam o papel do sujeito, da cultura e da experiência na produção do saber, entre as quais emerge a Fenomenologia de Edmund Husserl.

2.4 Da crítica epistemológica à fundamentação humanista.

2.4.1 Edmund Husserl: a crise das ciências europeias e o retorno ao Mundo-da-Vida

Conforme já exposto, no final do século XIX até os anos sucessivos do primeiro pós-guerra, procedeu-se uma nova e radical revolução no mundo científico com as proposições hipotéticas e abertas e antimetafísicas, não admitindo o elemento subjetivo, validando apenas critérios externos à pessoa do pesquisador (Meneghetti, 2010 p. 95). Consolidou-se, assim, um modelo de ciência orientado pela objetivação dos fenômenos, pela mensuração e pelo controle técnico, que, embora eficaz, reduziu o conhecimento àquilo que pode ser formalizado, afastando-se progressivamente do problema do sentido. Pode-se constatar que há um esvaziamento epistemológico que abre espaço para emergir a fenomenologia de Edmund Husserl, não como mais uma corrente filosófica, mas como uma teoria do conhecimento e uma ciência rigorosa do sentido, cujo objetivo é fundamentar o saber a partir das estruturas da experiência vivida (Goto, 2008, Melo, 2020).

Em 1935, através da obra A Crise das Ciências Europeias e a Fenomenologia Transcendental, Edmund Husserl admitiu a impossibilidade de encontrar respostas aos interrogativos profundos do humano por meio do uso das chamadas ciências exatas e analisa o paradoxo da ciência moderna: embora altamente eficaz do ponto de vista técnico, ela se distancia progressivamente do sentido da experiência humana (Meneghetti, 2010 p. 95).

Enquanto as críticas de Kuhn e Popper permanecem circunscritas à dinâmica interna das teorias científicas - seja por meio da análise histórica dos “paradigmas”, seja pela “lógica da refutação”-, Husserl desloca a questão para um plano mais radical, interrogando o sentido mesmo da ciência enquanto empreendimento humano.

O filósofo sustenta que o objetivismo herdado do racionalismo e do positivismo absolutizou os métodos das ciências naturais, reduzindo a realidade ao que pode ser quantificado e formalizado, esquecendo que todo conhecimento se enraíza no mundo-da-vida (*Lebenswelt*), entendido como o horizonte pré-teórico das vivências cotidianas, históricas e culturais dos sujeitos. Como analisado por Juliana Missaggia (2018), o Lebenswelt - ou “mundo-da-vida” - não deve ser compreendido como mais um objeto de estudo entre outros, mas sim como o solo originário e pré-teórico de todo conhecimento. Isso significa que o mundo vivido é a base invisível e condicionante de todas as nossas experiências, anterior à formalização científica ou à abstração metodológica. Antes mesmo de formularmos conceitos,

teorias ou leis científicas, já estamos imersos em um mundo de sentido compartilhado, constituído por prática, linguagem, cultura e história, que torna possível qualquer ato de conhecimento. (Missaggia, 2018).

A “crise” das ciências diagnosticada por Husserl não é apenas metodológica, mas espiritual e epistemológica, pois diz respeito ao esquecimento das condições subjetivas e mundanas que tornam o conhecimento possível.

Esse “esquecimento do mundo-da-vida” constitui, para Husserl, o núcleo da crise das ciências, pois rompe a ligação entre saber, existência e sentido (Husserl, 2012). Como esclarece Goto, a fenomenologia husserliana não busca negar a ciência, mas reconduzi-la ao seu fundamento originário, recolocando a experiência vivida, a intencionalidade e o sujeito como condições de possibilidade de todo conhecimento. Desse modo, o saber científico deixa de ser apenas técnico-instrumental e passa a ser compreendido como prática humana situada, ética e historicamente comprometida (Goto, 2008).

A crítica epistemológica de Edmund Husserl representa um dos gestos filosóficos mais radicais do século XX. Ao diagnosticar a crise das ciências como um esquecimento de sua base subjetiva e vital, e ao responder com a fenomenologia como método de investigação dessa base, Husserl reposicionou o problema do conhecimento. O verdadeiro conhecimento não é apenas a acumulação de fatos verificáveis ou a adesão a um paradigma eficaz, mas, primordialmente, a compreensão clara de como a consciência humana constitui o sentido do mundo que investiga. Seu trabalho insinua, portanto, que qualquer empreendimento cognitivo - especialmente o trabalho humanístico, preocupado com o sentido, a cultura e os valores - encontra sua legitimidade última não na mimese dos métodos das ciências da natureza, mas no rigoroso retorno à experiência subjetiva como origem de toda objetividade e de todo significado.

O artigo “Educação, formação e mundo da vida: uma via antropológica fenomenológica" de Goto et.ali (2016) traz uma indagação que abre um debate acerca do modo em que a educação e até mesmo a pedagogia se inserem na crise das ciências baseada em modelos educacionais puramente técnicos ou instrumentalizantes, que negligenciam a experiência vivida do educando. Os autores propõem um caminho de retorno aos fundamentos humanos com base na "via antropológica fenomenológica" ou antropologia naturalista descrita por Edith Stein (1891 -1942) que influenciam o quotidiano educacional como a capacidade reflexiva, expressiva, discursiva, criativa, criadora, significadora, voluntária, entre outras características formativas com relação aos alunos e até mesmo professores (Goto et ali,

2016 p. 50). A proposta indica um caminho de investigação que parte da experiência concreta e vivida do sujeito no mundo (perspectiva fenomenológica) e, busca compreender o ser humano em sua totalidade e em seu processo de formação (perspectiva antropológica). Assim, pode-se aproximar a reflexão do tema em estudo como: a formação como um processo integral que envolve não apenas a aquisição de saberes, mas a constituição da pessoa em sua relação com o mundo, com os outros e consigo mesma; o "mundo da vida" como fundamento para qualquer prática educativa significativa, destacando a importância do contexto, da cultura e das experiências prévias do aluno; a educação como uma dimensão constitutiva do ser humano, que se forma e se transforma através de suas experiências e aprendizagens.

A fenomenologia propõe, assim, um humanismo fundamentado não em dogmas, mas na descrição minuciosa das estruturas da própria consciência que nos fazem humanos (Goto, 2008). Indo mais além, o autor lembra que a fenomenologia está preocupada em compreender tudo aquilo que se mostra na vivência da percepção e do pensamento: o estar percebendo, o sentir, o contato com a realidade que conduz à evidência. Assim como a matemática chega à evidência pelo quantitativo, o qualitativo também pode ser evidenciado. Compreender a realidade a partir do vivido permite que a reflexão dê sentido e direção ao que se projeta e orienta a vida como possibilidade de ser mais. Retornar às coisas mesmas significa vivê-las no momento real da experiência.

Diante do exposto, pode-se inferir que a crise das ciências é também uma crise da formação, pois o esquecimento do mundo-da-vida gera uma educação técnica sem sentido.

Nessa perspectiva, a fenomenologia não se limita a um método descritivo, mas inaugura uma reorientação humanista do próprio sentido da formação. Ao recolocar no centro o sujeito que vive e significa o mundo, a crítica fenomenológica ao objetivismo exige que os processos educativos se enraízem nas experiências concretas e nos sentidos produzidos pelos sujeitos. Desse modo, emerge um humanismo fenomenológico no qual formar não significa apenas transmitir competências, mas desenvolver a capacidade de compreensão, reflexão e responsabilidade diante da própria existência e da realidade vivida.

2.4.2 O legado do humanismo na educação contemporânea

O movimento renascentista como um antecedente histórico relevante entre os séculos XIV e XVI configurou-se como um período de intensa efervescência cultural, no qual emergiu o Humanismo, caracterizado pela revalorização da cultura clássica greco-romana e

pela centralidade do ser humano nas atividades intelectuais, artísticas e pedagógicas (Kristeller, 1993). Tal movimento deslocou o foco do conhecimento de uma lógica exclusivamente normativa para uma compreensão mais ampla da formação humana, influenciando profundamente as reflexões educacionais ao valorizar a dignidade, a autonomia e a capacidade criativa do sujeito - princípios que permanecem centrais nas abordagens humanistas contemporâneas.

Nesse contexto, emergiram novos autores com valores humanos que buscavam resgatar a concepção de educação não apenas como método, mas como formação integral da pessoa. Assim, o conhecimento do humano aparece como consciência positiva (Carotenuto, 2013, p.116), acessada por meio da educação e das artes *liberales*, que integravam as capacidades intelectuais, criativas, físicas e sociais, compondo a pedagogia humanista.

Um dos expoentes desse movimento foi Giovanni Pico della Mirandola (1463 - 1494), cuja obra *Oratio de Hominis Dignitate* sintetiza os ideais de liberdade de pensamento e valorização da dignidade humana. Outros nomes como Francesco Petrarca, Leonardo Bruni e Erasmo de Rotterdam reforçaram essa perspectiva, cada um destacando dimensões do Humanismo, seja a redescoberta dos clássicos, a educação voltada ao *studia humanitatis* ou a reforma moral e intelectual. No campo pedagógico, autores como Juan Luís Vives (1492 - 1540) expressaram a necessidade de um novo ideal educativo, traduzindo os valores pedagógicos típicos desse período de transformação (Bernado et al., 2007). Essa herança humanista, que resgatava a centralidade da dignidade e do desenvolvimento integral do ser humano, encontra ressonância séculos mais tarde nas orientações internacionais da UNESCO, especialmente a partir da Declaração Universal dos Direitos Humanos. É nesse horizonte que se insere o Relatório Delors (1996/1997), que sistematiza os pilares de uma educação humanista para o século XXI.

A Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) têm desempenhado um papel relevante na promoção de uma abordagem humanista para a educação, especialmente a partir da Declaração Universal dos Direitos Humanos. Um marco nesse processo foi o Relatório Delors (1996/1997), intitulado *Educação: Um Tesouro a Descobrir*, que apresentou os quatro pilares da educação como fundamentos essenciais para o século XXI. Estes pilares são: aprender a conhecer, que corresponde à aquisição dos instrumentos da compreensão e ao domínio dos códigos, métodos e instrumentos do saber; aprender a fazer, que se refere ao desenvolvimento de competências práticas e à capacidade de agir sobre o meio, incluindo o trabalho em equipe; aprender a viver juntos (ou conviver),

que valoriza a solidariedade, a cooperação, o respeito à diversidade e a resolução pacífica de conflitos; e, por fim, aprender a ser, considerado o conceito integrador, que enfatiza o desenvolvimento pessoal, a autonomia, o juízo crítico e a responsabilidade individual (UNESCO, 1996, p. 90).

Dessa forma, a UNESCO reafirma o humanismo como propósito da educação no século XXI: apoiar e potencializar a dignidade, a capacidade e o bem-estar do ser humano, em sua relação com os outros e com a natureza. A proposta da organização vai além da mera transmissão de conhecimentos, buscando uma educação que seja inclusiva, que não marginalize ou exclua, e que seja capaz de promover a transformação social. Assim, os Quatro Pilares consolidam-se como orientadores de políticas e práticas pedagógicas voltadas para a paz, a cooperação e o cuidado mútuo, fortalecendo a ideia de que a educação é, ao mesmo tempo, um direito humano e um caminho para o desenvolvimento integral das sociedades (UNESCO,1996). A formulação dos Quatro Pilares pode ser interpretada como parte de um processo de redefinição paradigmática na educação, pois rompe com modelos centrados apenas na transmissão de conteúdos e propõe uma visão integrada do humano. Essa perspectiva aproxima-se da lógica kuhniana, em que mudanças de paradigma se consolidam quando novos referenciais se mostram mais adequados às demandas sociais e científicas de seu tempo.

Nesse sentido, a leitura de Kuhn (1996) sobre a dinâmica dos paradigmas científicos contribui para ampliar a compreensão dessa transformação proposta pela UNESCO. Kuhn descreve a ciência como marcada por períodos de estabilidade, ciência normal, e momentos de ruptura, revoluções científicas. Analogamente, o Humanismo renascentista representou uma ruptura com o paradigma escolástico medieval, instaurando uma nova forma de compreender o homem, a educação e o conhecimento. Tal como na lógica kuhniana, o acúmulo de anomalias no pensamento anterior abriu espaço para um novo paradigma cultural e científico, no qual a centralidade do humano se afirmou como fundamento da vida intelectual e pedagógica.

No entanto, é relevante reconhecer que, em qualquer paradigma, as pessoas permanecem como o núcleo do processo. A proposta de formação integral, inspirada na concepção humanista, conecta-se à reflexão kuhniana, pois supõe que, diante de novos desafios e rupturas trazidos pela economia criativa e pelas cidades criativas da gastronomia, busca-se identificar uma formação capaz de preparar indivíduos não apenas técnicos, mas criativos, críticos e integrais para sustentar a inovação.

Este estudo, ao explorar o campo da economia criativa, permite observar que o mesmo tem se mostrado cada vez mais relevante na dinâmica econômica global contemporânea e a gastronomia emerge não apenas como uma forma de expressão cultural, mas também como um elemento impulsionador do desenvolvimento econômico, exigindo um novo modelo de profissional, conforme apontam estudos sobre economia e cultura e economia criativa (Throsby, 2001; UNCTAD, 2010). Surge então um sistema impulsionador diverso em relação à ciência e cultura alimentar proveniente da formação. Assim, a abordagem humanista compreende a gastronomia como um sistema integrado, no qual os alimentos, as técnicas culinárias, as tradições culturais e as práticas de consumo estão interconectados e se influenciam mutuamente, exigindo recursos humanos que não sejam apenas técnicos especialistas, mas generalistas capazes de atuar em ambientes inovadores, como as cidades criativas da gastronomia.

Enquanto campo de conhecimento acadêmico, a gastronomia transcende a mera técnica culinária, abarcando dimensões culturais, históricas, econômicas, ambientais e sociais. Nesse contexto, a formação superior na área enfrenta o desafio de superar visões fragmentadas, integrando saberes complexos e interdisciplinares. A filosofia pedagógica humanista que emergiu no Renascimento e experimentada por séculos (Carotenuto, 2013), oferece um arcabouço filosófico potente para reconhecer a Gastronomia como um sistema aberto e dinâmico, onde elementos interconectados formam um todo coerente porque possuem na sua condução pessoas com formação adequada de forma integral.

A formação integral do ser humano é um conceito central na educação humanista, articulando dimensões cognitivas, éticas, emocionais e sociais. Neste sentido, o percurso do pensamento humanista para a educação, desde a antiguidade até o presente, revela uma notável adaptabilidade e uma persistência de princípios fundamentais. Iniciando-se com a Paideia grega, que visava à formação integral do cidadão e cultivava a virtude e a razão, a educação humanista estabeleceu suas raízes na convicção de que o desenvolvimento individual é indissociável do bem-estar coletivo. Assim, os Gregos Sócrates, Platão e Aristóteles, cada um a seu modo, lançaram as bases para uma pedagogia que valoriza a investigação, o diálogo e a formação do caráter como pilares essenciais para a excelência humana e cívica (Jaeger, 2003; Aristteles, 2009; Platão, 2014).

O Renascimento marcou uma ruptura paradigmática, deslocando o foco do teocentrismo para o antropocentrismo e refundando a educação humanista. Este período não apenas resgatou os clássicos, mas os reinterpretou para valorizar o indivíduo, introduzir

matérias seculares e promover métodos pedagógicos inovadores. Entre os pioneiros, Pier Paolo Vergerio destacou-se ao propor uma formação baseada nos estudos liberais para moldar o caráter e a cidadania, seguidos por outros nomes como Vittorino da Feltre, Erasmo de Roterdã e Juan Luís Vives (Vergerio, 2001; Skinner, 2002; Erasmo, 2016; Vives, 2000).

No Iluminismo, Jean-Jacques Rousseau catalisou uma nova vertente do humanismo, centrada na liberdade inata e nos direitos humanos. Sua pedagogia naturalista influenciou profundamente movimentos posteriores, como a Escola Nova, que, nos séculos XIX e XX, priorizaram a aprendizagem ativa e o desenvolvimento holístico do aluno (Rousseau, 1999; Dewey, 1979). A "psicologização" da educação, impulsionada por figuras como Pestalozzi, Maslow e Carl Rogers, trouxe uma compreensão mais profunda das necessidades emocionais e psicológicas do aprendiz, culminando em abordagens centradas no aluno que visam à autorrealização (Pestalozzi, 2006; Maslow, 1968; Rogers, 1973).

No século XXI, a educação humanista parece reconhecer os desafios contemporâneos, entre eles os fluxos migratórios, os avanços tecnológicos e o impacto da automação sobre o trabalho. Mais do que um novo humanismo acabado, trata-se de uma renovação contínua de seus princípios fundamentais, de modo a reafirmar o protagonismo do ser humano e a centralidade do trabalho digno e profissionalizado. Nesse contexto, Antonio Meneghetti, propõe uma pedagogia voltada à formação integral do indivíduo, à sua autonomia autorresponsabilização e ao desenvolvimento de lideranças responsáveis, alinhadas à dignidade e ao potencial humano (Meneghetti, 2010).

Essa preocupação com a coerência entre princípios e práticas educativas também aparece em Carbonell (2016). No livro *Pedagogias do Século XXI: bases para a inovação educativa*, o autor conclui com uma indagação seguida de resposta: “As boas teorias se transformam em boas práticas?” (Carbonell, 2016, p. 255). Ele observa que, a partir das diferentes visões sobre a inteligência, foram construídas teorias educativas e de aprendizagem consistentes, algumas com resultados bem-sucedidos em sala de aula. Contudo, muitas vezes ocorre justamente o contrário: dessas teorias surgem cópias distorcidas, que pouco guardam relação com os fundamentos originais (Carbonell, 2016, p. 255).

Nesse horizonte, a reflexão humanista aplicada à educação também oferece fundamentos para compreender a gastronomia como campo de formação e de inovação cultural. Em concreto, a abordagem humanista, sendo uma teoria em constante construção, requer cuidados para auxiliar no aprofundamento da compreensão de como a gastronomia pode evoluir como expressão da identidade cultural, refletindo as mudanças sociais e

tecnológicas inovadoras dentro de ambientes criativos, como aqueles das cidades reconhecidas pela UNESCO como Cidades Criativas da Gastronomia. No Quadro 1, destacam-se os postos-chaves das concepções epistemológicas desenvolvidas neste capítulo.

Quadro 1 - Resumo da epistemologia da pesquisa.

Núcleo Temático	Ideias-Chave	Integração na Pesquisa
Epistemologia (Greco, 2012)	Três questões fundamentais: o que é o conhecimento, o que podemos conhecer, como conhecemos. A relação entre sujeito e objeto define a natureza e os limites do conhecimento.	Fundamenta a escolha metodológica e sustenta o olhar crítico da pesquisa sobre a construção do conhecimento em gastronomia e cidades criativas.
Fundamento Ontológico e Epistemológico e (Severino, 2010)	Ciência exige mais do que técnica, exige um fundamento epistemológico. Pressupostos ontológicos e epistemológicos organizam os paradigmas científicos.	Serve como base para compreender que a formação em gastronomia deve estar ancorada em uma visão crítica e reflexiva, alinhada a um paradigma contemporâneo.
Paradigmas Científicos (Kuhn, 1995)	A ciência avança por meio de rupturas paradigmáticas. A ciência normal é sucedida por revoluções que transformam os modelos vigentes. Os paradigmas moldam a prática e a interpretação da realidade.	Permite analogia com transformações na área da gastronomia, entendida como campo paradigmático em constante evolução nas cidades criativas.
Método Hipotético-Dedutivo (Popper, 1980)	A ciência parte de problemas, formula hipóteses e testa dedutivamente. Base racional para investigação científica.	Estrutura o caminho investigativo da tese, que parte de uma lacuna no setor da formação em gastronomia diante das demandas das cidades criativas, sem descartar hipótese.
Fenomenologia Husserl,2012) Goto (2008) Goto et.al (2016)	Crise das Ciências, Distanciamento da experiência Humana	O sentido mesmo da ciência no empreendimento Humano, Educação para o Mundo da Vida (Lebenswelt)
Formação Integral: O Humanismo Histórico e o Humanismo Perene (autores renascentistas e do séc. XXI Meneghetti,2010, Carbonel, 2016, UNESCO, 1997(Relatório Dellors).	Proposta de Formação Integral permite a visão integral de todo o processo educacional Quatro Pilares para educação do século XXI relatório Delors	Define-se como diretriz na formação integral em pauta, o Bacharel Generalista Aprender a Conhecer, Fazer, Conviver e Ser
Economia Criativa como Novo Paradigma (Howkins 2001, Florida 2002, Landry,2000)	A emergência da economia criativa exige novas competências e formações profissionais. Gastronomia se torna eixo articulador entre cultura, inovação e desenvolvimento.	Permite enquadrar a problemática da pesquisa como uma ruptura paradigmática que exige nova abordagem formativa para o profissional do setor gastronômico.

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Em síntese, o Quadro 1 espelha a escolha da autora por abordagens epistemológicas e autores que produzissem reflexão científica e de formação humanista em meio ao processo de expansão da economia criativa. O Quadro 1 demonstra a evolução do conhecimento a partir de Grecco, (2012), autor que sustenta o olhar crítico da pesquisa sobre a construção do conhecimento em gastronomia e cidades criativas. Severino (2010) inspira por dissertar que ciência exige mais do que técnica, exige um fundamento epistemológico e levou aos

Paradigmas de Khun (1995), permitindo a analogia com transformações na área da gastronomia, entendida como campo paradigmático em constante evolução nas cidades criativas. Pooper (1980), deu à autora a passagem para o caminho investigativo da tese, que parte de uma lacuna no setor da formação em gastronomia diante das demandas das cidades criativas, sem descartar hipótese. A Fenomenologia de Husserl (2012) foi muito significativa ao trazer a ideia de formação para o mundo da vida apontando o distanciamento da experiência humana na crise das ciências. Na busca por pensadores para formação humanista aplicada no século XXI emerge Antonio Meneghetti como o principal humanista recente XXI por sua proposta de formação que permite a visão integral de todo o processo educacional, já demonstrada e aplicada por meio da Faculdade Antonio Meneghetti estudada no capítulo 6, indo ao encontro aos princípios da UNESCO expressos em seu relatório Delors (1997). A emergência da economia criativa que exige novas competências e formações profissionais foi trazida à luz pelos autores Howkins (2001), Florida (2002) e Landry (2000).

Desta Forma, o Quadro 1 resume o que conduziu à abordagem da filosofia pedagógica humanista aqui proposta, entendendo a autora que a inovação em todos os sistemas dinâmicos como os derivados da economia criativa se faz necessária. Para além da visão sistêmica, o humanismo permite a visão integral de todo o processo com a totalidade de sua teoria. Por isso, a economia criativa poderia beneficiar-se de uma educação com características de formar o homem em toda sua integralidade, que se afirme em seu saber e não o especialista específico para atuar em um setor de atividade profissional apenas. Nas cidades criativas e na gastronomia isso não é diferente, a gastronomia está evoluindo, e mostra perspectiva de evoluir especialmente na direção do contexto da economia criativa, com novas ideias, tecnologias e práticas emergindo e influenciando a forma como pensamos sobre comida e cultura.

Dessa forma, retomar as contribuições do humanismo renascentista significa também resgatar a formação generalista e crítica do ser humano, em contraposição às tendências contemporâneas de formação tecnicista e fragmentada. Como observa Martha Nussbaum (2015), a educação moderna corre o risco de produzir profissionais eficientes, porém destituídos de sensibilidade social, imaginação e pensamento ético. Em campos como a gastronomia, essa crítica é particularmente pertinente, pois o saber culinário não se resume à técnica, mas envolve história, cultura, ética, estética e política alimentar. E, por fim, a questão da interdisciplinaridade propiciada pela abordagem humanista, que considera e integra antropologia, história, sociologia, tecnologia e sustentabilidade, entre outros.

2.5 O humanismo na educação no século XXI: desafios e novas perspectivas

O humanismo renascentista, muito além de um movimento histórico, configurou-se como uma revolução epistemológica que redefiniu o lugar do ser humano no cosmos e na sociedade. Seu maior legado para a educação contemporânea reside na rejeição dos modelos escolásticos medievais em favor de uma formação centrada no pensamento crítico, na dignidade humana e na síntese de saberes. Esse movimento não apenas reposicionou o homem no centro da vida cultural e intelectual, mas também reconfigurou as bases da educação, orientando-a para uma perspectiva de autonomia e liberdade intelectual.

Ao propor uma nova articulação entre saber e experiência, os humanistas defenderam uma educação voltada não apenas à aquisição de conteúdos, mas também à formação ética, estética e política do sujeito. Ao recuperar os valores da *Paideia* clássica, enfatizaram a importância da introspecção, do autoconhecimento e da responsabilidade cidadã como pilares de uma formação verdadeiramente libertadora. Essa concepção continua a influenciar as pedagogias contemporâneas que buscam integrar o desenvolvimento intelectual à construção de uma consciência crítica, capaz de enfrentar os desafios complexos da modernidade de forma ética e reflexiva (Garin, 1994).

O humanismo renascentista, ao resgatar da tradição clássica a centralidade do ser humano como medida de todas as coisas, legou à educação moderna princípios fundamentais que colocam o indivíduo como sujeito ativo do conhecimento, da ética e da criação cultural. Tais princípios encontram ressonância na proposta pedagógica da Faculdade Antonio Meneghetti (AMF), especialmente por meio da Pedagogia Ontopsicológica, que valoriza a unicidade, a autonomia e a autorrealização do sujeito no processo formativo. Essa síntese entre tradição humanista e inovação pedagógica configura-se não apenas como uma continuidade histórica, mas também como uma mudança paradigmática na formação de líderes e cidadãos autônomos.

A partir do legado histórico elencado, torna-se necessário refletir sobre como o humanismo se apresenta na educação do século XXI. Em um cenário marcado por transformações tecnológicas, fluxos migratórios, crises ambientais e novas formas de sociabilidade, o humanismo é reinterpretado como um “neo-humanismo”, capaz de responder às demandas de uma sociedade hiperconectada e globalizada, sem perder de vista os princípios da dignidade, da autonomia e da formação integral do sujeito.

A Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) têm desempenhado um papel central na defesa de uma educação de base humanista, sobretudo desde a promulgação da Declaração Universal dos Direitos Humanos. Entre suas contribuições mais relevantes, destaca-se o Relatório Delors (1996/1997**)**, que sistematizou os Quatro Pilares da Educação como fundamentos essenciais para o século XXI: aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a viver juntos e aprender a ser. Esses princípios, já discutidos em capítulo anterior, permanecem atuais ao reafirmar que o propósito da educação é apoiar e potencializar a dignidade, a capacidade e o bem-estar do ser humano em sua relação consigo, com os outros e com a natureza (UNESCO, 1996; UNESCO, 2016). Nesse sentido, constituem-se como referência para compreender os novos desafios e perspectivas do humanismo na educação contemporânea, tema explorado na presente seção.

O humanismo contemporâneo enfrenta desafios que exigem a constante reavaliação de seus princípios e práticas. De um lado, a lógica neoliberal, que relativiza o valor da vida em função do lucro e mercantiliza dimensões essenciais da existência humana, coloca em xeque a centralidade do ser humano nos processos sociais e educacionais Abramowicz, 2015; Barrreira, 2015). De outro, os avanços tecnológicos, especialmente nas áreas de inteligência artificial e biotecnologia, desafiam a própria definição de humano e impõem a necessidade de refletir sobre liberdade, responsabilidade ética e autonomia moral. Nesse contexto, diversos organismos internacionais, como a UNESCO, têm reiterado que a educação deve ser compreendida como um direito humano fundamental e como condição para a construção de sociedades justas, inclusivas e sustentáveis. O Relatório sobre os Futuros da Educação (UNESCO, 2016; UNESCO, 2021) reforça a urgência de um novo pacto educacional global, pautado em solidariedade, cooperação e justiça social, capaz de responder às desigualdades estruturais e às ameaças ambientais que marcam o século XXI. Assim, a perspectiva humanista permanece como horizonte normativo indispensável para enfrentar os dilemas contemporâneos, ao recolocar o ser humano em sua dignidade e diversidade - no centro das políticas e práticas educacionais.

Nesse contexto, a educação humanista contemporânea busca integrar excelência técnica e princípios éticos, priorizando valores como bondade, empatia e responsabilidade social (Rocha, 2019; Fontoura; Costa, 2017). Uma das expressões mais recentes é o **Humanismo Digital**, que procura articular o patrimônio cultural aos avanços tecnológicos. O desafio é utilizar a hiperconectividade para ampliar o aprendizado e o desenvolvimento

humano sem perder a centralidade do sujeito e a capacidade crítica, reafirmando a educação como prática de emancipação (Floridi, 2015; UNESCO, 2019).

No limiar dos séculos XIX e XX, o pensamento humanista educacional passa a ser profundamente influenciado pelas correntes da Fenomenologia conforme já exposto, do Existencialismo e do Personalismo, que deslocam o eixo da reflexão pedagógica para a experiência vivida, a subjetividade e a condição existencial do ser humano. A Fenomenologia, especialmente a partir de Husserl e Merleau-Ponty, contribui para a compreensão da educação como experiência encarnada e situada, valorizando a percepção, o corpo e o sentido atribuído pelo sujeito ao mundo vivido (Husserl 2012; Merleau-Ponty, 2018). O Existencialismo, por sua vez, enfatiza a liberdade, a responsabilidade e a construção de si, concebendo a educação como processo de formação da autonomia e da autenticidade de Sartre (Carvalho, 2024). Já o Personalismo, com destaque para Emmanuel Mounier (2004), reafirma a centralidade da pessoa humana, compreendida em sua dimensão ética, relacional e comunitária, oferecendo bases filosóficas para uma educação orientada pela dignidade, pelo compromisso social e pela realização do projeto humano (Mounier, 2004). Essas correntes constituem o substrato filosófico das abordagens pedagógicas humanistas do século XX e influenciam diretamente concepções educacionais centradas no sujeito, no diálogo e na formação integral.

Nessa perspectiva de renovação do pensamento humanista, Antonio Meneghetti (1936 - 2013) introduziu um novo método, hoje classificado academicamente como interdisciplinar e pertencente à área das ciências humanas, com resultados evidenciados que reafirmam uma filosofia humanista da vida. Seu objeto é o estudo integral do homem em seus aspectos existenciais, psicológicos, biológicos, sociais, de inteligência e de trabalho, constituindo-se como proposta de formação voltada à autorrealização e à criatividade. Aplicada ao campo educacional, a Ontopsicologia busca desenvolver lideranças responsáveis e autônomas, comprometidas com a dignidade humana e a sustentabilidade social. Nesse horizonte, a Faculdade Antonio Meneghetti (AMF) oferece cursos de bacharelado e pós-graduação, com foco na formação integral do sujeito e no desenvolvimento de competências para o século XXI que muito inspiram esta tese por meio das vivências desta autora.

Para sistematizar a evolução do pensamento humanista e suas contribuições à educação, apresenta-se a seguir o Quadro 2, que de forma simplificada reúne os principais representantes e suas ideias centrais em diferentes períodos históricos.

Quadro 2 - Principais expoentes e contribuições do pensamento humanista na educação por período

Período	Figuras-chave / Correntes	Principais Contribuições Educacionais Humanistas
Antiguidade	Sócrates	Maiêutica, diálogo, autoconhecimento, busca da verdade
	Platão	Academia, educação do filósofo-rei, formação ética e do caráter
	Aristóteles	Formação do caráter virtuoso, razão prática, educação ética
	Cícero	Conceito de *Humanitas*, educação liberal e formação do cidadão
Renascimento	Vittorino da Feltre	*Casa Gioiosa*, educação integral, ensino atrativo, respeito à individualidade
	Erasmo de Roterdã	Educação liberal, autonomia do saber, crítica ao dogmatismo
	Juan Luís Vives	Métodos indutivos, atenção ao aluno, valorização do professor
Iluminismo	Jean-Jacques Rousseau	Educação natural, liberdade, individualidade, direitos humanos
	John Locke	Empirismo, educação moral e prática
	Johann Heinrich Pestalozzi	Educação popular, desenvolvimento integral (cabeça, mão e coração)
Final séc. XIX / início séc. XX Séculos XX	**Fenomenologia** (Husserl, Merleau-Ponty)	Educação como experiência vivida, centralidade da percepção, do corpo e do sentido
	Existencialismo (Sartre, Kierkegaard)	Liberdade, responsabilidade, autenticidade, formação da autonomia
	Personalismo (Emmanuel Mounier)	Centralidade da pessoa humana, dignidade, educação ética e relacional
	John Dewey	Aprendizagem ativa, experiência, Escola Nova
	Maria Montessori	Autonomia, desenvolvimento livre da criança, ambiente preparado
	Carl Rogers	Abordagem centrada no aluno, empatia, ambiente facilitador
	Abraham Maslow	Hierarquia de necessidades, motivação, autorrealização
	Paulo Freire	Pedagogia libertadora, diálogo, consciência crítica
Século XXI	UNESCO	Quatro Pilares da Educação, Novo Humanismo, dignidade humana
	Antonio Meneghetti	Ontopsicologia, formação integral, liderança responsável, criatividade e autóctise histórica

Fonte: elaborada pela autora, 2025.

O Quadro 2 evidencia a continuidade e as transformações do humanismo educacional ao longo dos séculos, permitindo compreender tanto as raízes clássicas quanto as reinterpretações contemporâneas, como a Ontopsicologia. Torna-se relevante observar como essas correntes se materializam em diferentes abordagens pedagógicas humanistas, cujas características essenciais serão apresentadas a seguir. Esse panorama histórico, aliado à

evolução de abordagens pedagógicas, sintetizado no Quadro 3, a seguir, fornece o alicerce para discutir, nos próximos tópicos, a evolução institucional da formação superior em gastronomia.

Quadro 3 - Abordagens pedagógicas humanistas e suas características essenciais

Abordagem Conceito	Período Principal	Características Essenciais	Ênfase Humanista
Pedagogia de Pestalozzi	Iluminismo / Séc. XIX	Educação popular, desenvolvimento integrado (cabeça - mão - coração), afeto, não repressão	Dignidade humana, educação como direito, transformação social
Fenomenologia (base filosófica)	Final séc. XIX / séc. XX	Centralidade da experiência vivida, percepção, corporeidade, sentido	Educação centrada no sujeito, valorização da experiência e do mundo vivido
Existencialismo (base filosófica)	Séc. XX	Liberdade, responsabilidade, autenticidade, construção de si	Formação da autonomia, consciência ética e responsabilidade existencial
Personalismo (base filosófica)	Séc. Séc. XX	Centralidade da pessoa, dimensão relacional, ética e comunitária	Dignidade da pessoa humana, compromisso social, educação integral
Escola Nova	Séc. XIX e XX	Aprendizagem ativa, experimentação, protagonismo do aluno	Autonomia, individualidade, aprender fazendo
Psicologia Humanista (Rogers, Maslow)	Séc. XX	Abordagem centrada na pessoa, empatia, motivação, autorrealização	Crescimento pessoal, bem-estar, valorização do potencial humano
Pedagogia Libertadora (Freire)	Séc. XX	Diálogo, problematização, consciência crítica, valorização do saber do educando	Emancipação, justiça social, transformação da realidade
Quatro Pilares da Educação (UNESCO)	Séc. XXI	Aprender a conhecer, fazer, viver juntos e ser; educação para a paz	Desenvolvimento integral, cidadania global, dignidade humana
Pedagogia Ontopsicológica	Séc. XXI	Desenvolvimento do projeto de natureza, código base da vida, fazer e saber a si conciliado à práxis existencial social	Formação Integral, Autóctise Histórica, Humanismo Perene Ontologia, ação, sociedade

Fonte: elaborada pela autora, 2025.

A sistematização apresentada no Quadro 3 complementa a visão cronológica do Quadro 2 ao destacar as diferentes abordagens científico-pedagógicas humanistas e suas características fundamentais. Enquanto o primeiro evidencia a trajetória histórica e os principais pensadores, o segundo aprofunda a análise mostrando como esses referenciais se traduzem em práticas e métodos educacionais em distintos períodos. Juntos, oferecem uma compreensão abrangente da evolução do pensamento humanista, permitindo identificar

continuidades, rupturas e inovações pedagógicas. Esta comparação reforça a relevância do humanismo como fundamento teórico para discutir, a seguir, os caminhos da formação superior, incluindo a gastronomia e sua inserção em contextos criativos e institucionais.

Ainda, a leitura articulada evidencia que a formação humanista integral não constitui um conjunto homogêneo ou atemporal de princípios, mas resulta de um percurso epistemológico construído historicamente por diferentes correntes filosóficas e pedagógicas que, embora situadas em contextos distintos, convergem na centralidade da pessoa humana, da experiência e da ética. Desde as raízes clássicas do humanismo, passando pelo Iluminismo e pelas pedagogias modernas, até as contribuições contemporâneas da Fenomenologia, do Existencialismo, do Personalismo e da Psicologia Humanista, observa-se uma progressiva ampliação do conceito de educação, compreendida não apenas como transmissão de conteúdos, mas como processo de formação integral do sujeito em suas dimensões intelectual, ética, sensível, relacional e criativa (Husserl, 2012; Mounier, 2004; Rogers, 2011; Freire, 2019; UNESCO, 2015, Meneghetti, 2013). Esse itinerário teórico, embora com diversas posições ou visões divergentes, revela que a educação humanista se estrutura a partir de uma base ontológica e antropológica sólida, indispensável para responder aos desafios contemporâneos.

Diante dessa análise, pode-se avaliar que o percurso exposto evidencia, contudo, que o humanismo não pode permanecer apenas no plano dos princípios, exigindo também referenciais capazes de operar concretamente a formação do sujeito. Se as abordagens fenomenológicas e humanistas recolocam o humano no centro do processo educativo, torna-se necessário um dispositivo epistemológico que traduza essa centralidade em critérios de conhecimento, ação e desenvolvimento efetivo. É nesse horizonte que se insere a Ontopsicologia em reforço ao humanismo, como sua aplicação científica e formativa, ao investigar o nexo entre ser, consciência e ação na realização humana, experimentada com resultados afirmativos na formação superior, especialmente na instituição onde a pesquisadora atua e vivencia explicitada no capítulo 6.

2.6 Ontopsicologia aplicada na formação e conhecimento do humano: pressupostos ontológicos e antropológicos no conhecimento, ação e formação

Antonio Meneghetti (1936 - 2013) trilhou um percurso científico, partindo de três descobertas, dando o nome Ontopsicologia à psicologia aplicada à inteligência

(Carotenuto,2009p.262), reconhecida pela abordagem interdisciplinar voltada ao estudo do nexo entre ser, consciência, ação e realização humana. Sua trajetória intelectual articula filosofia, psicologia, pedagogia, sociologia e epistemologia, com sólida formação acadêmica. Meneghetti alcançou títulos europeus de doutoramento em áreas como Filosofia e Ciências Sociais, *Gran Doctor Nauk* em Psicologia, *honoris causa* em Física e vasta formação em Teologia, o que fundamentou sua proposta científica orientada à compreensão ontológica do humano. Sua produção bibliográfica é ampla e internacionalmente difundida, com obras que estruturam a Ontopsicologia como campo epistemológico e metodológico.

A Ontopsicologia é uma ciência interdisciplinar que investiga o nexo entre o ser humano, o conhecimento e a ação, partindo de uma base ontológica que busca compreender o homem segundo a lógica do seu próprio ser. Propõe uma leitura integral do sujeito, considerando sua identidade ontológica, sua inteligência prática e sua capacidade autônoma de autorrealização no mundo histórico e produtivo (Meneghetti, 2010). Nesse sentido, a aplicação na formação deixa de ser apenas transmissão de conteúdos e passa a ser um processo de ativação da consciência e da responsabilidade existencial do indivíduo.

Do ponto de vista ontológico, a Ontopsicologia parte do princípio de que o ser humano possui um projeto de natureza - o Em Si ôntico - que orienta sua realização autêntica. Esse núcleo não é apenas psicológico, mas ontológico, pois expressa a lógica própria do ser em cada sujeito. Assim, educar não significa moldar externamente, mas favorecer as condições para que o indivíduo reconheça e opere conforme sua identidade profunda, superando estereótipos, condicionamentos culturais e desvios de percepção que afastam o sujeito de sua funcionalidade histórica e social (Meneghetti, 2013).

No plano antropológico, a Ontopsicologia concebe o homem como sujeito ativo, histórico e produtivo, capaz de transformar a si mesmo e o ambiente por meio da inteligência aplicada à ação. A formação, portanto, deve integrar razão, ética, sensibilidade e prática, permitindo que o estudante desenvolva não apenas competências técnicas, mas também autonomia, responsabilidade e capacidade de decisão. Essa perspectiva dialoga diretamente com propostas contemporâneas de formação integral, especialmente relevante no campo da gastronomia, onde criação, cultura, gestão e relação humana se entrelaçam na prática profissional.

A relação entre conhecimento, ação e formação constitui um eixo central da Ontopsicologia. O conhecimento não é entendido como acúmulo abstrato de informações, mas como saber funcional que se comprova na ação. Para Meneghetti (2010), só há

verdadeiro conhecimento quando ele se converte em capacidade operativa no mundo da vida. Assim, a formação superior deve possibilitar experiências que articulem teoria e prática de modo consciente, favorecendo o desenvolvimento do sujeito como protagonista do próprio percurso formativo e profissional. No contexto da economia criativa, essa articulação torna-se ainda mais estratégica, pois exige sujeitos capazes de interpretar a realidade, inovar e agir com responsabilidade cultural e social.

2.7 A Ontopsicologia como proposta epistemológica aplicada à formação integral e ciência interdisciplinar

A Ontopsicologia é uma proposta epistemológica aplicada ao propor um modo específico de produção do conhecimento centrado no nexo entre sujeito, realidade e ação. Parte da premissa de que o conhecimento emerge da relação viva entre o homem e o mundo, mediada pela consciência, pela percepção e pela responsabilidade do sujeito que conhece (Meneghetti, 2010). Não se limita à explicação dos fenômenos, mas orienta a funcionalidade do saber na existência concreta.

Enquanto epistemologia aplicada, orienta práticas pedagógicas, organizacionais e formativas que colocam o estudante no centro do processo educativo como agente ativo da aprendizagem. O ensino passa a valorizar não apenas o domínio técnico, mas também a leitura crítica da própria experiência, o autoconhecimento e a coerência entre intenção, ação e resultado. Dessa forma, contribui para superar modelos fragmentados de ensino, favorecendo uma formação humanista que integra competências profissionais, ética e inteligência criativa.

Ao articular fundamentos ontológicos, epistemológicos e metodológicos à prática formativa, a Ontopsicologia oferece bases para a construção de diretrizes inovadoras na educação superior, especialmente em áreas que conjugam sensibilidade, técnica e cultura, como a gastronomia. Seu foco não é apenas o comportamento ou a subjetividade isolada, mas o homem enquanto unidade funcional que conhece, decide e age no contexto histórico e produtivo (Meneghetti, 2010).

Enquanto ciência apresenta método próprio de investigação e intervenção, com categorias conceituais específicas - como o Campo Semântico, o Em Si ôntico, o monitor de deflexão e a inteligência operativa - que orientam tanto a pesquisa quanto a prática formativa. Não se tratam de constructos culturais que se justificam por sua vez em outras abstrações, mas são a forma verbal de ação da vida, de fatos, de realidades (Carotenuto, 2009 p265).

O Manual de Ontopsicologia dedica um capítulo para descrever a ideografia da Teoria Ontopsicológica, destacando na estrutura científica a visão de homem, o objeto, o método bilógico, o fim, as descobertas, o critério, a demonstração, a exatidão do pesquisador necessária ao exercício científico e a dinâmica com todos os seus instrumentos (Meneghetti, 2010 págs. 129-145). A estrutura teórico-metodológica permite sua aplicação em diferentes campos, como educação, gestão, saúde, cultura, economia e formação profissional, caracterizando-a como um saber transversal e interdisciplinar. Sua consolidação ocorre não apenas no plano conceitual, mas também no uso sistemático em projetos pedagógicos, pesquisas acadêmicas e programas de desenvolvimento humano em instituições de ensino superior e organizações.

Nesse sentido, a Ontopsicologia responde às demandas contemporâneas por uma formação integral humanista em contextos marcados pela robotização, pela complexidade e pela economia criativa, ao favorecer a constituição de sujeitos capazes de interpretar a realidade, inovar e agir com responsabilidade ética e social. Assim, afirma-se como uma ciência aplicada e interdisciplinar, que articula fundamentos teóricos consistentes, método próprio e efetiva incidência nos processos educacionais e produtivos, orientando práticas formativas voltadas ao protagonismo humano e à funcionalidade social.

No campo da formação superior em gastronomia que se ocupa a presente tese, essa perspectiva adquire relevância particular. A gastronomia não se reduz à técnica culinária, mas articula cultura, comunicação, gestão, identidade territorial e inovação. A Ontopsicologia possibilita compreender o futuro profissional como sujeito criador, capaz de interpretar contextos, gerar valor simbólico e econômico e atuar de forma consciente na economia criativa. Assim, a formação deixa de ser meramente instrumental e passa a constituir um percurso de construção do sujeito profissional em sintonia com seu projeto de vida e com as demandas sociais contemporâneas como a economia criativa, a qual demanda profissionais capazes de articular competências técnicas, pensamento crítico, sensibilidade cultural, responsabilidade social e capacidade criadora, o que torna insuficientes modelos formativos estritamente instrumentais ou tecnicistas.

A construção de novas diretrizes para a formação superior em gastronomia requer a incorporação consciente desse legado epistemológico humanista, reconhecendo que a criatividade não emerge apenas da inovação mercadológica, mas de processos formativos que valorizam a experiência, a autonomia, o sentido e a dignidade do sujeito criador (Sen, 2010; Geertz, 2008; Meneghetti, 2010). Ao ancorar-se nesse percurso teórico, a formação

gastronômica pode consolidar-se como um espaço privilegiado de desenvolvimento humano integral, alinhado às dinâmicas da economia criativa e aos princípios de um desenvolvimento culturalmente sustentável.

Em síntese, o percurso epistemológico aqui delineado - da crítica ao positivismo às abordagens humanistas e ontopsicológicas - fundamenta a opção desta pesquisa por uma abordagem qualitativa, orientada pela compreensão dos sentidos e das experiências formativas.

Ao reconhecer os limites das epistemologias objetivistas convencionais e ao valorizar a centralidade do sujeito e do mundo vivido, este estudo assume que a investigação da formação em gastronomia exige métodos capazes de captar a complexidade do humano, o que será explicitado no capítulo metodológico a seguir.

Tanto Husserl como Antonio Meneghetti partem da crise das ciências, as quais observam e trabalham somente com fatos. Tanto a Fenomenologia, quanto a Ontopsicologia têm um sentido humanista porque elas dizem que além do fato é preciso chegar ao sentido à essência das coisas. Assim a formação precisa ter significado, ter sentido, sobretudo, vivenciada, seja por parte do professor, quanto do estudante. Como trabalhar tecnicamente e demonstrar qual a vivência percebida pelo aluno e professor daquele momento vivido, aquela objeto sendo trabalhado e observado, ou seja, chegar ao Em Si das Coisas, da realidade palpável. A introdução destas abordagens não se reduz à incorporação de mais um referencial teórico no diálogo interdisciplinar proposto na tese.

Husserl não apenas critica o objetivismo das ciências positivas, mas demonstra que toda objetividade científica encontra sua condição de possibilidade na subjetividade no mundo da vida. Trata-se de uma crítica que ultrapassa a metodologia científica e alcança a própria compreensão do ser humano na modalidade. Assim, recolocar a pessoa no centro da formação universitária deixa de representar apenas uma opção pedagógica e passa a constituir uma exigência epistemológica decorrente da própria crítica russelliana ao cientificismo moderno.

A Ontopsicologia introduz uma compreensão antropológica específica da formação, segundo a qual o processo educativo não se limita à aquisição de conhecimentos ou ao desenvolvimento de competências, mas participa da constituição da identidade pessoal e do amadurecimento do humano. Assim, a educação superior deixa de ser compreendida apenas como preparação para o exercício profissional e passa a ser concebida como espaço de desenvolvimento da pessoa em sua integralidade.

2.8 Matriz Síntese da concepção epistemológica que mobilizou diferentes tradições do humanismo

O humanismo aplicado à formação superior com base em profundas raízes esta representado na Figura 5.

Figura 5 - Raízes do Humanismo

Fonte: elaborada pela autora.

A Figura 5 busca sintetizar a filosofia da pesquisa derivada dos achados da história do pensamento, visando extrair as origens e a geração do humanismo aplicado à educação como formação completa, integral e serve de justificativa histórico-epistemológica do recurso às raízes do humanismo ou matriz sintese da concepção epistemológica que mobilizou diferentes tradições do humanismo nesta tese e não decorre de um ecletismo teórico aleatório, mas sim da proposição de uma síntese transdisciplinar original.

Diante da natureza multifacetada do ensino de Gastronomia no século XXI, compreendeu-se que nenhuma corrente humanista, isoladamente, seria suficiente para abarcar a totalidade da formação humana. O recurso às raízes históricas e filosóficas do humanismo ao longo deste capítulo foi uma necessidade epistemológica fundamental para compreender a gênese, a crise e a superação dos modelos educativos tecnicistas. Para propor uma nova matriz pedagógica na Gastronomia — capaz de responder à complexidade e às demandas da economia criativa no século XXI —, se fez indispensável investigar como a concepção de formação do sujeito foi tecida ao longo do tempo.

A trajetória percorrida demonstra que a formação integral não é uma invenção contemporânea, mas o resultado de um contínuo amadurecimento intelectual marcado por quatro momentos fundamentais:

A Antiguidade Clássica (Socrática): O Ponto de Partida da Interioridade para resgatar a premissa socrática de que a verdadeira educação não se reduz à transmissão passiva de

conteúdos e técnicas, mas se realiza pelo diálogo e pelo autoconhecimento na busca da verdade.

O Renascimento (a emancipação e a crítica ao dogmatismo): A investigação do humanismo renascentista, simbolizado por Erasmo de Roterdã, justificou-se pela necessidade de reafirmar a autonomia do saber e a crítica a modelos dogmáticos e engessados. O Renascimento ensina que o conhecimento deve estar a serviço da libertação e do pleno desenvolvimento do potencial humano, fornecendo as bases para superar a visão fragmentada e puramente instrucional da educação superior.

O Século XX (A Fenomenologia): a validação da experiência vivida entrou com a inclusão da Fenomenologia husserliana no percurso teórico, fez-se indispensável para deslocar o eixo da aprendizagem do abstrato para o concreto. Ao compreender a educação como experiência vivida e centrada na percepção e na subjetividade, a fenomenologia oferece o rigor metodológico necessário para valorizar o mundo-da-vida (*Lebenswelt*), a sensibilidade e os significados que os sujeitos atribuem ao seu próprio processo formativo.

O Século XXI (Ontopsicologia):com uma síntese que evidenca os trilhos para o alcance da autonomia com a ação e liderança responsável a partir no pensamento ontopsicológico de Antonio Meneghetti, observa-se a passagem que atualiza a tradição humanista para o cenário contemporâneo. A Ontopsicologia operacionaliza os ideais de autoconhecimento (Antiguidade), autonomia (Renascimento) e percepção (Fenomenologia), traduzindo-os em uma formação integral focada no desenvolvimento do "Em Si ôntico", na liderança responsável, na criatividade e no protagonismo do sujeito.

Em síntese, recorreu-se às raízes do humanismo porque a superação do vazio epistemológico do ensino tradicional na Gastronomia, exige um fundamento ontológico sólido que aproxima diferentes tradições filosóficas que, embora convergentes em determinados aspectos, possuem fundamentos distintos, onde o humanismo assume um sentido pedagógico em alguns momenos e, em outros, aproxima-se de uma perspectiva antropológica; em outros, ainda, dialoga com a fenomenologia e com a Ontopsicologia. A linha do tempo apresentada revela que a proposta desta tese não é um rompimento isolado, mas a continuidade dialética de uma tradição que defende o ser humano em sua totalidade para uma a ciência alimentar.

Assim, ao articular a investigação socrática, a autonomia renascentista, a escuta fenomenológica e a responsabilização ontopsicológica, este capítulo consolida o arcabouço teórico que fundamentou junto com as vivências dos entrevistados a formulação de diretrizes propostas no objetivo geral da tese. Indo mais além, a reflexão feita até aqui, deixa de

restringir-se ao problema da qualificação profissional e passa a interrogar a própria finalidade da formação universitária em outras áreas, além da gastronomia.

CAPÍTULO 3 - ASPECTOS METODOLÓGICOS DA TESE

A escolha do tema desta tese partiu exatamente do questionamento de quais pilares são fundamentais para desenvolver o ensino superior na gastronomia que sustente as diretrizes de formação humana, a ser aplicada no ecossistema que vem ganhando expressão no desenvolvimento econômico, através das cidades criativas.

A partir das investigações preliminares foi possível perceber que existe uma lacuna neste contexto no que se refere aos estudos do perfil profissional na prestação de serviços, em sintonia com as novas demandas das cidades criativas da gastronomia.

Neste capítulo, está descrita a abordagem metodológica do estudo, a abrangência da pesquisa, os participantes, bem como os métodos de coleta e análise de dados. A metodologia utilizada neste estudo tem relação com os objetivos de pesquisa, na medida em que se propõe como atividade descrever de que maneira a formação superior em gastronomia pode colaborar com o desenvolvimento das cidades criativas da Gastronomia proposto pela UNESCO.

A pesquisa se desenha na compreensão de como a referida distinção afeta ou se manifesta no progresso das cidades criativas da gastronomia, quais os critérios necessários para pleitear a candidatura ao título e quais necessidades de formação agregadoras de valor a tal designação. Desse modo, é possível interpretar a metodologia de pesquisa como um elemento articulador entre os objetivos do estudo, o marco teórico e os resultados alcançados.

3.1 Delineamento metodológico

3.1.1 A pesquisa quanto ao seu propósito: natureza do objeto e tipos de pesquisa

Segundo Gil (2008) e Prodanov e Freitas (2013), os objetivos de uma pesquisa podem ser exploratórios, descritivos ou explicativos. Os exploratórios buscam oferecer maior familiaridade com o problema, permitindo a definição do tema e o delineamento de hipóteses, utilizando procedimentos flexíveis como pesquisa bibliográfica, documental e entrevistas. Os objetivos descritivos, por sua vez, visam registrar e caracterizar fenômenos ou populações, bem como estabelecer relações entre variáveis, exigindo padronização de técnicas específicas. Já os explicativos procuram compreender as causas e os porquês dos fenômenos, por meio de registro, análise, classificação e interpretação dos fatos, possibilitando o aprofundamento do conhecimento sobre a realidade (Gil, 2008; Prodanov e Freitas, 2013).

Para Vergara (2013), a pesquisa acadêmica pode ser definida quanto aos seus meios e quanto aos seus propósitos. Desse modo, entende-se esta pesquisa como de caráter **descritivo e explicativo**. Na pesquisa descritiva, busca-se expor as características de determinada população ou determinado fenômeno, sem, no entanto, tentar interpretá-lo. É de **abordagem qualitativa** tendo em vista que não houve cálculo amostral para definir os participantes da pesquisa. Assim, utiliza-se neste estudo, uma amostra não probabilística que segundo Hair Jr. *et al*. (2005), não é feita com o objetivo de ser estatisticamente representativa da população.

A natureza **aplicada** da tese, parte dos conhecimentos que serão produzidos acerca das relações entre as características das cidades criativas da gastronomia e o perfil de formação superior requerida para atender o desenvolvimento e manutenção da distinção fornecida pela UNESCO, através de critérios estabelecidos em chamadas de candidatura.

Para esta pesquisa de tese, coerente com a abordagem epistemológica adotada, os objetivos específicos exploratórios e descritivos são os que visam identificar e caracterizar cidades criativas da gastronomia, o detalhamento de cada uma das cidades levantadas e o perfil de formação requerido no cruzamento das informações. Os objetivos específicos que buscam analisar a dinâmica das relações no campo da gastronomia podem ser entendidos com o propósito explicativo. Tais objetivos devem propiciar a análise das informações coletadas pelos objetivos descritivos e exploratórios, a fim de interpretá-los.

3.1.2 Quanto ao pensamento ou abordagem da pesquisa

A pesquisa exploratório-descritiva tende a se alinhar ao método indutivo, cuja base remonta a Aristóteles e foi desenvolvida por Francis Bacon (1561 - 1626), considerada o “pai do método experimental” e um dos pioneiros da investigação científica baseada na observação. O indutivíssimo baconiano defende a aquisição do conhecimento a partir da observação e experimentação sistemáticas da natureza, coletando dados empíricos para, em seguida, formular generalizações e teorias sobre o funcionamento do mundo.

No campo da gastronomia e das cidades criativas, os aspectos educacionais, culturais, econômicos e sociais demandam uma abordagem interdisciplinar, capaz de articular diferentes áreas como educação, estudos culturais e economia urbana para identificar padrões e tendências emergentes. Tal perspectiva se aproxima da pesquisa qualitativa, frequentemente descrita como indutiva, por envolver a coleta e análise de dados em ambientes naturais. Como destacam Denzin e Lincoln (2002, p. 3), trata-se de práticas interpretativas que “fazem o

mundo visível", permitindo que fenômenos sociais complexos sejam compreendidos a partir dos significados que os sujeitos lhes atribuem. Dessa forma, a interdisciplinaridade e a análise qualitativa favorecem a construção de hipóteses ou teorias que relacionam a formação em gastronomia às transformações culturais, econômicas e sociais das cidades criativas.

Contudo, como observa Kuhn (1996), a ciência não avança apenas pela acumulação de observações indutivas, mas por rupturas paradigmáticas que transformam os modos de compreender a realidade. Nesse sentido, embora esta tese se apoie em procedimentos indutivos para explorar processos formativos, currículos e referenciais conceituais da gastronomia, seu objetivo é mais amplo: problematizar a necessidade de um novo paradigma educacional, capaz de responder à complexidade das cidades criativas da gastronomia. Assim, a metodologia adotada não apenas descreve e interpreta dados, mas também se abre à possibilidade de fundamentar hipóteses e reflexões que sinalizem mudanças paradigmáticas na formação em gastronomia, articulando observação empírica, análise crítica e inovação científica.

3.1.3 Escolha metodológica qualitativa

Considerando a complexidade dos fenômenos analisados nesta tese, a abordagem qualitativa mostra-se pertinente por priorizar a compreensão dos sentidos e significados atribuídos pelos sujeitos. Segundo Triviños (1990), a pesquisa qualitativa é descritiva, com tendência à análise indutiva onde o significado é a preocupação essencial, ou seja, aprofunda-se na interpretação e significado dos fatos e fenômenos; utiliza o ambiente como fonte natural e o pesquisador é o instrumento chave, preocupando-se com o processo e não apenas com os resultados e o produto.

Taylor e Bogdan (1987) entendem que a metodologia qualitativa é mais do que um conjunto de técnicas para recolher dados, pois é um modo empírico de ver o mundo. Esses autores caracterizam a metodologia qualitativa na perspectiva holística, na compreensão das pessoas dentro de marcos referenciais, na validade da investigação e na flexibilidade dos métodos. A pesquisa qualitativa compreende um conjunto de técnicas interpretativas que descrevem os componentes de um sistema complexo, buscando compreender os significados, sensações e emoções dos participantes do estudo (Triviños, 1990).

Segundo Rapimán (2015), a pesquisa qualitativa em educação pressupõe compreender e interpretar a essência dos fenômenos humanos e sociais. Em vista disso, o autor considera

importante definir o conceito de qualidade: “a palavra qualidade, evoca, nas pessoas, a ideia de que algo é importante, essencial ou indispensável” (p. 241). Ainda, de acordo com Groulx (2015) a pesquisa qualitativa não está limitada aos instrumentos e tipos de coleta de dados, mas visa a análise de dados tendo presente a interpretação da realidade social.

Neste contexto, analisar o universo das cidades criativas da gastronomia e suas instituições de formação, inclui análise de conteúdo das descrições das instituições para identificar temas comuns, como áreas de especialização, métodos de ensino, e parcerias estratégicas. Isso permite compreender como essas instituições estão posicionadas para responder às demandas da economia criativa. Também se faz necessária a análise dos aspectos que envolvem o número de programas específicos, a frequência de certos termos relacionados à inovação ou tradição, além de abordar a diversidade de ofertas educacionais com base nos dados.

Em concreto, o método de análise de Bardin vai ao encontro da decisão do tema desta tese, em que foram realizadas entrevistas semiestruturadas para entender as necessidades contemporâneas de formação superior em gastronomia. Por isto a pesquisa qualitativa requer a triangulação que encontre evidências. Stake (2011, p. 138) aborda que para ter mais confiança, os pesquisadores qualitativos desenvolvem diversas práticas chamadas de “triangulação”. a mais simples delas, provavelmente, é “observar e observar novamente inúmeras vezes”.

Considerando a natureza do problema investigado e a centralidade dos sentidos atribuídos pelos sujeitos à formação superior em gastronomia no contexto da economia criativa, esta tese adota uma abordagem qualitativa, de caráter exploratório e descritivo, com finalidade interpretativa. Tal opção metodológica justifica-se porque o estudo busca compreender processos, percepções, articulações institucionais, lacunas formativas e relações entre categorias analíticas, e não estabelecer generalizações estatísticas. Embora tenha sido utilizado, em etapa complementar, um procedimento de ordenação de competências pelos participantes, esse recurso não altera a natureza qualitativa da investigação, funcionando como apoio à triangulação interpretativa e ao refinamento analítico dos achados.

A interpretação dos dados qualitativos desta investigação fundamenta-se na técnica de Análise de Conteúdo proposta por Bardin (2014), escolhida por sua capacidade de promover uma leitura sistemática, categorial e interpretativa das narrativas obtidas ao longo da pesquisa. Tal abordagem mostra-se adequada ao objeto investigado por possibilitar a identificação de núcleos de sentido, recorrências temáticas e relações entre categorias analíticas vinculadas à

formação superior em gastronomia no contexto da economia criativa. A operacionalização detalhada das etapas analíticas, das categorias de análise e dos procedimentos de codificação realizados com apoio do *software* de análise multivariada *ATLAS.ti*.

O *software ATLAS.ti* foi utilizado como ferramenta de suporte operacional para organização, codificação e sistematização do corpus qualitativo da pesquisa, não exercendo função interpretativa ou analítica autônoma. Inicialmente, foram inseridas no *software* as transcrições integrais das entrevistas realizadas, constituintes do corpus analítico. A partir da leitura flutuante do material, conforme preconiza Bardin (2014), procedeu-se ao processo de categorização das falas com base nas categorias analíticas a priori definidas a partir do referencial teórico da pesquisa.

Posteriormente, os códigos analíticos foram construídos pela própria pesquisadora, considerando tanto as questões orientadoras das entrevistas quanto os sentidos emergentes identificados nas respostas dos participantes. Dessa forma, a estrutura de codificação não foi gerada automaticamente pelo *software*, mas elaborada de maneira interpretativa e criteriosa, em consonância com os objetivos da investigação e com o percurso metodológico adotado.

Após a consolidação do processo de codificação e classificação das entrevistas, o *ATLAS.ti* possibilitou a emissão de 04 relatórios de citações codificadas organizados por categorias e códigos, permitindo a visualização sistemática das relações entre os dados empíricos mediante as falas dos entrevistados: o relatório da categoria competências humanistas resultou 38 páginas, o da categoria economia criativa na gastronomia somou 31 páginas, o da formação superior em gastronomia somou 38 páginas e o da categoria intersecções tecnológicas resultou em 14 páginas. Ressalta-se, contudo, que a análise e interpretação dos resultados decorreram exclusivamente da atuação analítica da pesquisadora, cabendo ao *software* apenas a operacionalização e organização técnica das informações.

Adicionalmente, foram utilizados recursos de inteligência artificial de forma complementar e acessória durante o processo de pesquisa. O *software* NotebookLM foi empregado exclusivamente para apoio de melhoria visual nas figuras de nuvens de palavras geradas pelo *software* de análise *ATLAS.ti*, sem qualquer interferência analítica ou interpretativa nos dados. Já o Google Gemini e ChatGPT foram utilizados como ferramenta auxiliar para revisão ortográfica e gramatical, preservando integralmente a autoria intelectual, as interpretações analíticas e as decisões metodológicas da pesquisadora.

Assim, essa escolha metodológica mostrou-se coerente com os objetivos da tese, pois permitiu organizar o corpus empírico, estruturar categorias a priori, identificar recorrências

temáticas, examinar relações entre códigos e avançar na descrição do material à inferência interpretativa a fim de compor um percurso coerente com a complexidade do fenômeno investigado.

3.1.4 Recorte temporal transversal

O recorte temporal amostral desta pesquisa tomou como marco zero o lançamento do programa *UNESCO Creative Cities Network* (UCCN), em 2004, quando a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura instituíram oficialmente a rede internacional destinada a promover a cooperação entre cidades que identificam a criatividade como fator estratégico de desenvolvimento sustentável. A criação da categoria "Gastronomia" buscou valorizar territórios que integram saberes alimentares, tradições culturais e inovação culinária como eixos de desenvolvimento sustentável. Desde então, observa-se uma expansão significativa. Esse recorte permite compreender a evolução do papel da gastronomia no contexto das políticas culturais internacionais, bem como os desdobramentos econômicos, sociais e indenitários associados à economia criativa no campo alimentar (UNESCO, 2005; UNESCO, 2023). A pesquisa analisa as cidades com tal distinção, buscando identificar dentro do perfil publicado pela UNESCO as que mencionam vínculo com instituições de ensino. A análise buscará ser feita considerando dados atuais ou recentes das instituições de educação em gastronomia nessas cidades.

O perfil de formação em gastronomia ao longo dos anos desde que as cidades foram designadas como criativas pela UNESCO constituiria um recorte temporal longitudinal, não constituindo objeto de estudo desta tese. Portanto, dado que a proposta se concentra em um ponto no tempo para examinar o perfil de formação nas cidades selecionadas, ela se enquadra no recorte temporal transversal.

3.1.5 Etapas e métodos de análise: técnicas e instrumentos de coleta de dados

a) Levantamento bibliográfico e bibliométrico

A partir da definição do tema, os procedimentos adotados foram a pesquisa bibliográfica, bibliométrica e documental. Segundo Gil (2008), as pesquisas bibliográficas e documentais são semelhantes, sendo diferentes pela fonte e se já passaram por processo analítico (bibliográficas). Segundo Martins e Theóphilo (2009), a pesquisa documental é a

busca sistemática por documentos relevantes em diversos planejamentos para a coleta de informações, dados e evidências.

Para esta pesquisa, inicialmente, foi realizado um levantamento bibliométrico em 2023 no Sistema Integrado de Bibliotecas da Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), a fim de delimitar o problema de pesquisa e conceituar os seguintes temas: formação superior em gastronomia, economia criativa e cidades criativas da gastronomia. Após foram realizados levantamentos bibliográficos em banco de teses e dissertações, e bancos de dados Scopus, Scielo, Google Acadêmico. As métricas utilizadas para a bibliometria que sustentam a investigação do tema proposto valeram-se da base de dados Scopus em duas etapas para diferentes palavras-chave conforme exemplifica o Quadro 4:

Quadro 4 - Etapas da pesquisa bibliométrica.

Elemento	Etapa 1	Etapa 2
Palavras-chave	"knowledge" AND "gastronomy" AND "food science"	"gastronomy" AND "teaching"
Período	2019 a 2023	2018 a 2023
Tipo de documento	Artigos	Artigos
Artigos salvos	118	367
Artigos selecionados	13	367
Sistematização dos dados	Planilha Microsoft Excel	Planilha Microsoft Excel
Tratamento/Análise dos dados	*Software VOSviewer*	*Software RStudio: Bibliometrix*
Observações	Não foram encontrados resultados consistentes para sustentar a pesquisa	Nova etapa com base de dados ampliada (Scopus) e foco mais específico

Fonte: Elaborado pela autora (2024).

A busca remeteu 118 artigos que foram salvos e tiveram seus dados sistematizados no Microsoft Excel e posteriormente analisados por meio do *software VOSviewer*. Para atender o objetivo da pesquisa e averiguar a lacuna teórica, nova busca foi realizada em 2024 para desenvolvimento do estudo bibliométrico. Adotou-se a combinação das seguintes palavras-chave em inglês, com busca em todos os locais do documento: *gastronomia e ensinar*. Como filtros para seleção da busca, selecionou-se o período de 2018 até 2023. Adicionalmente, os documentos foram filtrados no tipo "artigo". Assim, a busca remeteu 367 artigos que foram salvos e tiveram seus dados sistematizados no Microsoft Excel e posteriormente analisados

por meio do pacote *Bibliometrix*. Como resultados desta segunda etapa da bibliometria, detalhando os termos chave utilizados pelos estudiosos, percebeu-se uma trajetória que inicia em 2018 com a busca pela compreensão da indústria da alimentação, questões relacionadas à depressão e à nacionalidades específicas. Em 2020, os autores passaram a investigar a gastronomia em diferentes faixas etárias, observando a resposta de crianças e de adultos de meia-idade com relação ao tema. Em seguida, identifica-se a atenção por compreender o assunto a partir de possíveis diferenças no gênero. Adicionalmente, a partir de 2022, a atenção passou para os estudos controlados, o design experimental para a condução das pesquisas, além de ter como escopo as mudanças climáticas e a sustentabilidade.

O *Bibliometrix* é um pacote do *software RStudio* que possibilita a análise quantitativa e qualitativa dos documentos relativos à amostra coletada em bases de dados internacionais, possibilitando a compreensão profunda das informações pertinentes à análise bibliométrica. Para a presente investigação, foram utilizadas as métricas quantitativas ao longo do período, bem como a estrutura conceitual identificada no recorte de estudos realizado.

Importante ressaltar que esta etapa de análise bibliométrica foi decisiva para a definição do tema da tese porque ela ajudou a refletir sobre uma possível lacuna teórica e abriu a possibilidade de inovar ao juntar o ambiente das cidades criativas da gastronomia.

A metodologia também fez uso dos pressupostos da revisão integrativa da literatura. De acordo com Broome (1993) a revisão integrativa é definida como aquela em que resume pesquisas teóricas ou empíricas do passado por meio de conclusões gerais de muitos estudos. A revisão integrativa da literatura é a mais ampla abordagem metodológica comparada com outros tipos de revisões, pois permite a combinação de diversos métodos de pesquisa, como por exemplo, a pesquisa experimental e não experimental, visando um maior entendimento sobre o fenômeno estudado, bem como a análise de pesquisas relevantes que dão suporte para a tomada de decisões e a melhoria da prática profissional (Benefield et al., 2003).

Para Whittemore e Knafl (2005) a revisão integrativa tem o potencial de permitir que diversos métodos de pesquisa a priori, se tornem parte maior das iniciativas da Prática Baseada em Evidências (PBE). No entender de Galvão, Sawada e Trevizan (2004), a PBE caracteriza-se como uma abordagem direcionada ao cuidado clínico e ao ensino pautado na qualidade da evidência científica, mas que pode ser incorporada como ferramenta de pesquisa nas ciências sociais aplicadas, pois possui recursos que proporcionam a incorporação das evidências na prática organizacional (Botelho; Cunha; Macedo, 2011). Esta primeira fase da coleta de dados originou o subcapítulo que compreende a fundamentação teórica da Tese

denominada “Olhar contemporâneo sobre o ensino na gastronomia: Uma revisão sistemática da literatura”.

b) Análise documental

As técnicas utilizadas neste estudo referem-se a: análise documental e aplicação de um roteiro de entrevista. A coleta de dados sob este enfoque costuma dar-se, principalmente, pela observação participante e entrevistas nos cenários em que se desenvolvem os fenômenos (Kerlinger; Lee, 2000; Santos, 1994).

A coleta de dados ocorreu em **quatro** etapas: **A) Perfil e características das cidades criativas; B) Critérios de Seleção da Unesco; C) Perfil Profissional: competências e Habilidades; D) Formação Integral.**

Para o levantamento de informações a respeito das cidades criativas da Gastronomia, foram selecionadas as eleitas com tal distinção no ambiente disponibilizado pela própria UNESCO, contendo descrição de cada cidade e valor agregado respectivo. No mesmo ambiente, foram levantados os critérios de chamada para as candidaturas à distinção, os quais possibilitam averiguar as interfaces entre os participantes.

Posteriormente procedeu-se ao cruzamento destas informações identificando características comuns entre as cidades sel**ecionadas e quais delas possuem ligação com instituição de ensino superior em gastronomia**. Esta análise também integra o capítulo que trata a fundamentação teórica da tese.

Para verificar se os critérios da UNESCO para as Cidades Criativas da Gastronomia oferecem um caminho relevante para orientar as análises e recomendações, seguiu-se às seguintes etapas:

a) Estudo dos Critérios da UNESCO. Primeiramente, familiarização com os critérios estabelecidos pela UNESCO para as Cidades Criativas da Gastronomia.

b) Comparação com os Objetivos de Pesquisa. Identificaram-se áreas de sobreposição ou relevância mútua entre os critérios da UNESCO e os temas da pesquisa.

c) Análise de Correspondências entre cada objetivo específico verificando se os critérios da UNESCO abordaram aspectos semelhantes ou relacionados.

d) Identificação de Lacunas ou Complementaridades. Avaliação se os critérios da UNESCO abordaram todos os aspectos relevantes para a pesquisa ou se houveram lacunas a serem preenchidas. Da mesma forma, buscou-se um olhar se a pesquisa pode complementar ou enriquecer os critérios da UNESCO, oferecendo novas perspectivas.

e) Consulta a Especialistas: consulta a especialista em gastronomia, turismo ou desenvolvimento urbano para obter percepções sobre a relevância e aplicabilidade dos critérios da UNESCO na pesquisa, buscando *insights* com base na experiência e conhecimento do campo da autora.

f) Investigações de quais aspectos dos currículos nos cursos de gastronomia estão sendo atualizados para incluir inovações gastronômicas, formação humana, gestão da hospitalidade, sustentabilidade, e outras habilidades relevantes para a economia criativa. Além disso, buscou-se avaliar a eficácia dessas mudanças na preparação de estudantes para carreiras no setor gastronômico inovador para atuar nas cidades criativas da gastronomia.

Ao seguir essas etapas, buscou-se determinar se os critérios da UNESCO para as Cidades Criativas da Gastronomia oferecendo um caminho relevante e adequado para orientar análises e recomendações da tese.

As etapas descritas não foram desenvolvidas de forma isolada, mas integradas progressivamente em um desenho metodológico convergente. O levantamento bibliográfico, bibliométrico e documental forneceu a base teórico-conceitual e os parâmetros institucionais da investigação; as entrevistas semiestruturadas e os materiais complementares constituíram o corpus empírico principal; a análise de conteúdo, apoiada pelo Atlas. ti, viabilizou a codificação e a interpretação do material; e a triangulação entre literatura, documentos institucionais, entrevistas, estudo de caso múltiplo e análise comparativa dos bacharelados permitiu sustentar a formulação das proposições e das diretrizes finais da tese.

3.1.6 Abrangência da pesquisa

O **caráter inovador da Tese reside** no contexto das cidades eleitas pela UNESCO como criativas da gastronomia e o aprimoramento de formação superior necessário para atender o desenvolvimento e a expansão destas cidades. Neste contexto, as cidades eleitas pela UNESCO como criativas da gastronomia são espaços privilegiados para formação superior e requerem aprimoramento profissional não somente técnico, mas generalista com abrangência de formação humana integral.

3.1.7 Participantes da pesquisa

Os participantes da pesquisa compõem uma amostragem não probabilística, escolhida em função da natureza qualitativa do estudo e dos objetivos de aprofundar a compreensão do fenômeno em contextos específicos. Neste tipo de estudo, o pesquisador recorre a critérios subjetivos, como sua experiência pessoal, o conhecimento da realidade investigada ou a conveniência, para selecionar os elementos que estejam mais acessíveis e representem perspectivas relevantes para a análise (Hair JR. et al., 2005). Segundo Gil (2010), a amostragem não probabilística é amplamente utilizada em pesquisas sociais e aplicada, pois permite focalizar grupos estratégicos capazes de fornecer informações significativas sobre o objeto de estudo. Minayo (2012) reforça que, no âmbito qualitativo, a relevância da amostra não está em sua representatividade estatística, mas em sua capacidade de oferecer profundidade e diversidade de sentidos, de modo a iluminar diferentes dimensões do fenômeno.

Complementarmente, para a definição dos participantes, empregou-se a técnica de amostragem em cadeia (*snowball sampling*), proposta por Biernacki e Waldorf (1981), adequada para estudos que demandam acesso progressivo a sujeitos com conhecimento específico sobre o fenômeno investigado. Essa estratégia mostra-se particularmente pertinente em contextos nos quais o acesso aos participantes pode ser restrito ou quando se investigam temáticas sensíveis, conforme discutido por Bockorni e Gomes (2021).

Assim, a adoção desse procedimento metodológico mostra-se adequada ao presente trabalho, uma vez que possibilita captar percepções de atores-chave, gestores, proprietários e professores, cuja experiência direta no campo da gastronomia e das cidades criativas da UNESCO é relevante para atingir os objetivos da investigação.

Desse modo, a definição da amostra parte de uma coleta de dados realizada pela pesquisadora, envolvendo inicialmente 12 das 46 cidades criativas da gastronomia reconhecidas pela UNESCO em todo o mundo, selecionadas por possuírem ligação com instituições de formação na área gastronômica - critério de seleção *a priori*. A partir desse recorte preliminar, visando contribuir com o raciocínio de formulação de diretrizes estratégicas de formação foram escolhidas duas cidades (Belo Horizonte/MG e Alba/Itália) com base no critério de acessibilidade, entendido como a viabilidade de contato e obtenção de informações junto aos sujeitos da pesquisa (Yin, 2015; Flick, 2009), para as entrevistas.

Assim, delineia-se um processo de amostragem que combina estratégias quantitativas e qualitativas.

Quadro 5 - Cidades criativas da gastronomia com vínculo com instituição de formação em gastronomia

País	Cidade	Instituição de Formação em Gastronomia	Foco da cidade criativa junto à Instituição de educação superior
França	Rouen	Institute National de la Boulangerie-Pâtisserie	Combinação de experiência e inovação no treinamento em padaria e pastelaria.
Itália	**Alba**	Academia Bocuse d'Or Itália	Criação de novas colaborações e agendamentos de pacotes de formação para escolas profissionais italianas.
	Parma	Università degli Studi di Parma	Integração de gastronomia em estratégias de desenvolvimento urbano e preservação ambiental através de eventos e educação.
Coreia do Sul	Jeonju	Creative Culinary Institute of Korea	Proporcionar educação e formação de alta qualidade em culinária, com ênfase na preservação e promoção da comida e das tradições culinárias coreanas.
Peru	Arequipa	Município Provincial de Arequipa	Fazer oficinas de formação e iniciativas de pesquisa para a salvaguarda da tradição culinária do país.
		Escuela de Gatronomía Cefotur Perú	Preservação de receitas tradicionais, técnicas de culinária ancestrais e a promoção da identidade gastronômica local.
Brasil	**Belo Horizonte**	Instituto Gastronômico das Américas (IGA) e outras	Ensinar sommeliers, técnicas de hospedagem, culinária e técnicas de garçons.
		Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec)	
China	Shunde	Shunde Food Culture Institute	Contribuir para o desenvolvimento da cultura e indústria gastronômica da cidade.
	Yangzhou	Yangzhou Overseas Chinese Cuisine Celebration Centre.	Treinamento de chefs estrangeiros.
	Huaian	Huaiyin Institute of Technology (HIT).	Cultivar talentos internacionais e nacionais na área de gastronomia; organizar atividades temáticas de gastronomia para construir plataformas de intercâmbio nacional.
		Huaiyin Normal University	Pesquisa de ingredientes e técnicas culinárias, preservação da culinária tradicional chinesa, e organização de eventos gastronômicos.
	Macau	Centro de formação profissional - Instituto de Formação Turística (IFT).	Apoiar a emergência de talentos criativos no setor da gastronomia.
Turquia	Hatay	Food Academy em Hatay	Proporcionar transferência de conhecimento, oportunidades de cooperação e programas de certificação para chefs e profissionais da gastronomia.
Japão	Tsuruoka	Universidades e centros de pesquisa - Universidade de Tsuruoka	Exploração de temas relacionados à gastronomia, incentivando a transmissão da culinária tradicional e promovendo a produção e uso de culturas indígenas.

Fonte: UNESCO, 2023.

O Quadro 5 apresenta uma contribuição relevante sobre como as instituições de ensino voltadas à formação em gastronomia colaboram com as atividades das cidades criativas da gastronomia. O quadro serviu de parâmetro para aprofundar informações e a seleção de participantes da pesquisa, conforme acessibilidade e seguindo critérios para seleção dos participantes da amostra e construção do roteiro de entrevistas apresentados nas próximas seções.

3.1.7.1 Caracterização dos participantes

Ao formular o roteiro de entrevistas, considerou-se importante deixar claro o critério de inclusão, ou seja, quem poderiam ser os entrevistados envolvidos na pesquisa: somente pessoas envolvidas no desenvolvimento das cidades criativas da gastronomia e/ou ligados à formação em gastronomia provenientes de indicações. Com base nos objetivos específicos da tese, os *stakeholders* relevantes para entrevistar incluem:

Gestores de restaurantes. por oferecer uma visão geral sobre as práticas e desafios enfrentados na indústria gastronômica, bem como sobre a demanda por profissionais qualificados e as tendências emergentes no setor.

Gestores de cidades. Estes são os responsáveis por políticas públicas relacionadas à gastronomia, cultura e o turismo em nível municipal, fornecendo informações sobre iniciativas de promoção da gastronomia local, o impacto do título de Cidade Criativa da Gastronomia da UNESCO e os objetivos de desenvolvimento sustentável relacionados.

Gestores de formação superior. Coordenadores, membros de NDE e gestores de instituições de ensino superior que oferecem cursos de gastronomia por oferecer insights sobre os currículos educacionais, as habilidades e competências demandadas pela indústria e a integração de aspectos da economia criativa na formação dos profissionais da área.

Outros: Chefs de Restaurantes, comensais e alunos da gastronomia Considera-se agentes ativos relevantes no ambiente estudado.

Ao entrevistar esses *stakeholders*, buscou-se explorar suas perspectivas sobre os temas abordados nos objetivos específicos da tese, como a formação em gastronomia para futuros profissionais, além de verificar se os critérios da UNESCO para as Cidades Criativas da Gastronomia oferecem um caminho relevante para orientar as análises e recomendações. Buscou-se também verificar como suas experiências e percepções podem contribuir para a

pesquisa. Importante salientar que, caso algum desajuste com os objetivos da pesquisa, o participante seria excluído, porém não houve exclusões.

3.1.7.2 Roteiros de entrevista

O roteiro de entrevista é um instrumento relevante para garantir sistematicidade, coerência metodológica e rigor científico na coleta de dados qualitativos. Ele funciona como uma "bússola" que orienta o pesquisador na condução das entrevistas, assegurando que as questões abordadas estejam alinhadas com os objetivos e o problema de pesquisa (Minayo, 2014).

A conversação gira em torno de temas previamente definidos, característica que garante uma estrutura mínima necessária ao processo investigativo, mas que, ao mesmo tempo, permite ao entrevistador explorar nuances subjetivas da realidade social sem perder o foco analítico. Nesse sentido, trata-se de uma estratégia que equilibra a sistematização do roteiro com a abertura à emergência de significados, percepções e interpretações próprias dos sujeitos pesquisados.

Segundo Minayo (2012), potencializa a compreensão do mundo vivido pelos participantes, na medida em que possibilita captar dimensões simbólicas, afetivas e relacionais que dificilmente emergiriam em instrumentos de caráter estritamente quantitativo. Ao assegurar uma padronização mínima de questões, o procedimento contribui para a comparabilidade das respostas, aspecto essencial para a análise de conteúdo proposta por Bardin (2005), uma vez que esta exige categorias que possam ser analisadas transversalmente entre os diferentes depoimentos.

Para Flick (2009) complementa essa visão ao afirmar que a qualidade da entrevista não reside apenas na sequência de perguntas, mas na capacidade do pesquisador de articular flexibilidade e rigor, garantindo, de um lado, a riqueza interpretativa e, de outro, a validade analítica do material produzido. Dessa forma, o método escolhido não apenas amplia a profundidade da investigação, mas também assegura consistência e confiabilidade à análise posterior.

Assim, o roteiro de entrevista foi aplicado a proprietários e gestores de restaurantes de cidades criativas da Gastronomia eleitas pela UNESCO, a gestores municipais e a gestores de cursos de Ensino Superior em Gastronomia. A escolha desses grupos de respondentes justifica-se pela sua posição estratégica na interface entre a prática gastronômica, a

formulação de políticas públicas e a formação acadêmica de profissionais do setor, possibilitando uma visão multifacetada sobre os processos de inovação, identidade cultural e desenvolvimento territorial.

Conforme Yin (2015), a definição criteriosa dos sujeitos é determinante para assegurar a validade da pesquisa, pois garante que as informações coletadas representem diferentes perspectivas do fenômeno em estudo. Flick (2009) destaca que a diversidade de atores entrevistados enriquece o material empírico, ampliando a compreensão da complexidade social investigada. Buscando atingir os objetivos propostos, delineou-se a organização do roteiro de entrevista, que foi sistematizado em blocos temáticos conforme apresentado no Quadro 6, permitindo tanto a comparabilidade entre os diferentes grupos quanto a flexibilidade para explorar singularidades emergentes durante a conversação.

Quadro 6 - Organização do roteiro de entrevista articulado com as categorias a *priori*

Identificação do Entrevistado	Profissão, País de Origem
Categorias	**Questões de acordo com as categorias a priori**
Economia Criativa na Gastronomia	1. Como você compreende o papel da gastronomia no contexto da economia criativa em sua cidade ou instituição?
	2.De que forma iniciativas gastronômicas têm gerado valor econômico, cultural ou simbólico no território onde você atua?
	3.Você observa alguma articulação entre a gastronomia e outros setores criativos (como turismo, design, artes etc.)? Pode citar exemplos?
	4.Qual o papel da inovação na economia criativa no âmbito da gastronomia?
	5. Como a formação superior em gastronomia poderia fortalecer ou aprimorar a inserção da gastronomia local no contexto da economia criativa?
Intersecções Tecnológicas	1.Quais tecnologias têm sido incorporadas no seu espaço voltadas à gastronomia?
	2. Na sua perspectiva, os cursos de gastronomia (ou os profissionais formados) estão preparados para lidar com inovações tecnológicas no setor? Por quê?
	3. Na sua visão, há a utilização de tecnologias sustentáveis no ramo da gastronomia? Explique.
	4. Em sua experiência, como as tecnologias digitais impactam a produção e/ou comunicação da gastronomia?
	5. Como as tecnologias impactam no perfil do egresso e o currículo formativo? Que competências tecnológicas digitais você considera que deveriam ser incorporadas na formação em gastronomia para acompanhas as inovações do setor?
Formação Superior Integral em Gastronomia	1.Na sua percepção, os cursos de gastronomia estão alinhados às demandas reais do setor gastronômico inserido na economia criativa? Por quê?
	2.O senhor (a) percebe que os profissionais da gastronomia na atualidade conseguem atender os requisitos para desenvolver a cidade criativa da gastronomia?
	3.Quais aspectos você considera prioritários na formação acadêmica de futuros profissionais da gastronomia?
	4.Como as parcerias entre instituições de ensino superior, indústria gastronômica e órgãos públicos podem se fortalecer e contribuir para formar profissionais mais preparados para atuar nas cidades criativas?
	5. Quais seriam na sua visão, os pilares essenciais que deveriam orientar as

	diretrizes curriculares dos curso de gastronomia para responder às novas demandas da economia criativa?
Competências Humanistas Inovadoras dos Egressos	1. Na sua percepção, quais competências e valores um profissional de gastronomia precisa desenvolver para atuar de forma inovadora e contextualizada no cenário atual da economia criativa?
	2. Partindo da premissa que a formação superior em gastronomia pode oferecer uma abordagem holística e centrada no aluno para preparar os futuros profissionais que vão atuar nas cidades criativas da gastronomia, enumere por ordem de necessidade as seguintes habilidades e competências que devem ser desenvolvidas:
	( ) Conexão com a Cultura Alimentar
	( ) Desenvolvimento de Técnicas para um Chef Criativo
	( ) Desenvolvimento de Habilidades Criativas
	( ) Conhecimento do Ambiente Gastronômico
	( ) Compreensão das Interações Sociais, Ética Relações Humanas e Sustentabilidade
	( ) Experiência Sensorial
	( ) capacidade de pesquisa robusta
	( ) postura profissional e atendimento ao cliente
	( ) Técnicas de Cozinha
	( ) Habilidades de Investigar a expectativa do cliente
	( ) Fisionômica
	3 - Que diretrizes você sugeriria para orientar uma formação em gastronomia mais alinhada à inovação, à economia criativa e aos princípios humanistas?
Pergunta de Fechamento	Você gostaria de acrescentar algo que não foi abordado, mas considera importante para pensar a gastronomia no contexto atual da economia criativa?

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

As questões elaboradas no roteiro de entrevista do Quadro 6, tiveram como base as categorias analíticas previamente definidas (*a priori*), de modo a assegurar coerência metodológica entre o instrumento de coleta de dados e o referencial teórico-conceitual adotado. Essa estruturação visou não apenas orientar a condução das entrevistas com profissionais da gastronomia, gestores de cidades criativas e representantes de Instituições de Ensino Superior, mas também garantir a abrangência e a profundidade necessárias à análise.

Desta forma, ficou delimitada a elaboração criteriosa de roteiros pautados em categorias teóricas que contribuíram para a articulação entre os dados empíricos e os fundamentos epistemológicos da pesquisa, fortalecendo a consistência argumentativa da tese e a validade dos resultados.

3.1.7.3 Coleta de dados, tratamento ético aos entrevistados e entrevistas piloto

Para a coleta de dados dos entrevistados, foi estabelecido um contato inicial através do aplicativo *WhatsApp* ou correio eletrônico. Por meio desse contato, foram realizadas agendas para entrevista online, durante o período de 05 de dezembro de 2025 a 28 de fevereiro de

2026. A coleta de dados também foi realizada pela própria pesquisadora, em situação presencial em duas cidades criativas da Gastronomia, Belo Horizonte e Alba.

Por razões éticas, o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) foi enviado aos entrevistados que o solicitaram, após o aceite de participar do estudo. Após receber explicações detalhadas, os entrevistados assinam o documento e o enviam à pesquisadora. Antes do início da entrevista, foi explicado todos os pontos do TCLE aos entrevistados para assegurar que ambos compreendam suas responsabilidades. Em conformidade com as normas éticas de pesquisa, os nomes dos entrevistados serão mantidos em sigilo.

No intuito de garantir a consistência e a pertinência do roteiro de entrevistas semiestruturadas, foi realizada uma etapa preliminar composta por duas entrevistas-piloto com: um *restaurantier*, chef de cozinha de tradicional empreendimento de cidade criativa da gastronomia de Belo Horizonte e pesquisador com participação na conquista do selo UNESCO; uma coordenadora de curso de turismo, membro do Comitê Gestor Manaus Cidade Criativa da Gastronomia no âmbito da administração municipal, Doutora pelo PPGTH da UNIVALI. Segundo Yin (2016) realizar teste ou estudo-piloto ajuda a testar e refinar o trabalho, validando o que se aplica ao contexto.

As **entrevistas piloto** foram feitas primeiramente em conversas pelo aplicativo *WhatsApp* com o envio da carta de apresentação da tese e roteiro prévio das perguntas, além do agendamento para a entrevista propriamente dita, via *google meet* com transcrição em tempo real pelo link app https://app.tactiq.io/. As entrevistas piloto para validação do roteiro foram realizadas em 25 de setembro e 05 de outubro de 2025.

O roteiro também passou por modificações após a Banca de Qualificação da tese ocorrida em 05 de novembro de 2025 quando houve sugestões de perguntas mais aderentes às categorias de análise e aos objetivos da tese.

A estratégia metodológica de validação adotada teve, também, como objetivo avaliar a clareza das perguntas, a adequação da linguagem empregada e a sua capacidade de suscitar respostas que efetivamente dialoguem com as questões levantadas na tese. A aplicação das entrevistas-piloto permitiu identificar eventuais ambiguidades, redundâncias ou lacunas no roteiro, assegurando maior rigor na coleta de dados e melhor alinhamento entre os objetivos da pesquisa e os instrumentos utilizados. Dois exemplos que emergiram dos validadores e motivaram pequenas alterações no roteiro, foram: os egressos devem possuir competências em pesquisa e os colaboradores de restaurantes precisam ser hospitaleiros.

A realização de entrevistas-piloto é uma prática metodológica reconhecida na pesquisa qualitativa, pois possibilita a validação e o refinamento dos instrumentos de coleta antes da aplicação definitiva (Flick, 2009; Yin, 2016). Nesse processo, os resultados obtidos nas duas entrevistas piloto foram incorporados diretamente à análise final, e serviram como subsídio para ajustar a estrutura e o conteúdo das perguntas, avaliando seu potencial de gerar informações aprofundadas e relevantes. Gil (2008, p. 117) afirma que o pré-teste consiste na aplicação preliminar do instrumento de coleta de dados com o propósito de verificar a clareza, precisão e adequação das questões formuladas. Marconi e Lakatos (2017, p. 171) reforçam que a aplicação prévia do questionário ou roteiro de entrevista permite a detecção de falhas, ambiguidade e inadequações na formulação das perguntas, possibilitando correções antes da pesquisa definitiva. Assim, a validação do roteiro por meio dessa etapa preliminar reforçou a credibilidade e a confiabilidade do estudo, contribuindo para que as entrevistas subsequentes possam oferecer dados consistentes para a análise do problema investigado.

Após o teste piloto realizado, deu-se início às entrevistas com a população escolhida. Foram realizadas 32 entrevistas, obtidas pelo método snowball conforme orientado por Biernacki e Waldorf (1981), para alcançar uma amostra representativa e informada, especialmente valiosa para temas delicados e em contextos onde o acesso pode ser desafiador (Bockorni e Gomes, 2021). Todas as entrevistas foram conduzidas por meio de videoconferência, mediante agendamento prévio com cada participante considerando a preferência de cada um devido a localização geográfica diferente da pesquisadora. Durante os encontros virtuais, as câmeras permaneceram abertas ao longo de toda a interação, não havendo manifestação de desconforto por parte dos entrevistados quanto a esse procedimento. Conforme destaca Mattar (2008), a entrevista realizada à distância constitui alternativa metodologicamente adequada quando a realização presencial não é viável, mantendo condições satisfatórias de interação entre pesquisador e participante. O autor também ressalta que esse formato pode favorecer maior tempo de reflexão e elaboração das respostas, aspecto particularmente relevante em situações que exigem maior cuidado comunicacional.

A coleta de dados foi realizada por meio de entrevistas semi estruturadas, previamente organizadas a partir de um roteiro orientador. Entretanto, em consonância com a natureza qualitativa e interpretativa do estudo, o roteiro não foi seguido de maneira rígida e sequencial. A condução das entrevistas privilegiou a narrativa espontânea dos participantes, permitindo que suas experiências e percepções emergissem de forma livre e contextualizada.

Conforme argumentam Gaskell (2002) e Gil (2010), a entrevista semi estruturada caracteriza-se pela flexibilidade, possibilitando ao pesquisador adaptar a ordem e a formulação das perguntas conforme o desenvolvimento do diálogo. Nessa perspectiva, as questões do roteiro foram utilizadas como eixo norteador, sendo retomadas apenas quando determinados tópicos não haviam sido contemplados nas falas espontâneas dos entrevistados.

Tal procedimento está alinhado à concepção de entrevista qualitativa defendida por Yin (2016), que destaca a importância da interação dinâmica entre pesquisador e participante, favorecendo a construção de respostas mais densas e contextualizadas. Essa abordagem contribuiu para a obtenção de dados ricos em significado, preservando a autenticidade dos relatos.

Das 32 entrevistas realizadas, 29 ocorreram por meio de videoconferência, enquanto 3 participantes optaram por responder ao roteiro de perguntas por escrito, via e-mail. Embora em formato distinto, essas contribuições foram incorporadas ao corpus analítico por atenderem aos mesmos objetivos investigativos e contemplarem as categorias de análise definidas previamente. Segundo Flick (2009), a utilização de diferentes formas de obtenção de dados, quando alinhadas ao mesmo referencial analítico, não compromete a consistência metodológica, podendo inclusive enriquecer o processo interpretativo.

Todas as entrevistas foram transcritas automaticamente por meio do *software Tactiq*. Posteriormente, realizou-se conferência e revisão das transcrições para assegurar fidelidade ao conteúdo original. O uso de ferramentas tecnológicas para transcrição é reconhecido como recurso que contribui para a organização e sistematização de dados qualitativos, desde que acompanhado de validação pelo pesquisador (Gibbs, 2009).

Dessa forma, a flexibilidade na condução das entrevistas, aliada à utilização complementar de respostas escritas e à sistematização digital das transcrições, não comprometeu o rigor científico da investigação, mantendo coerência com os pressupostos da pesquisa qualitativa e com os princípios da análise de conteúdo adotada.

As entrevistas ocorreram individualmente, por meio da plataforma *Google Meet*, adotando-se linguagem formal e postura comunicativa impessoal, com o propósito de assegurar objetividade e minimizar interferências no discurso dos participantes. O contato inicial foi realizado via *WhatsApp*, e os agendamentos respeitaram a disponibilidade de cada entrevistado.

A amostragem por saturação consiste em procedimento utilizado para definir o tamanho final da amostra, interrompendo-se a inclusão de novos participantes quando os

dados passam a se repetir (Falqueto; Farias, 2016). De acordo com Flick (2009), a saturação indica que o fenômeno investigado foi explorado de maneira suficientemente abrangente, de modo que a continuidade da coleta não agregaria contribuições substantivas ao estudo.

As entrevistas tiveram duração variável entre 07 minutos e 1 hora, totalizando 16 horas e 21 minutos de gravação e resultando em 359 páginas de transcrição realizada de forma automática por meio do *software Tactiq*. Posteriormente, os arquivos foram importados para o *software* de *ATLAS.ti*, juntamente com materiais complementares, com o objetivo de proceder à análise de caráter dedutivo. Importante salientar que a menor duração, deveu-se à capacidade de síntese do entrevistado que preparou previamente o roteiro. A entrevista de maior duração foi de um chef vencedor em eventos gastronômicos de cidades criativas, cujos relatos resultaram detalhados, além disso, este entrevistado faz parte do comitê gestor de cidade criativa e possui empreendimento em que mostrou como busca o peixe mergulhando e o prepara.

Os participantes foram selecionados de forma intencional, considerando sua aderência ao fenômeno investigado. Como critérios de inclusão, foram considerados sujeitos com formação e/ou experiência profissional diretamente relacionada à gastronomia, à formação superior, à gestão pública ou às iniciativas vinculadas às Cidades Criativas da Gastronomia, desde que sua trajetória possibilitasse contribuir com informações pertinentes aos objetivos da pesquisa. Nos casos de participantes indicados por outros entrevistados, a indicação, por si só, não determinou sua inclusão, sendo previamente verificado o atendimento aos critérios estabelecidos.

A composição do grupo buscou, ainda, contemplar a heterogeneidade de posições ocupadas em relação ao fenômeno, incluindo representantes da formação superior, do setor gastronômico, da gestão pública e das cidades criativas, permitindo examinar convergências e particularidades entre diferentes perspectivas. A definição do número final de 32 participantes não decorreu de um quantitativo previamente fixado, mas da saturação dos dados, compreendida como o momento em que a continuidade da coleta deixa de acrescentar informações ou temas substantivamente novos ao corpus (Guest; Bunce; Johnson, 2006; Saunders et al., 2018). Na presente pesquisa, a saturação começou a ser observada a partir da entrevista E22 quando se verificou recorrência dos conteúdos e ausência de novos elementos relevantes para as categorias analíticas, sendo realizadas entrevistas subsequentes até E32 para confirmar essa estabilidade, considerando, especialmente, a heterogeneidade dos participantes.

O *ATLAS.ti* possibilitou o gerenciamento sistemático dos grandes volumes de dados qualitativos inseridos, permitindo a criação de códigos analíticos, o estabelecimento de relações entre categorias e o registro de reflexões por meio de memorandos, favorecendo a organização, categorização e interpretação estruturada das informações (Gibbs, 2009).

Além das entrevistas semiestruturadas, foi aplicado um instrumento complementar com o objetivo de identificar a hierarquização das competências consideradas prioritárias pelos participantes. Essa etapa consistiu na solicitação, enviada individualmente via *WhatsApp*, para que todos os entrevistados enumerassem, em ordem de importância, um conjunto previamente definido de habilidades e competências relacionadas à formação superior em gastronomia. Tal estratégia fundamentou-se na natureza processual, reflexiva e dialógica da pesquisa qualitativa, conforme discutido por Minayo (2014) e Kvale e Brinkmann (2009), bem como no reconhecimento da validade de abordagens assíncronas de coleta de dados em pesquisas contemporâneas mediadas por tecnologia (Flick, 2018).

A pergunta do instrumento hierarquização de competências, foi formulada com base na premissa de que a formação acadêmica pode adotar uma abordagem holística e centrada no estudante, especialmente no contexto das cidades criativas da gastronomia. Os participantes foram convidados a ordenar as seguintes competências:

- Conexão com a Cultura Alimentar;
- Desenvolvimento de Técnicas para um Chef Criativo;
- Desenvolvimento de Habilidades Criativas;
- Conhecimento do Ambiente Gastronômico;
- Compreensão das Interações Sociais, Ética, Relações Humanas e Sustentabilidade;
- Experiência Sensorial;
- Capacidade de pesquisa robusta;
- Postura profissional e atendimento ao cliente;
- Técnicas de Cozinha;
- Habilidades de investigar a expectativa do cliente;
- Fisionômica;

O envio posterior da questão buscou garantir que todos os participantes refletissem especificamente sobre a priorização das competências, aspecto que nem sempre emergiu de forma estruturada nas narrativas espontâneas. Esse procedimento permitiu complementar os dados qualitativos com uma dimensão ordenativa, contribuindo para maior consistência analítica na identificação das competências consideradas centrais.

A utilização de instrumentos complementares em pesquisas qualitativas é metodologicamente aceitável quando alinhada aos objetivos do estudo e quando não altera a natureza interpretativa da investigação (Yin, 2016; Flick, 2009). Nesse caso, a estratégia não configurou aplicação de questionário quantitativo tradicional, mas sim técnica de ordenação destinada a fortalecer a triangulação dos dados e apoiar a interpretação das categorias relacionadas às competências profissionais.

O formato assíncrono da solicitação complementar das hierarquias possibilitou maior tempo de reflexão por parte dos participantes, favorecendo a explicitação de critérios de julgamento e priorização, o que contribui para a compreensão das estruturas de valor associadas às competências analisadas.

As respostas obtidas foram sistematizadas em planilha eletrônica, permitindo a organização dos dados e seu tratamento analítico. Para fins de hierarquização, adotou-se um procedimento de natureza quantitativo-descritiva, no qual foram contabilizadas as frequências de indicação de cada competência nas diferentes posições de prioridade atribuídas pelos participantes. A partir dessa consolidação, foi possível identificar as competências mais recorrentes nas primeiras posições do ranking individual.

Com base nesses dados, procedeu-se à agregação das frequências, considerando especialmente as competências posicionadas nos níveis mais elevados de prioridade (Top 5), o que permitiu identificar aquelas mais valorizadas no conjunto dos respondentes. Essa sistematização possibilitou a construção de uma hierarquização empírica das competências, fundamentada na convergência das percepções dos participantes.

Destaca-se que esse procedimento não substituiu a análise qualitativa, mas a complementou, configurando uma abordagem de natureza mista, na qual a priorização atribuída pelos participantes é interpretada à luz das categorias analíticas e das evidências oriundas da análise de conteúdo. Dessa forma, assegura-se a articulação entre dados empíricos, interpretação qualitativa e suporte quantitativo descritivo, conferindo maior robustez aos resultados apresentados.

Para fins de rigor metodológico, torna-se importante destacar que o corpus empírico foi composto pelas transcrições integrais das entrevistas, pelas respostas escritas recebidas por e-mail, pelos memorandos analíticos produzidos durante a leitura do material e pelos documentos institucionais correlatos mobilizados na triangulação. As entrevistas foram transcritas, revisadas e posteriormente importadas para o *ATLAS.ti*, no qual cada documento passou a integrar uma unidade hermenêutica de análise. A unidade de registro adotada

correspondeu aos trechos de sentido vinculados aos objetivos da pesquisa, podendo assumir a forma de frase, excerto narrativo ou segmento temático; a unidade de contexto correspondeu ao depoimento integral do participante e à categoria analítica em que o trecho se inseria. Tal definição permitiu preservar a densidade interpretativa das falas sem fragmentar artificialmente o discurso.

3.1.8 Métodos de análise de dados

A pesquisa de abordagem qualitativa buscou com seus métodos de análise compreender, em profundidade, os significados, percepções e experiências dos participantes em relação à formação superior em gastronomia no contexto da economia criativa. Essa investigação não se preocupou com a quantificação dos dados, mas sim com a interpretação dos fenômenos sociais a partir das narrativas e discursos coletados.

Para isso, foi utilizado um método de análise de dados qualitativa, que permitiu organizar, codificar e interpretar os dados textuais obtidos por meio de entrevistas, de forma a revelar padrões, categorias e sentidos emergentes, contribuindo para a formulação de diretrizes formativas alinhadas a uma perspectiva humanista e inovadora.

A análise de natureza qualitativa está fundamentada na técnica de análise de conteúdo de Bardin (2005). Segundo esse autor, a técnica se aplica à análise de textos escritos, comunicação oral, visual e gestual reduzida a um texto ou documento. Permite, também, compreender o significado do conteúdo latente ou manifesto emitido pelos autores e inferir conhecimentos a respeito do emissor e seu meio. As inferências são deduções ilógicas e visam gerar proposições. Após a coleta e com o auxílio do *software ATLAS.ti*, os dados foram organizados por intermédio da análise de conteúdo, seguindo as três fases de averiguação propostas por Bardin (2020).

O procedimento inicial da técnica foi a decodificação dos dados contidos nos textos com descrição detalhada das ideias que a autora chamou de estágio descritivo ou de análise categorial. Bardin (2005) explica que a análise de conteúdo compreende três polos cronológicos:

a) A pré-análise;

b) A exploração do material;

c) O tratamento dos resultados, a inferência e a interpretação.

A fase da pré-análise foi constituída pela organização inicial do material a partir da escolha dos documentos, formulação de hipóteses, de objetivos e "indicadores que fundamentam a interpretação final" (Bardin, 2005, p. 95). Seguindo essa orientação, elaborou-se a hipótese de pesquisa, posteriormente foi realizada a exploração do material, descrita por Bardin (2020) como uma fase longa que consiste em operações da codificação, decomposição ou enumeração, em função de regras previamente formuladas. Diante disso, realizou-se a formulação das categorias de análise a priori, constituindo os constructos teóricos para orientar o olhar da pesquisadora a determinados aspectos da realidade que quer investigar e alcançar os objetivos da tese.

A primeira categoria, **economia criativa na gastronomia**, buscou compreender de que maneira a gastronomia tem sido incorporada como vetor estratégico no desenvolvimento das cidades criativas, por meio de conceitos, práticas e políticas que alinham sua atuação aos princípios da economia criativa, buscando revelar as demandas das cidades criativas da gastronomia.

A partir das questões orientadoras, analisou-se como os atores locais, tanto gestores públicos, profissionais da gastronomia quanto representantes de instituições, perceberam o papel da gastronomia na geração de valor econômico, cultural e simbólico. Essa perspectiva permitiu investigar se ocorreram articulações da gastronomia com outros setores criativos, como turismo criativo, economia circular, *design* e artes, promovendo redes colaborativas que ampliam o impacto socioeconômico e inclusivo da atividade gastronômica.

A segunda categoria, **intersecções tecnológicas**, investigou de que maneira as tecnologias foram sendo incorporadas no setor gastronômico e quais impactos elas produziram na formação profissional, nos processos produtivos e na comunicação da gastronomia. Essa categoria problematizou a preparação dos cursos de gastronomia e dos profissionais do setor frente às exigências de um mercado cada vez mais tecnológico, exigindo competências digitais, adaptabilidade e visão sistêmica, respeitando as diretrizes da ONU entre as quais seus Estados Membros devem desenvolver, de acordo com sua legislação, currículos de ética em IA para todos os níveis educacionais (UNESCO, 2021).

A terceira categoria, **formação superior em gastronomia** para atuação inovadora nas cidades criativas, teve por premissa analisar criticamente o papel das Instituições de Ensino Superior (IES) e suas diretrizes na preparação de profissionais aptos a atuar no contexto da economia criativa e no desenvolvimento de cidades criativas da gastronomia e identificar lacunas na formação atual. A partir das questões orientadoras, buscou-se compreender se os

currículos dos cursos de gastronomia estavam alinhados às demandas reais do setor. Esta categoria permitiu avaliar até que ponto a formação acadêmica tem incorporado em seus conteúdos e metodologias voltadas à inovação, à valorização cultural e ao desenvolvimento sustentável, elementos essenciais para a atuação em ecossistemas criativos.

A quarta e última categoria, **competências humanistas dos egressos da gastronomia**, sustentou-se na exigência da integração ao saber técnico a visão humanista na formação gastronômica para produzir impacto socioeconômico na atuação dos ecossistemas urbanos criativos ou as cidades criativas. Buscou aprofundar e compreender quais habilidades e conhecimentos foram considerados essenciais para que os profissionais da gastronomia pudessem atuar de forma criativa, contextualizada e estratégica nas dinâmicas contemporâneas do setor, especialmente em territórios que se propõem como cidades criativas.

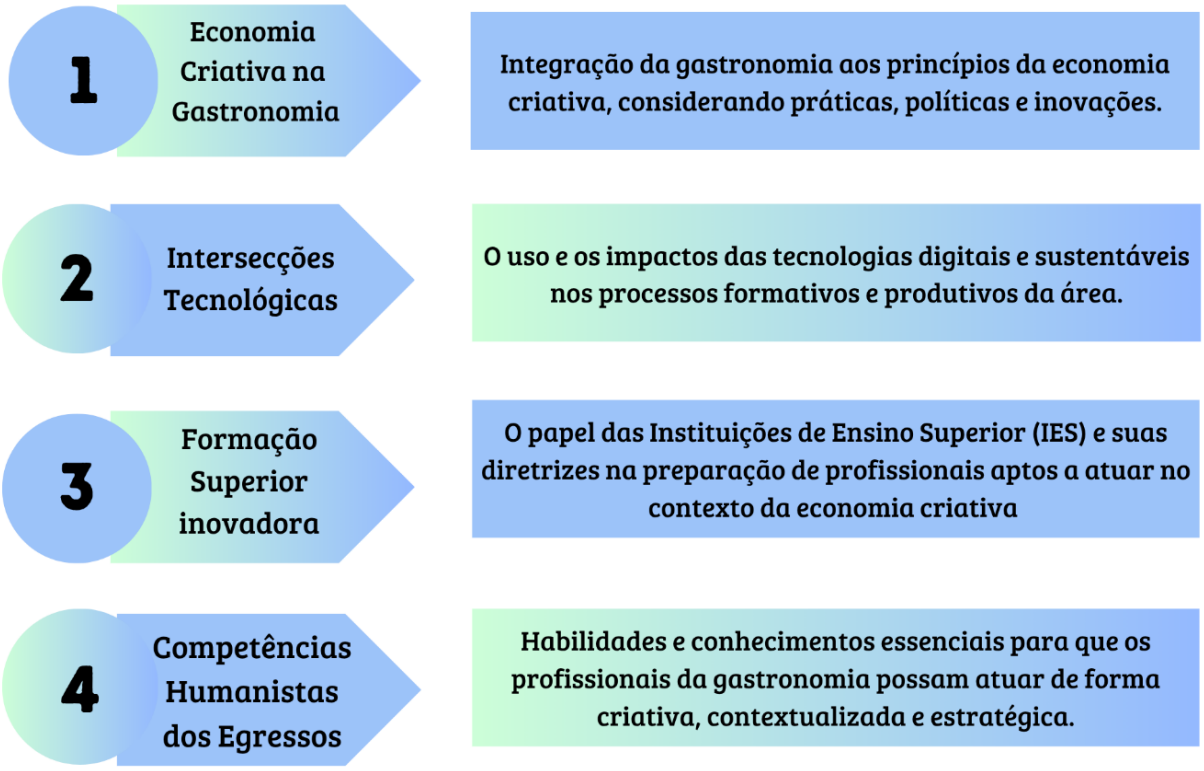
A partir das questões propostas, buscou-se identificar se houve alinhamento entre as exigências do mercado gastronômico e a formação recebida, bem como avaliar a prontidão da gestão pública para apoiar essa transformação. Tal análise permitiu observar se os currículos acadêmicos, especialmente no ensino superior, estavam atualizados e sensíveis às demandas da economia criativa e às diretrizes de sustentabilidade cultural, social e territorial que caracterizam as cidades criativas da gastronomia.

Investigou-se em que medida as instituições de ensino, em parceria com os poderes públicos e o setor produtivo, fomentaram competências voltadas ao pensamento crítico, à inovação social, ao empreendedorismo responsável e à valorização da identidade cultural local**.** Como afirma Richards (2021, p. 17), “as cidades criativas utilizam a cultura e a criatividade não apenas como elementos de identidade, mas como motores de desenvolvimento econômico e social”. Nesse sentido, a adequação curricular e a integração entre educação, cultura e economia tornam-se centrais para o fortalecimento de competências alinhadas ao mercado e ao desenvolvimento territorial.

Nesse cenário, a atuação do poder público como indutor de políticas educacionais integradas à cultura e ao turismo torna-se estratégica, especialmente quando se considera que a gastronomia, enquanto prática cultural transcende a técnica culinária e se configura como vetor de desenvolvimento regional. Conforme a UNESCO (2017, p. 23), “a gastronomia, quando articulada a políticas públicas de educação e cultura, promove não apenas a preservação do patrimônio imaterial, mas também a inovação e a sustentabilidade nos territórios” Assim, compreender o grau de sinergia entre formação, mercado e políticas

públicas contribuiu para o delineamento de estratégias formativas mais coerentes com os desafios e oportunidades dos territórios criativos contemporâneos. Desse modo, a Figura 6 a seguir, exemplifica, resumidamente, os propósitos de cada categoria de análise.

Figura 6 - Resumo das categorias de análise e seus propósitos na pesquisa



Fonte: Elaborado pela autora (2025).

A Figura 6 evidencia o resultado das reflexões acerca da condição da pesquisa, no sentido de encontrar categorias a priori orientadoras para a definição do roteiro de entrevistas junto aos agentes envolvidos nas cidades criativas da gastronomia e na formação em gastronomia. Para cada categoria foram definidos propósitos para o desenvolvimento da pesquisa: o propósito da primeira categoria é observar e descrever a integração da Gastronomia com a economia criativa; o segundo propósito busca identificar as tecnologias digitais utilizadas na formação e na produção de forma sustentável; o terceiro propósito é identificar diretrizes de formação em gastronomia junto às IES e o quarto propósito visa detalhar habilidades e competências essenciais no processo de formação dos futuros profissionais da gastronomia.

Complementarmente, a fim de aprofundar e justificar os propósitos pelos quais as categorias elencadas se assentam, no Quadro 7 são apresentados os principais autores e referidas obras que fundamentam a tese nos Capítulos 4 e 5.

Quadro 7 - Categorias a *priori*, propósitos e referências.

Categorias	Propósito/integração	Fontes e Autores	Obra/argumento
1 Economia criativa e gastronomia	Integração da gastronomia aos princípios da economia criativa, considerando práticas, políticas e inovação	Recentes: John Howkins, Richard Florida, Abigail Gilmore, Charles Landry; Comunian, R; Capatti, A.; Montanari, M. Clássicos: Brillat-Savarin, J. A. Smith, A. Marx, K. Malthus, T .Unesco	A riqueza das nações; O Capital. Comida com cultura *Italian cuisine*; A fisiologia do gosto, Cidades criativas da Gastronomia
2 Intersecção Tecnológica	Impactos das tecnologias sustentáveis nos processos produtivos e formativos	Morin, Edgar Cabral, Silvia Regina.	Formação superior em gastronomia no Brasil e Portugal: diferenças e similaridades;
3 Formação Superior Inovadora	Papel das IES e suas diretrizes na preparação de profissionais para atuarem no contexto da economia criativa	Kristeller, Paul Oskar; Carotenuto, M Casassus, J; Cascudo C. Antonio Meneghetti; Bacharelados Nota 5 no MEC Bibliometrias nas Bases de dados: Scopus, Ebsco; web of science	Humanismo Histórico e Humanismo Perene Paidéia ôntica Fundamentos do Humanismo Empresarial Uma nova Pedagogia para a sociedade futura
4 Competências humanistas do Egresso	Habilidades e conhecimentos essenciais dos profissionais da gastronomia para atuarem com criatividade e estrategicamente em contexto inovador	Unesco, Meneghetti, A. Raveli, A Carbonell, Jaume. Bibliometrias nas bases de dados: Scopus, ebsco; web of science	Pedagogia Ontopsicológica. Pedagogias do século XXI: bases para a inovação educativa.

Fonte: Elaborado pela autora.

O Quadro 7 representa o aprofundamento requerido na identificação das categorias de análise e seus propósitos elencados na Figura 5 para descrever com lucidez a passagem dos modelos clássicos de economia para a economia criativa e suas interfaces com a gastronomia, lançou-se mão de obras expoentes clássicas e contemporâneas; intersecção tecnológica requereu o pensamento de autores mais atuais; sobre formação superior inovadora buscou-se estudar os autores vinculados com a filosofia humanista e pesquisas robustas com bibliometria e levantamento documental e, na perspectiva de formar profissionais com competências humanas além das técnicas se fez necessário pesquisar autores que sustentassem a necessidade de identificar as competências necessárias ao egresso do setor gastronômico para fazer face às demandas contemporâneas da gastronomia e economia criativa.

Após a categorização e aplicação do instrumento de pesquisa, se avançou para a terceira etapa proposta por Bardin (2020), o tratamento dos resultados obtidos e a interpretação. Essa fase envolveu operações estatísticas simples, síntese e seleção dos dados mais significativos, além da formulação de inferências. O tratamento dos resultados,

possibilitou estabelecer quadros, figuras e modelos que representam as informações obtidas pela análise (Bardin,2020), as quais se encontram no capítulo 7 desta tese. Foi nesse momento que se realizaram a análise propriamente dita das informações recolhidas, permitindo a construção de sentidos e a aproximação com os objetivos propostos.

Bauer e Gaskell (2004) explicam que a análise de conteúdo é uma técnica híbrida que permite ao pesquisador lidar com um volume expressivo de dados textuais. Sua aplicação não se limita a uma simples contagem de frequências, mas busca identificar tipos, qualidades e distinções no material analisado. Para os autores, trata-se de um processo sistemático que exige a construção de unidades de análise, bem como a elaboração de categorias capazes de organizar e dar coerência às informações coletadas. Esse caráter categorial confere à técnica um estatuto metodológico objetivo, que não deve ser confundido com abordagens de caráter interpretativista, uma vez que o foco recai sobre a descrição e classificação rigorosa dos conteúdos.

Assim, a análise de conteúdo, ao estruturar os dados em categorias previamente definidas ou emergentes, possibilita uma leitura que combina objetividade e profundidade. Como ressalta Bardin (2011, p. 44), “a análise de conteúdo é um conjunto de técnicas de análise das comunicações visando obter, por procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens, indicadores que permitam a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção e recepção dessas mensagens”. Portanto, o processo de análise do material é essencialmente categorial, fundamentado em critérios claros e reprodutíveis, evitando ambiguidades ou interpretações subjetivas que poderiam comprometer a validade científica da investigação.

A análise de conteúdo de Laurence Bardin, assim como a Teoria Fundamentada de Barney Glaser e Anselm Strauss, configuram-se como métodos qualitativos amplamente reconhecidos, ainda que apresentem diferenças significativas quanto a objetivos e procedimentos. Enquanto a análise de conteúdo privilegia a categorização sistemática e objetiva do material, a Grounded Theory enfatiza a construção teórica a partir dos dados, por meio de um processo essencialmente indutivo. Essa combinação requer maior clareza e justificativa metodológica.

No presente estudo, essa perspectiva indutiva foi mobilizada como apoio na investigação bibliométrica, permitindo que a teoria emergisse dos dados coletados e possibilitando a descoberta de novos padrões e categorias relevantes ao objeto de pesquisa.

Para as demais etapas desta tese, optou-se por priorizar a Análise de Conteúdo, conforme proposta por Bardin (2005), por apresentar características metodológicas mais aderentes aos objetivos da pesquisa:

- Foca na descrição sistemática e objetiva do conteúdo das comunicações, com o intuito de identificar padrões, temas e categorias nos dados qualitativos;
- Envolve diferentes etapas estruturadas: pré-análise, exploração do material, tratamento dos resultados, inferência e interpretação;
- Utiliza técnicas como categorização (classificação dos dados em categorias), quantificação (contagem de frequências) e análise temática (identificação de temas recorrentes);
- Permite tanto uma abordagem quantitativa quanto qualitativa, sendo considerada um método flexível e amplamente aplicável;
- Requer que o pesquisador atue como um analista sistemático, organizando, codificando e interpretando os dados com base em regras previamente estabelecidas.

Em síntese, a Análise de Conteúdo de Bardin ofereceu um conjunto estruturado de procedimentos que favorece a descrição, categorização e interpretação dos dados qualitativos. Sua versatilidade permitiu aplicações descritivas e interpretativas, sendo especialmente eficaz em estudos que buscam compreender fenômenos complexos por meio da análise de narrativas e registros discursivos.

3.1.8.1 Procedimentos de análise dos dados

A análise dos dados foi conduzida de forma sistemática e progressiva, em consonância com a técnica de análise de conteúdo proposta por Bardin (2020), articulada ao suporte operacional do *software ATLAS.ti*. Considerando a natureza qualitativa da pesquisa e a complexidade do objeto investigado, adotou-se um percurso analítico orientado por categorias a priori, sem excluir a possibilidade de identificação de sentidos emergentes no decorrer da exploração do corpus. No que se refere à construção das categorias analíticas, a presente pesquisa adotou uma abordagem dedutiva, orientada por categorias a priori definidas a partir do referencial teórico que fundamenta a investigação. Tais categorias foram estabelecidas com base nos eixos centrais do estudo, permitindo direcionar a análise do corpus empírico de forma sistemática e coerente com os objetivos propostos. Entretanto, em consonância com a perspectiva metodológica da análise de conteúdo proposta por Bardin (2020), manteve-se

abertura à identificação de elementos emergentes durante a exploração do material, possibilitando o refinamento interpretativo a partir de subtemas, nuances e associações não previstas inicialmente. Conforme destaca Bardin (2020), a análise de conteúdo admite a articulação entre categorias definidas previamente e a emergência de novos sentidos oriundos do corpus, desde que estes sejam empiricamente sustentados e integrados de forma coerente ao quadro analítico. Dessa forma, a presente investigação caracteriza-se como uma abordagem híbrida, com predominância dedutiva, que preserva o rigor da estrutura categorial inicial sem desconsiderar a complexidade e a dinamicidade dos dados analisados.

O primeiro movimento correspondeu à constituição e organização do corpus analítico. Nessa etapa, foram reunidos: as transcrições das entrevistas semiestruturadas; as respostas escritas enviadas por e-mail por participantes que optaram por essa modalidade; os documentos institucionais e normativos consultados ao longo da pesquisa; e os registros analíticos elaborados pela pesquisadora sob a forma de memorandos. Em seguida, procedeu-se à leitura flutuante de todo o material, buscando familiarização com os conteúdos, identificação de recorrências iniciais e delimitação dos núcleos de sentido mais aderentes aos objetivos da tese.

No plano operacional, a unidade de registro foi definida como trecho de sentido relevante para os objetivos da investigação, podendo corresponder a frase, enunciado, excerto narrativo ou segmento temático. A unidade de contexto, por sua vez, compreendeu o depoimento integral do participante, o documento de origem e a categoria analítica à qual o excerto se vinculava. Essa definição permitiu preservar a contextualização das falas e evitar interpretações desarticuladas do conjunto discursivo.

A etapa de codificação foi realizada no *ATLAS.ti* por meio de codificação dedutiva orientada pelas quatro categorias a priori da tese: economia criativa na gastronomia; intersecções tecnológicas; formação superior em gastronomia para atuação inovadora nas cidades criativas; e competências humanistas dos egressos da gastronomia. Essas categorias foram desdobradas em códigos analíticos conforme os focos temáticos recorrentes identificados no material. Embora o eixo estruturante tenha sido dedutivo, a análise permaneceu sensível à emergência de subtemas, nuances interpretativas e associações não previstas inicialmente, desde que empiricamente sustentadas no corpus.

Concluída a codificação, buscou-se realizar procedimentos de agrupamento, comparação e refinamento dos códigos, com o objetivo de verificar convergências, distanciamentos e articulações entre categorias, participantes e contextos empíricos. Nessa

etapa, o *software ATLAS.ti* foi utilizado não apenas como ferramenta de armazenamento, mas como apoio à rastreabilidade analítica, permitindo recuperar trechos codificados, visualizar redes de relações e gerar matrizes de coocorrência entre códigos.

No âmbito desta tese, a coocorrência foi compreendida como a incidência relacional entre códigos em um mesmo trecho de análise, em segmentos contíguos ou em passagens fortemente associadas dentro de uma mesma unidade de contexto, indicando proximidade temática e articulação de sentidos. A leitura das coocorrências não foi tratada como mera frequência mecânica, mas como indicador analítico complementar, útil para evidenciar densidades relacionais entre dimensões investigadas. Assim, a interpretação considerou simultaneamente a frequência absoluta, a frequência relativa e a espessura qualitativa dos excertos que sustentavam cada associação.

Para fins de inteligibilidade analítica, as relações identificadas foram interpretadas segundo sua intensidade. Essa intensidade foi definida com base na recorrência comparativa das coocorrências no conjunto do corpus, sendo classificada como alta, média ou baixa conforme a concentração das ocorrências e a consistência interpretativa dos trechos associados. Tal classificação teve caráter analítico-relacional, e não estatístico-inferencial, servindo para apoiar a leitura das conexões mais densas entre categorias e subsidiar a discussão apresentada no Capítulo 7.

A análise também incorporou procedimento de triangulação, entendido como estratégia de validação interpretativa por convergência de evidências provenientes de diferentes fontes e técnicas. Foram triangulados: (a) os dados das entrevistas; (b) os documentos institucionais, normativos e descritivos da UNESCO e das cidades criativas; (c) a análise dos bacharelados com desempenho de excelência nas avaliações do MEC; (d) o estudo de caso múltiplo de Alba e Belo Horizonte; e (e) o referencial teórico construído nos capítulos antecedentes. Essa triangulação permitiu conferir maior densidade às inferências e reduzir o risco de leituras unilaterais do fenômeno.

No que se refere ao estudo de caso múltiplo, a articulação entre Alba (Itália) e Belo Horizonte (Brasil) foi examinada segundo a lógica de replicação teórica proposta por Yin (2015), buscando identificar tanto elementos convergentes quanto especificidades contextuais relevantes para a compreensão do objeto. O estudo comparativo não foi tratado como bloco independente, mas integrado ao movimento maior da análise qualitativa, em diálogo com as categorias da pesquisa.

A partir da consolidação das categorias, da leitura dos padrões de sentido, das coocorrências e da triangulação entre diferentes fontes, procedeu-se à formulação das proposições analíticas. As proposições emergiram da convergência entre recorrência empírica, densidade interpretativa dos excertos, análise comparativa dos casos, lacunas identificadas nos currículos e sustentação teórica. Na sequência, as diretrizes formativas foram elaboradas como síntese teórico-empírica derivada dessas proposições, visando responder ao objetivo geral da tese e materializar, em termos operacionais, um modelo formativo compatível com a economia criativa e com a perspectiva humanista assumida.

Por fim, a revalidação das hipóteses foi conduzida mediante articulação entre leitura qualitativa do corpus, estrutura das relações entre categorias, análise das coocorrências e discussão integradora dos resultados. Desse modo, o percurso analítico adotado assegurou coerência entre objetivos, corpus, técnicas de análise e produtos interpretativos finais, conferindo maior robustez metodológica aos resultados apresentados nos Capítulos 7 e 8. A partir da explicitação dos procedimentos analíticos adotados, torna-se relevante apresentar os critérios de rigor científico que sustentam a presente investigação, especialmente no que se refere à validade, confiabilidade e limitações metodológicas, conforme discutido a seguir.

3.1.9 Validade, confiabilidade e limitações metodológicas

A robustez metodológica da presente pesquisa foi assegurada por meio da adoção de estratégias voltadas à validade, confiabilidade e transparência analítica, conforme preconizado na literatura de métodos qualitativos e estudos de caso.

No que se refere à validade interna, buscou-se garantir a consistência entre os dados coletados, as interpretações realizadas e as inferências construídas. Para tanto, foi adotada a triangulação de dados e fontes, integrando entrevistas semiestruturadas, análise documental e evidências provenientes dos estudos de caso das cidades de Belo Horizonte (Brasil) e Alba (Itália). Essa estratégia permite a convergência de múltiplas evidências empíricas, fortalecendo a credibilidade dos achados (Yin, 2015; Creswell; Creswell, 2018).

Adicionalmente, a validade interna foi reforçada pelo uso sistemático da análise de conteúdo, conforme proposta por Bardin (2020), conduzida em etapas estruturadas de pré-análise, exploração do material e tratamento dos resultados. A utilização do *software ATLAS.ti* contribuiu para a organização, rastreabilidade e sistematização do processo de codificação, permitindo maior rigor na identificação de padrões, categorias e relações entre os dados.

No que tange à validade externa, compreendida como a possibilidade de transferência analítica dos resultados, destaca-se que a pesquisa não busca generalização estatística, mas sim generalização analítica, conforme a lógica dos estudos de caso (Yin, 2015). Nesse sentido, as evidências produzidas permitem a formulação de proposições teóricas e diretrizes que podem ser consideradas em contextos semelhantes, especialmente no âmbito da formação superior em gastronomia inserida na economia criativa.

A confiabilidade da pesquisa foi assegurada por meio da explicitação detalhada dos procedimentos metodológicos, permitindo a rastreabilidade do percurso analítico. Conforme orienta Yin (2015), a confiabilidade em estudos de caso está associada à possibilidade de outro pesquisador compreender e, potencialmente, replicar os procedimentos adotados. Nesse sentido, foram descritos os critérios de seleção dos casos, os instrumentos de coleta de dados, os procedimentos de análise e o uso de ferramentas de apoio, como o *ATLAS.ti*, incluindo a construção de códigos, categorias e matrizes de coocorrência.

Ainda no âmbito da confiabilidade, buscou-se garantir a consistência interpretativa, articulando dados empíricos (falas dos entrevistados e documentos), categorias analíticas e referencial teórico. A análise de coocorrências, utilizada como técnica complementar contribuiu para evidenciar relações entre categorias, reduzindo a subjetividade interpretativa e ampliando a densidade analítica dos achados.

Quanto à saturação teórica, observou-se que a coleta de dados foi conduzida até o ponto em que novas informações deixaram de acrescentar elementos substantivamente distintos às categorias já identificadas, indicando a recorrência de padrões analíticos (Gil, 2019; Creswell; Creswell, 2018).

Por fim, reconhecem-se as limitações metodológicas da pesquisa. Em primeiro lugar, destaca-se que, por se tratar de um estudo de caso múltiplo, os resultados estão circunscritos aos contextos analisados, não sendo passíveis de generalização estatística. Em segundo lugar, embora a análise de conteúdo e o uso de *software* contribuam para maior rigor, permanece a influência do pesquisador no processo interpretativo, característica inerente às abordagens qualitativas (Bardin, 2016).

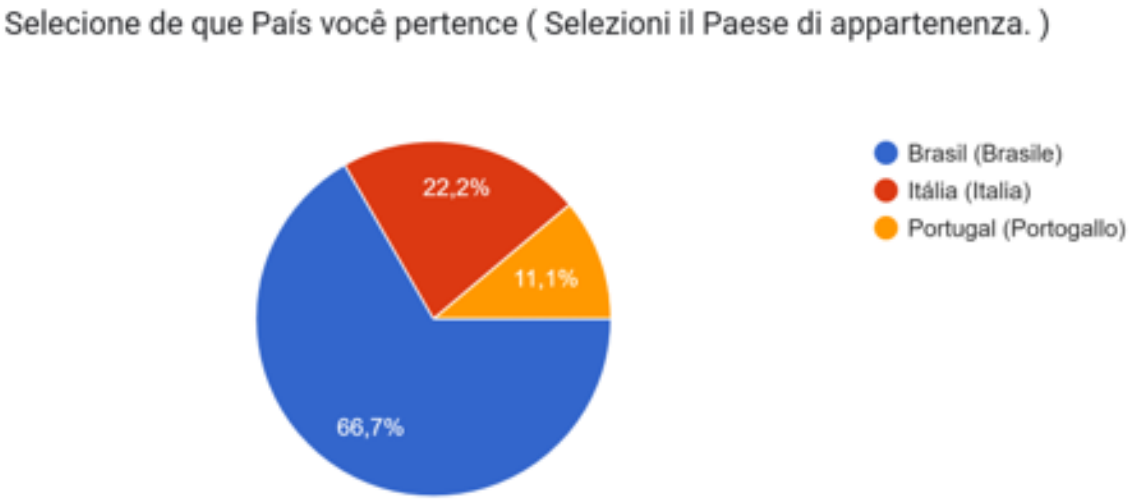
Adicionalmente, a utilização de dados provenientes de entrevistas implica considerar possíveis vieses de percepção dos participantes. No entanto, tais limitações foram mitigadas por meio da triangulação de fontes, da explicitação dos procedimentos analíticos e da articulação consistente entre dados empíricos e referenciais teóricos.

Como etapa complementar de validação dos achados, procedeu-se também a realização de um seminário de comunicação devolutiva e validação com os participantes envolvidos no estudo, com o objetivo de apresentar, discutir e validar as proposições e diretrizes elaboradas a partir da análise dos dados, culminando com o Modelo Integrador para Formação Superior Integral do Egresso da Gastronomia. Tal procedimento está alinhado à perspectiva da validação comunicativa em pesquisas qualitativas, na qual os resultados são compartilhados com os sujeitos da pesquisa como forma de fortalecer a credibilidade, a consistência interpretativa e a legitimidade dos achados (Kvale; Brinkmann, 2009; Flick, 2018).

A devolutiva dos resultados configurou-se como um momento dialógico de construção coletiva do conhecimento, no qual os participantes puderam refletir criticamente sobre as interpretações apresentadas, contribuindo com ajustes, confirmações ou aprofundamentos, além da Validação do modelo proposto. Essa abordagem encontra respaldo na perspectiva freireana, que compreende o conhecimento como um processo compartilhado, construído a partir do diálogo e da participação ativa dos sujeitos, superando a lógica da transmissão unidirecional (Freire, 1996).

A validação foi realizada de forma *online* e presencial, mediante apresentação do modelo proposto aos entrevistados (foram convidados todos os 32 e 17 puderam participar). Para viabilizar a participação, foi disponibilizado um *QrCode* na tela final da apresentação, direcionando os participantes a um formulário eletrônico elaborado no *google forms (***Anexo E***)*. O instrumento solicitou inicialmente a indicação do país de origem do respondente e na sequência apresentava a seguinte questão: “ Qual a sua percepção sobre o Modelo Integrador para Formação Superior do Egresso da Gastronomia?”. As alternativas disponíveis foram: concordo e não concordo. O formulário, anexo a esta tese, possibilitou a inserção de justificativas, críticas ou apontamentos sobre os aspectos considerados divergentes. O resultado da Validação indicou 100% de concordância sobre o modelo entre os respondentes, conforme a Figura 7, a seguir.

Figura 7 - Validação dos Respondentes sobre o Modelo Integrador de Formação do Egresso da Gastronomia



Fonte: Elaborado pela autora a partir dos resultados do Seminário de Comunicação Devolutiva e Validação do Modelo com base no *google forms* - anexo E

A Figura 7 indica a coerência do modelo elaborado e aderência dos entrevistados, os elementos identificados no percurso empírico da pesquisa, especificamente no que se refere à articulação entre formação superior, competências humanistas, economia criativa, intersecções tecnológicas e atuação profissional inovadora no campo da gastronomia.

Nesse sentido, o seminário de validação possibilitou não apenas a verificação da aderência das proposições e diretrizes à realidade investigada, mas também o refinamento analítico dos resultados, a partir da interação com os participantes. As contribuições oriundas desse processo estão consideradas na consolidação final da tese, reforçando o rigor metodológico e a coerência entre dados, interpretação e produção científica.

Dessa forma, entende-se que os cuidados metodológicos adotados conferem consistência, rigor e credibilidade aos resultados apresentados, sustentando as proposições e diretrizes elaboradas no âmbito desta tese.

3.1.10 Integração dos dados construídos

Para integrar dados utilizar-se-ão aspectos da *grounded- theory*, traduzida para o português do Brasil, por Teoria Fundamentada, metodologia de pesquisa qualitativa que foi desenvolvida por Barney Glaser e Anselm Strauss nos anos 1960. Sua principal característica é a geração de teoria a partir dos dados, ao invés de começar com uma hipótese pré-estabelecida.

O processo de coleta e análise de dados é interativo, ocorre simultaneamente, permitindo que os dados direcionem a pesquisa e a construção teórica. Isso significa que à medida que novos dados são coletados, eles são constantemente comparados com os dados já existentes, refinando e ajustando a teoria emergente. De acordo com Sampieri, Collado e Lucio (2017), a teoria fundamentada caracteriza-se por descobertas que surgem baseadas nos dados e compreende processos interativos entre coleta dos dados e codificação das unidades em primeiro nível para localizar e atribuir a elas categorias e códigos.

Simultaneamente, ocorre a codificação de categorias em segundo nível, que permite relacionar categorias, exemplificar temas, padrões e relações com unidades de análise. Desses processos resultam teorias, hipóteses, explicações. A teorização será apresentada em item separado com mapas conceituais entre os dois grupos estudados e os elementos de pesquisa.

A aplicação da análise de conteúdo nesta tese foi realizada sobre as descrições dos stakeholders e instituições, com o objetivo de identificar temas recorrentes, tais como áreas de especialização, métodos de ensino e parcerias estratégicas. Embora os dados coletados e organizados em tabelas (anexas à tese) tenham caráter predominantemente qualitativo, é possível quantificar determinados aspectos, como o número de programas específicos mencionados, a frequência de termos associados à inovação ou à tradição, ou até mesmo criar um índice de diversidade das ofertas educacionais**.** Esses elementos, ao serem tratados de forma descritiva, permitem uma leitura sistemática segundo a lente de análise adotada nesta pesquisa.

O Método Bilógico segue a divisão dos princípios da ciência (Meneghetti, 2022, p.142). No que se refere ao método indutivo, parte-se da observação de alguns casos particulares para chegar à formulação de princípios gerais. Aplicado a esta tese, esse procedimento está presente na investigação da formação em gastronomia na atualidade, por meio da análise das matrizes curriculares dos cursos que atendem às dimensões de avaliação com excelência por isso possuem nota máxima no MEC. A partir desses dados, busca-se identificar, de forma exploratória, necessidades e lacunas na formação profissional que possam impactar diretamente as cidades criativas da gastronomia. Por outro lado, o método dedutivo parte de princípios gerais já demonstrados para explicar fenômenos particulares semelhantes. Assim, o método da tese a autora denominou Bilógico porque se trata de um processo científico verificável, amplamente aplicável a diferentes contextos e estudos (Meneghetti, 2022, p. 142). Nesta pesquisa, o método dedutivo é aplicado à análise das entrevistas, que permitem verificar, à luz de fundamentos gerais, as reais necessidades de

profissionais qualificados no campo da gastronomia contemporânea, com ênfase no contexto das cidades criativas da gastronomia reconhecidas pela UNESCO.

Do percurso entre a definição do tema, problema e objetivos, a descoberta da lacuna, até da análise dos dados, foi-se definindo o método, do qual emergiu a filosofia do conhecimento mais adequada para o percurso da Tese: Diretrizes e Vivências de Formação Superior em Gastronomia para a Atuação Inovadora no contexto da Economia Criativa. Resumidamente, a tese possui o seguinte delineamento metodológico que o caracteriza, constrói e justifica, conforme demostra o Quadro 8.

Quadro 8 - Resumo do delineamento metodológico da tese.

Elemento Metodológico	Descrição	Justificativa na Pesquisa
Abordagem	Qualitativa e com apoio de procedimentos quantitativos descritivos.	Foca na compreensão de sentidos, percepções e experiências sociais, considerando o contexto e a subjetividade dos sujeitos envolvidos no campo da gastronomia e da educação e hierarquização de competências.
Natureza	Descritiva, explicativa, exploratória	Busca descrever, de forma sistemática, as características, relações e práticas presentes nas cidades criativas da gastronomia, sem interferência direta do pesquisador.
Tipo de Pesquisa	Estudo de caso múltiplo	Favorece a compreensão de realidades distintas, possibilitando a comparação entre contextos diversos no âmbito das cidades criativas da gastronomia.
Construção de Dados	Roteiro de entrevista semiestruturado, análise bibliométrica, revisão bibliográfica e análise documental.	A combinação desses métodos permitiu triangulação de dados empíricos e teóricos, contribuindo para a profundidade e a consistência da análise.
Sujeitos da Pesquisa	Gestores municipais, gestores de restaurantes e gestores/professores de instituições de ensino superior em gastronomia.	São participantes chave no desenvolvimento de políticas, práticas formativas e ações inovadoras em gastronomia, sendo essenciais para compreender o fenômeno em estudo.
Análise dos Dados	Análise de Conteúdo (Bardin, 2005)	Método sistemático que organiza os dados em categorias temáticas, possibilitando identificar padrões, significados e relações nas falas e documentos.
Integração dos Dados	Bilógico: Indutivo - parte de alguns caso para chegar à formação de princípios gerais; Dedutivo - parte de princípios gerais já demonstrados para explicar fenômenos particulares semelhantes.	Investigação da formação atual em gastronomia, identificação de lacunas e oportunidades que possam intuitivamente impactar positivamente o futuro profissional e as cidades e o criativas.
Validação dos dados	Integração de dados e fontes com entrevistas, análise documental, evidências no estudo de caso, coocorrências e seminário de comunicação devolutiva e validação com entrevistados e hipóteses	Garantia da consistência dos dados coletados, interpretações, inferências construídas, convergência de múltiplas evidências, fortalecimento da credibilidade dos achados permitindo formulações de proposições e diretrizes, indicando a coerência e rigor metodológico dos achados
Referenciais Metodológicos	Vergara (2013), Gil (2008), Prodanov e Freitas (2013), Hair Jr. et al. (2005), Bardin (2011), Denzin & Lincoln (2011),	Oferecem uma base sólida para a abordagem qualitativa, construção de dados, estudos de caso e análise interpretativa, assegurando rigor

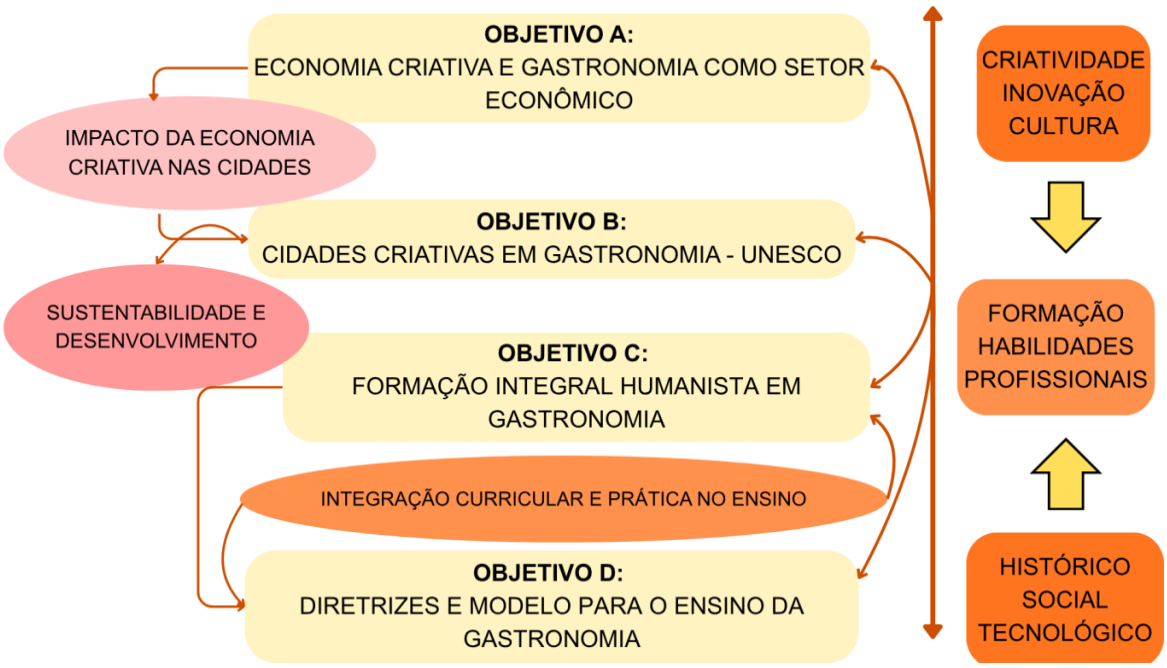
	Triviños (1990), Chizzotti (2003), Taylor & Bogdan (1987), Rapimán (2015), Meneghetti, 2022, Yin,2015	metodológico e profundidade epistemológica.

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

O delineamento metodológico sintetizado no Quadro 8 busca evidenciar a coerência entre os objetivos da pesquisa, a natureza qualitativa adotada e os instrumentos selecionados para a construção e análise dos dados. A escolha pela abordagem exploratória e descritiva, estruturada possibilita captar a complexidade das práticas e discursos presentes nas cidades criativas da gastronomia, articulando tanto dimensões empíricas quanto referenciais teóricas. Ao contemplar diferentes sujeitos, gestores municipais, gestores de restaurantes e professores de ensino superior em gastronomia, busca-se garantir uma visão plural e multifacetada do fenômeno investigado, reforçando o princípio da triangulação metodológica (Denzin; Lincoln, 2011). Dessa forma, a sistematização apresentada fornece não apenas uma base sólida para a análise de conteúdo proposta por Bardin (2011), mas também assegura o rigor epistemológico indispensável a uma pesquisa em nível de doutorado.

Complementarmente ao delineamento metodológico exposto no Quadro 8, apresenta-se, um diagrama que busca ilustrar de forma integrada o entrelaçamento entre os objetivos e os métodos da pesquisa. A Figura 8 foi concebida como uma ferramenta de síntese visual, permitindo compreender a articulação entre as dimensões investigativas e os referenciais teóricos que sustentam a tese. Nesse sentido, sua organização gráfica evidencia os eixos centrais da pesquisa e as conexões que os interligam, destacando como cada objetivo dialoga com a proposta metodológica e com os fundamentos epistemológicos adotados. Tal recurso visual cumpre, portanto, a função de reforçar a clareza e a coerência do percurso investigativo, facilitando ao leitor a compreensão global do estudo e da lógica que orienta a investigação.

Figura 8 - Diagrama do entrelaçamento dos objetivos de pesquisa.



Fonte: Elaborado pela autora (2025).

O diagrama apresentado na Figura 8 delineia, de forma integrada e sistêmica, os principais objetivos da pesquisa. A organização dos elementos visuais permite identificar quatro eixos centrais (Objetivos A, B, C e D), interligados por temas transversais e fundamentos epistemológicos que sustentam a proposta investigativa.

O objetivo A, Economia Criativa e Gastronomia como Setor Econômico, trata da inserção da gastronomia no campo da economia criativa, considerando-a como vetor de desenvolvimento econômico. Nesse contexto, destaca-se o impacto da economia criativa nas cidades, reconhecendo o papel da gastronomia na dinamização de territórios por meio da valorização da cultura, da inovação e do empreendedorismo. Este objetivo está articulado com os pilares de criatividade, inovação e cultura, que constituem a base da economia criativa.

O segundo objetivo da pesquisa, Cidades Criativas (UNESCO), analisa o conceito de Cidades Criativas da UNESCO, com enfoque nas cidades que adotam a gastronomia como eixo estratégico de desenvolvimento, destacando suas características.

O terceiro objetivo, Formação Integral Humanista em Gastronomia, explora a necessidade de uma formação profissional em gastronomia que transcenda o domínio técnico, incorporando uma formação integral humanista. Tal abordagem envolve o desenvolvimento de competências éticas, culturais e sociais, alinhadas aos desafios contemporâneos do setor. A integração curricular e práticas no ensino são destacadas como estratégia metodológica

essencial para conectar teoria e prática, reforçando o compromisso com uma educação crítica e reflexiva.

Por fim, o quarto e último objetivo, propõe a formulação de diretrizes e modelo para o ensino da gastronomia, fundamentadas na articulação entre os objetivos anteriores. Tais diretrizes visam orientar a estruturação curricular e as práticas pedagógicas, com base em pressupostos como da economia criativa, cultura, inovação, tecnologia, formação humanista e a valorização dos contextos locais e globais. Este eixo está diretamente relacionado ao desenvolvimento de formação e habilidades e competências profissionais**,** ancoradas em bases históricas, sociais e tecnológicas.

O diagrama evidencia uma rede de relações complexas entre os campos da gastronomia, em uma pesquisa que se ancora em fundamentos teóricos contemporâneos, com forte caráter inovador e de compromisso social. Ao articular os diferentes objetivos, o estudo propõe um modelo de ensino e atuação profissional que responde às exigências do século XXI, promovendo a formação de sujeitos críticos, criativos e comprometido com o desenvolvimento sustentável.

Assim, a Figura 8 sintetiza graficamente e reforça os propósitos de cada categoria analítica da pesquisa, articulando os objetivos específicos do estudo com os principais eixos temáticos emergentes. A estrutura evidencia como os quatro objetivos (A, B, C e D) se desdobram em subtemas inter-relacionados tais como o impacto da economia criativa nas cidades, a integração curricular e o percurso teórico-prático no ensino da gastronomia, os quais convergem para a formação de habilidades profissionais orientadas por uma perspectiva humanista, inovadora e contextualizada.

Esses elementos estão ancorados em um tripé conceitual representado por “Criatividade, Inovação e Cultura”, indicando o caráter transversal e estratégico da gastronomia como campo de conhecimento e prática social. Destaca-se ainda a presença do histórico social e tecnológico como dimensão mediadora entre a formação acadêmica e os desafios contemporâneos do setor gastronômico, reforçando a importância da atualização curricular frente às dinâmicas das cidades criativas e ao papel das políticas públicas no fomento a esse ecossistema que buscam ser aprofundados no Capítulo 3 por meio da fundamentação teórica nas relações entre Economia Criativa e Gastronomia.

De maneira complementar, o Quadro 9 evidencia o percurso, bem como o resultado gerado para cada objetivo proposto.

Quadro 9 - Objetivos, procedimentos adotados e respectivas contribuições

Objetivo específico	**Fonte(s) de dados**	**Técnica(s) de coleta/ levantamento**	**Técnica(s) de análise**	**"Produto" gerado**
Revelar as dimensões da economia criativa e aplicações inovadoras no âmbito da gastronomia	Literatura científica; documentos institucionais; materiais da UNESCO; entrevistas	Levantamento bibliográfico, bibliométrico e documental; entrevistas semiestruturadas	Revisão integrativa; análise documental; análise de conteúdo com codificação temática	Mapeamento conceitual das dimensões da economia criativa aplicadas à gastronomia e identificação de categorias analíticas
Caracterizar cidades criativas em gastronomia certificadas pela UNESCO	Perfis oficiais das cidades; chamadas e critérios da UNESCO; entrevistas com atores vinculados aos casos	Pesquisa documental; estudo de caso múltiplo; entrevistas	Análise comparativa de casos; análise de conteúdo; triangulação	Caracterização analítica das cidades criativas e compreensão dos ecossistemas territoriais de atuação
Reconhecer aspectos paradigmáticos da economia criativa a serem incorporados na formação integral humanista dos profissionais	Entrevistas; currículos e PPCs; documentos institucionais; literatura de base	Entrevistas semiestruturadas; análise documental; análise dos bacharelados com desempenho de excelência no MEC	Análise de conteúdo; coocorrências entre códigos; interpretação relacional das categorias	Identificação de lacunas curriculares, competências requeridas e aspectos paradigmáticos para a formação
Identificar diretrizes fundamentais e um modelo integrador para o ensino da gastronomia	Resultados das entrevistas; coocorrências; estudo comparativo; síntese dos capítulos analíticos	Triangulação dos achados; sistematização interpretativa	Síntese teórico-empírica; formulação de proposições; derivação de diretrizes	Proposições analíticas, diretrizes acadêmicas e modelo integrador de formação superior em gastronomia

Fonte: Elaborado pela autora (2026)

A estrutura do Quadro 9 reforça a coerência interna do estudo e assegura a rastreabilidade do processo investigativo, conferindo rigor à construção das proposições, diretrizes até revalidação das hipóteses desta tese.

A integração dos dados construídos na investigação foi realizada de forma articulada entre as diferentes fontes empíricas e procedimentos analíticos adotados. As informações provenientes das entrevistas, dos documentos e dos estudos de caso foram sistematizadas por meio da análise de conteúdo, com apoio do *software ATLAS.ti*, possibilitando a identificação de categorias e padrões de recorrência.

Na sequência, a análise de coocorrências permitiu evidenciar relações entre categorias, considerando sua frequência e intensidade, o que viabilizou a construção de uma leitura

integrada do fenômeno investigado. Esse processo analítico sustentou a elaboração das proposições teóricas, posteriormente desdobradas em diretrizes e o modelo integrador.

CAPÍTULO 4 - ECONOMIA CRIATIVA E GASTRONOMIA

O campo da economia criativa tem se mostrado cada vez mais relevante na dinâmica econômica global contemporânea. O presente capítulo busca fundamentar este cenário, no qual a gastronomia emerge não apenas como uma forma de expressão cultural, mas também como um elemento impulsionador do desenvolvimento econômico. Conforme Martins (2016) e Xiaomin (2017) enfatizam, a gastronomia é uma atividade rica em criatividade e inovação, que opera em múltiplas esferas, desde a produção até o consumo.

A convergência entre cozinha e criatividade contribui para a formação de um mercado centrado na gastronomia criativa, abrangendo setores tão diversos quanto o cinema, a publicidade e a internet. A Organização das Nações Unidas para Ciência, Educação e Cultura (UNESCO), por meio de sua rede de Cidades Criativas, oferece um conjunto de características que balizam o potencial de uma cidade em se tornar um centro global de excelência em gastronomia, variando desde ingredientes endógenos até o respeito ao meio ambiente e práticas sustentáveis.

Dada a ascendência da gastronomia como um fator crítico na economia criativa e no turismo cultural (Howkins, 2013), torna-se premente questionar como os cursos de ensino superior em gastronomia estão se adaptando para formar profissionais aptos a atuar neste cenário dinâmico e multifacetado. O foco se estende além do domínio de habilidades técnicas para incluir o entendimento de elementos da economia criativa, da sustentabilidade e do impacto cultural, além de competências de formação humana. Nesse contexto, torna-se que o ensino superior em gastronomia se alinhe com práticas e métodos que reflitam esses imperativos.

Conforme Xiaomin (2017), “a cultura gastronômica deriva dos hábitos alimentares e rituais cotidianos das pessoas. Também pode ser vista como um produto criativo da estética” (p. 57). Por isso, cada vez mais é possível vislumbrar um crescimento da gastronomia como um setor em que artistas e criativos hoje encontram seu caminho. Tanto o público como os profissionais do meio agora veem a gastronomia como um setor compatível ao das artes criativas.

Xiaomin (2017) afirma que essa transformação deu início a uma nova demanda “ampliando a definição de estética da apreciação inicial de arte, música e escultura para atividades cotidianas cada vez mais diversificadas, incluindo comer e beber, fundamentais para a existência humana” (p. 57), tendo em vista cenário tão complexo e inovador cabe um

resgate histórico sobre a gastronomia e a economia para a melhor compreensão deste contexto.

Diante de um cenário tão dinâmico e desafiador, é oportuno promover um resgate histórico sobre as inter-relações entre gastronomia, economia e cultura, a fim de contextualizar a emergência da gastronomia como uma profissão reconhecida no campo da economia criativa. Esse percurso será explorado a seguir, com foco na evolução do conceito de economia criativa e em como ele alterou a visão da UNESCO sobre as profissões culturais e criativas no século XXI.

4.1 A Economia Criativa: um conceito que alterou a visão da UNESCO acerca das profissões do mundo

O avanço da economia criativa nas últimas décadas tem impulsionado diversas áreas, dentre as quais a gastronomia se destaca por sua singularidade e capacidade de conectar elementos culturais, históricos e sociais, encontrando soluções às adversidades ou tensões humanas naturais propiciando renovação. A maneira como a "Economia Criativa" é definida tende a variar de acordo com a perspectiva ou objetivo escolhido pelo observador. Alguns autores destacam as dimensões sociológicas e antropológicas (cultura, herança), outros olham mais para a criatividade de uma perspectiva econômica. Historicamente, os autores associam a criatividade à produção de significado social na forma de textos e símbolos (música, imagem, histórias).

A maioria das formas primitivas de produção simbólica pode ser rastreada até esculturas pré-históricas e pinturas rupestres da Idade da Pedra. Mesmo quando os criadores eram remunerados por seu trabalho, o valor de sua produção talvez fosse apenas simbólico. É geralmente aceito que a dimensão comercial da criatividade foi articulada como um conceito econômico no início de 2000, quando os autores Richard E. Caves, David Throsby (2000) e John Howkins (2001) lançaram luz sobre essa questão em seus livros seminais, assinalados também como referenciais pela própria UNESCO.

Esse movimento de valorização econômica da criatividade, porém, começou a ganhar contornos conceituais ainda na década de 1990, momento em que o termo "economia criativa" passou a emergir com mais força. O conceito de "economia criativa" é, portanto, relativamente novo. Embora a criatividade e as inovações tenham estado no centro das reflexões em economia e negócios por muitos anos, foi somente a partir desse período que

essa noção se tornou um foco de atenção. Ele se dá com termos correlatos, como o de "indústria criativa".

Em consonância com esse amadurecimento conceitual, em 1994, o termo "indústrias criativas" apareceu pela primeira vez em "*Creative Nation*", um relatório emitido pelo governo da Austrália (Afriantari; Harikesa, 2020). John Howkins (2002, 2007, 2010, 2013), o principal pioneiro na identificação da economia criativa, oferece várias definições: criatividade é a capacidade de gerar algo novo, seja no sentido de "algo do nada" ou dando um novo caráter a algo já existente. A criatividade se torna uma atividade econômica quando produz uma ideia com implicações econômicas ou se torna um produto comercializável; Indústria Criativa 4.0: Rumo a uma nova Economia Criativa globalizada. Percebe-se desse modo, que criatividade também floresce nas ciências e até mesmo na gestão.

Na introdução ao seu livro de 2002, "*The Creative Economy: How People Make Money from Ideas*", Howkins afirma que:

> […] a economia é convencionalmente definida como um sistema para produção, troca e consumo de bens e serviços. A economia geralmente lida com o problema de como os indivíduos e as sociedades satisfazem as suas necessidades, as quais são infinitas, com recursos que são finitas; é, portanto, primariamente sobre a alocação de recursos raros. Apesar de que uso os dois termos nestes sentidos, eu mostro que as ideias não são limitadas no mesmo modo como bens tangíveis, e a natureza de sua economia é diferente. Criatividade não é necessariamente uma atividade econômica, mas pode se tornar tal quando ela produz uma ideia com implicações econômicas, ou um produto negociável. Essa transição do abstrato para o prático, da ideia para o produto, é difícil de definir. Não existe definição abrangente do momento de mudança que cubra todas as eventualidades. As leis de propriedade intelectual proveem um conjunto de critérios e o mercado provê outra. Em geral, uma ideia ocorre onde quer que uma ideia seja identificada, nomeada e feita praticável, da ideia ao produto, é difícil de definir. O resultado é um *produto criativo* o qual eu defino como um bem econômico ou serviço que resulta da criatividade e tem valor econômico (Howkins, 2002, p.13).

Como pode ser verificada a partir da visão de Howkins (2002), a economia criativa nasce da combinação de dois conceitos que por si só são amplamente definidos. É preciso diferenciar que a criatividade científica e tecnológica é mais bem definida sob a denominação de indústrias de patentes: inovações em produtos farmacêuticos, químicos, eletrônicos e equipamentos de transporte etc. Essas várias atividades constituem as funções principais das indústrias criativas.

A compreensão acerca do que são as indústrias criativas está ligada também com uma compreensão dada por cada nação ao termo em seu contexto regional. É exemplo o contexto apresentado por Fahmi, Koster e van Dijk (2016), ao estudarem as indústrias criativas na

Indonésia, percebendo da terminologia indústria criativa como podendo ser descrita do seguinte modo:

> O termo indústrias-criativas surgiu pela primeira vez na Indonésia quando jovens criativos estabeleceram indústrias de música e vestuário indie (‘distro’) em Bandung na primeira década do novo milênio. Esses jovens, apoiados pelo British Council, tentaram desenvolver Bandung como uma ‘cidade criativa’. Mais tarde, o governo nacional teve a ideia de que indústrias criativas também poderiam ser estabelecidas em outras localidades. Em resposta, o presidente Yudhoyono emitiu a Instrução Presidencial 6/2009 sobre o desenvolvimento da economia criativa, que obriga todos os governos locais a promover indústrias criativas em suas próprias localidades, e isso foi seguido pela formação do Ministério do Turismo e Economia Criativa (MTCE). Na prática, a classificação das indústrias criativas do governo indonésio segue predominantemente o modelo britânico (DCMS e John Howkins). Esse entendimento britânico foi transferido por meio da cooperação bilateral entre a Indonésia e o Reino Unido em indústrias criativas (Fahmi et al., 2015). Apesar dessa definição padronizada pelo governo central, a noção de indústria criativa é interpretada de forma diferente entre as regiões. Em algumas localidades, como Bandung, as indústrias criativas são consideradas como abrangendo atividades "inovadoras", enquanto, em outras cidades, os governos locais promovem as atividades tradicionais há muito estabelecidas, incorporadas em muitas regiões, como o *batik* e o artesanato tradicional, como indústrias criativas (Fahmi et al., 2015). Isso sugere que, na prática, a definição nacional única, embora ampla, de "indústrias criativas" não corresponde às realidades econômicas regionais (Fahmi, Koster e Van Dijk, 2016, p. 67).

A economia criativa, às vezes chamada de “economia laranja”, é um conceito mais amplo, que inclui interações com consumidores e associações, bem como a contribuição das atividades criativas, como Pesquisa e Desenvolvimento (P&D), que ocorrem fora do subsetor da indústria criativa. Lembrando que a cor laranja é habitualmente associada à criatividade e a inovação quando conexas ao conceito de economia. A cor e o nome representam a criatividade, habilidade, cultura e inovação. O termo surgiu também do autor especializado nesta economia Howkins e pode ser colocado em paralelo ao modo como hoje esse termo é considerado pela própria Organização das Nações Unidas:

> A economia criativa (também conhecida como economia laranja) é um conceito em evolução baseado na contribuição e potencial de ativos criativos para contribuir com o crescimento econômico e desenvolvimento. Ela abrange aspectos econômicos, culturais e sociais interagindo com tecnologia, propriedade intelectual e objetivos de turismo: é um conjunto de atividades econômicas baseadas em conhecimento e, portanto, mais localizadas, com uma dimensão de desenvolvimento e ligações transversais em níveis macro e micro para a economia geral. Não há uma única definição de economia criativa, e as diferentes definições geralmente se sobrepõem. Uma característica comum é que a economia criativa tem uma infinidade de dimensões, fazendo contribuições para o desenvolvimento econômico, social e cultural e tem um potencial para contribuir para atingir as metas de desenvolvimento sustentável (United Nations Economist Network[2], p. 2).

[2] Fonte: https://www.un.org/sites/un2.un.org/files/orange_economy_14_march.pdf

É importante notar que esse conceito apresentado é uma derivação do estudo de Howkins e que o conceito de economia criativa é ainda recente. Uma das primeiras vezes em que aparece em material da Organização das Nações Unidas foi em 2004, no Consenso de São Paulo. Hoje, a teoria é amplamente explorada, pois já representa um corte importante da economia, inclusive a brasileira. Dados divulgados pelo Ministério da Cultura [1], demonstram que, em 2023, a economia criativa foi responsável por 3,11% do PIB do país, empregando 7,5 milhões de pessoas nas mais de 130 mil empresas formalizadas.

Daí que o conceito, cujo um dos precursores em termos de elaboração teórica foi Howkins, tenha adquirido tanta importância e seja hoje alvo de tantos estudos, seja por parte dos governos, de entidades internacionais como da Organização das Nações Unidas, de acadêmicos e de entidades representantes de classe. O conceito de economia criativa tem uma complexidade que lhe é garantida por um imbricado sistema de conexões que compõe o entendimento dela.

Para Veselá e Klimová (2014), ao discutirem a economia baseada em conhecimento em comparação à economia criativa no contexto eslovaco e de outros países europeus, cabe refletir como a economia criativa tem a capacidade de transformar locais em pontos mais atrativos e mais ativos para a vida:

> A economia criativa, em sinergia com uma economia baseada no conhecimento, é capaz de transformar cidades e regiões em lugares economicamente mais ativos e atraentes para a vida. Acreditamos firmemente que as instituições educacionais devem se tornar parceiras-chave dos governos locais e regionais no desenvolvimento e manutenção do potencial criativo em cidades e regiões. Esperamos que nosso rascunho de programas de estudo inovadores e interdisciplinares contribua, após sua implementação, para o enriquecimento da oferta atual de programas de estudo na região de Banská Bystrica, atraia mais jovens talentosos e voltados para a criatividade para a região e, finalmente, crie as pré-condições para o estabelecimento de negócios vitais operando em algumas das indústrias criativas, animando assim o espectro do setor empresarial nesta região (p. 417).

A questão do território, por exemplo, desempenha importante papel nesta compreensão. Howkins (2007) enfatiza a importância do território na criação de um ecossistema favorável à criatividade. Em cada território, existem diferentes mecanismos de incentivo ou não às indústrias criativas. Porém, como senso comum, pode-se dizer que as indústrias da economia criativa, independente de seu território, são baseadas na criatividade, talento e habilidade individuais, e que têm o potencial de criar empregos e riqueza por meio da geração e exploração de propriedade intelectual.

Quanto ao aspecto dos direitos autorais, a definição adotada pela Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI) pode ser uma diretriz segura, sendo que ele considera que deve ser respeitada a legislação nacional, uma vez que essa é criada em conexão às definições da OMPI e da Organização Mundial do Comércio (OMC). Cabe lembrar que as indústrias baseadas em direitos autorais são aquelas que são dedicadas, interdependentes ou que estão diretas ou indiretamente relacionadas com a criação, produção, representação, exibição, comunicação, distribuição, e varejo de material protegido por direitos autorais.

A Comissão Econômica para a América Latina e o Caribe (CEPAL) da Organização das Nações Unidas (ONU) também coloca a importância do conceito de indústrias culturais com a ideia de "indústrias de conteúdo" (Castro, 2008). Assim, identifica as indústrias culturais e de entretenimento que usam tecnologias de informação e comunicação (TIC). As "indústrias de conteúdo", usando o conceito indicado, estão relacionadas com a dimensão dos direitos autorais. Como exemplo, temos: publicação, cinema, TV, rádio, fonográfico, conteúdos móveis, produção audiovisual independente, conteúdos da web, jogos eletrônicos e conteúdo produzido para convergência digital (*cross-media*).

Segundo Markusen, Wassall, DeNatale e Cohen (2008), são atividades que estão diretamente envolvidas na produção de significado social na forma de textos e símbolos, bem seja, "incluem televisão, rádio, cinema, jornais, revistas e publicações de livros, indústrias de gravação e publicação de música, publicidade e artes cênicas. Todas essas são atividades cujo objetivo principal é comunicar-se com um público, criar textos" (p. 67).

Segundo Curran e Hesmondhalgh (2019), a noção de "sistema significante", traz atividades criativas que estão relacionadas a indústrias culturais as quais, por sua vez, estão diretamente envolvidas na produção de significado social na forma de textos e símbolos. Florida (2003) traz o papel de uma classe criativa vivendo em cidades criativas. A UNESCO incorpora a noção de direitos autorais: as indústrias culturais e criativas são aquelas que combinam a criação, produção e comercialização de conteúdos criativos que são intangíveis e de natureza cultural. A partir da visão da economia criativa e de seu significado, fica mais simples combinar o conhecimento com a visão sobre a história da alimentação e proceder na discussão aqui proposta.

4.2 A Gastronomia como campo de conhecimento científico e interdisciplinar

A gastronomia, enquanto campo de conhecimento e prática profissional passou por transformações significativas ao longo da história. Sua institucionalização como disciplina acadêmica reflete mudanças culturais, tecnológicas e socioeconômicas. Este texto analisa a trajetória da formação em gastronomia, desde os métodos empíricos da antiguidade até os modelos contemporâneos de ensino superior, com ênfase nas dinâmicas globais e no contexto brasileiro. Na antiguidade, a transmissão de saberes culinários ocorria de forma familiar ou por meio de aprendizado em cortes reais e templos. Civilizações como a mesopotâmica, egípcia, grega e romana valorizavam a culinária como arte e ritual religioso, mas sem estruturas educacionais formais (Ferguson, 2005). Na Idade Média, o sistema de guildas europeias organizou o ensino prático, com mestres e aprendizes em cozinhas monásticas e palacianas, consolidando técnicas que influenciaram a *haute cuisine* (Pitte, 2002).

O Renascimento trouxe a valorização da gastronomia como símbolo de status, com tratados culinários, como os de Bartolomeo Scappi (1570), que documentavam técnicas profissionais. No século XIX, a França emergiu como centro de referência, com a criação da primeira escola de culinária, Le Cordon Bleu (1880), marcando a profissionalização do ensino (Trubek, 2000). O século XX testemunhou a expansão de escolas especializadas, como o Culinary Institute of America (1946), e a incorporação da gastronomia em universidades, como o programa da Universidade de Reims (1985). A globalização ampliou o intercâmbio de técnicas, enquanto a molecular gastronomy, proposta por Hervé This e Pierre Gagnaire, introduziu abordagens científicas (This, 2006).

Quando abordamos a realidade brasileira, no Brasil colonial, os saberes culinários eram transmitidos oralmente, com influências indígenas, africanas e portuguesas. A culinária era associada a atividades domésticas ou religiosas, sem sistematização educacional (Cascudo, 1967). No século XIX, imigrantes europeus, especialmente italianos, trouxeram técnicas que começaram a ser formalizadas em cursos práticos (Dória, 2014). A profissionalização ganhou impulso na década de 1960, com iniciativas como o Senac São Paulo, que criou cursos técnicos inspirados no modelo francês. A década de 1990 marcou a ascensão de escolas como a Universidade Anhembi Morumbi, integrando gastronomia ao ensino superior, segundo dados do SENAC de 2020.

Hoje, o Brasil possui mais de 200 cursos superiores em gastronomia, com enfoque em sustentabilidade, biodiversidade e gastronomia social, sendo que a maioria são tecnólogos e o

restante XX bacharelado, sendo que em janeiro de 2025 a consulta pública MEC apontava apenas três bacharelados com nota máxima, o que significa formação de excelência.

A formação em gastronomia evoluiu de práticas informais para modelos acadêmicos complexos, refletindo sua legitimação como ciência e arte. Enquanto globalmente a França permanece como epicentro histórico da consolidação da gastronomia moderna e de seus modelos formativos, o Brasil destaca-se pela integração de matrizes culturais diversificadas - indígenas, africanas e europeias - que se refletem tanto em suas práticas alimentares quanto na construção de sua pedagogia culinária (Flandrin; Montanari, 1998; Maciel, 2005) Ambos os contextos evidenciam que a gastronomia é um fenômeno dinâmico, moldado por culturas, identidades e inovações tecnológicas.

A formação acadêmica em gastronomia, portanto, não apenas legitima esse campo como ciência e arte, mas também atua como catalisadora de transformações econômicas e territoriais. Nesse sentido, o turismo gastronômico surge como uma das expressões mais concretas da economia criativa aplicada à alimentação, movimentando cadeias produtivas locais, promovendo destinos e fortalecendo a identidade regional.

4.2.1 O turismo gastronômico como estratégia de desenvolvimento econômico e territorial

O turismo gastronômico tem se consolidado como uma das principais tendências do setor turístico, contribuindo significativamente para o desenvolvimento econômico de cidades e regiões. Esse segmento, que combina a experiência de viagem com a valorização da cultura alimentar local, atrai visitantes interessados em conhecer e degustar pratos típicos, produtos regionais e tradições culinárias. Além de promover a identidade cultural, o turismo gastronômico gera emprego, movimenta cadeias produtivas e fortalece a economia local.

De acordo com Hall e Sharples (2003), o turismo gastronômico não se limita apenas à degustação de alimentos, mas envolve toda uma experiência imersiva que inclui visitas a mercados, participação em festivais gastronômicos e interação com produtores locais. Essa dinâmica cria um ciclo virtuoso, onde a demanda por produtos regionais aumenta, impulsionando a agricultura familiar, a indústria de alimentos e o setor de serviços.

Um exemplo emblemático é o impacto econômico do turismo gastronômico em cidades como Oaxaca, no México, conhecida por sua rica culinária e tradições indígenas. Segundo estudos de López-Guzmán e Sánchez-Cañizares (2012), a gastronomia local tornou-se um dos principais motivos de visitação, gerando receitas significativas para restaurantes,

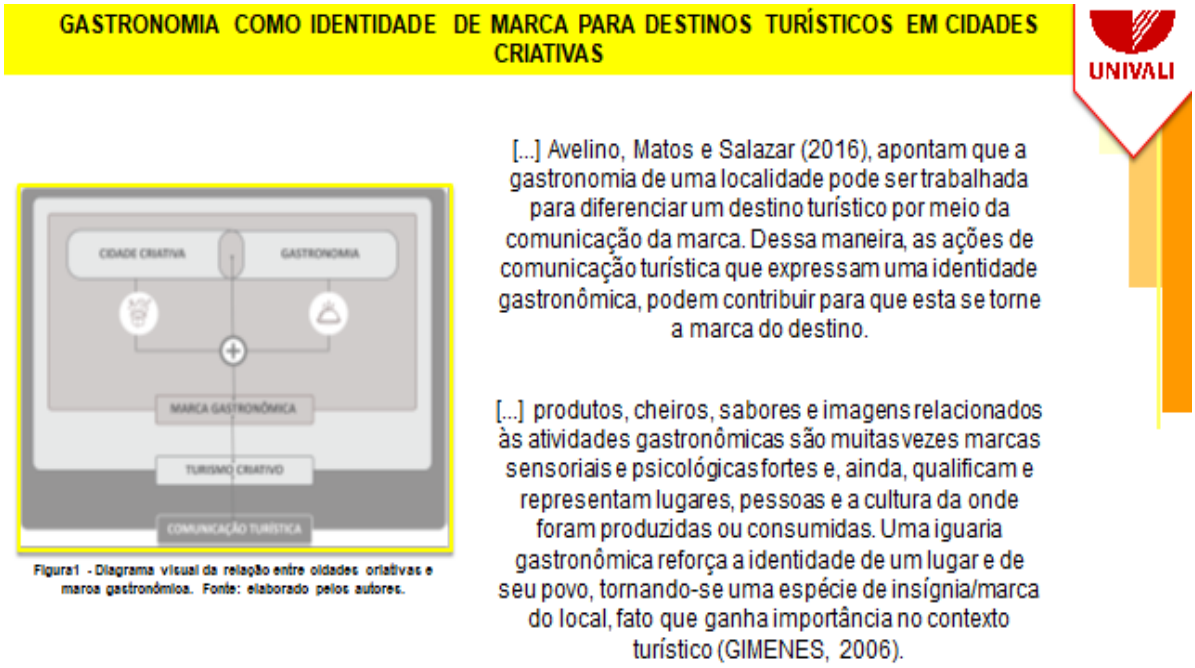
hotéis e pequenos produtores. Além disso, a valorização da culinária regional fortaleceu o orgulho cultural e a preservação das tradições locais. No contexto brasileiro, cidades como Belém, no Pará, têm se destacado no cenário do turismo gastronômico, com destaque para o açaí, o tacacá e outras iguarias da Amazônia. Pesquisas de Silva e Oliveira (2021) evidenciam que a gastronomia regional tem sido um fator determinante para o aumento do fluxo turístico, contribuindo para a geração de empregos e a diversificação da economia local.

O conceito de cidades criativas da gastronomia, proposto pela UNESCO, tem ganhado destaque como uma estratégia para promover o desenvolvimento sustentável por meio da cultura alimentar. Entre muitas ao redor do mundo, cidades como Popayán, na Colômbia, e Florianópolis, no Brasil, foram reconhecidas como integrantes da Rede de Cidades Criativas da UNESCO devido ao seu compromisso com a inovação e a valorização da gastronomia local.

Como destacado por Richards (2021), essas cidades utilizam a gastronomia como um recurso criativo para impulsionar o turismo, a economia e a coesão social, ao mesmo tempo em que preservam suas tradições culinárias. No entanto, é importante ressaltar que o desenvolvimento do turismo gastronômico requer planejamento e políticas públicas adequadas. A infraestrutura turística, a capacitação de profissionais e a promoção dos destinos são elementos essenciais para garantir que os benefícios econômicos sejam distribuídos de forma equitativa e sustentável (Durand & Heath, 2006).

Em síntese, o turismo gastronômico representa uma oportunidade única para o desenvolvimento econômico regional, ao mesmo tempo em que promove a valorização da cultura e das tradições locais. Quando bem planejado, esse segmento pode se tornar um catalisador para a geração de renda e a inclusão social, fortalecendo a identidade das comunidades e contribuindo para a sustentabilidade dos destinos turísticos. Na Figura 9 busca-se representar a importância da Gastronomia para o Turismo:

Figura 9 - Gastronomia como identidade de marca para destinos turísticos em cidades criativas.



Fonte: Univali (2025).

A Figura 9 ilustra de forma sintética a inter-relação entre a gastronomia, a identidade territorial e o turismo criativo nas cidades criativas. O diagrama evidencia como a gastronomia, quando integrada à comunicação turística e às práticas culturais locais, atua como elemento central na construção de uma marca de destino. Essa marca gastronômica vai além de produtos alimentares, ela incorpora valores simbólicos, saberes tradicionais e experiências sensoriais que qualificam o território e o tornam singular aos olhos dos visitantes. Nesse contexto, a gastronomia se consolida como ferramenta estratégica para o posicionamento competitivo dos destinos, promovendo o turismo de experiência e reforçando o sentimento de pertencimento das comunidades locais. Assim, o turismo gastronômico, aliado a políticas de valorização cultural e comunicação eficiente, poderia contribuir diretamente para a sustentabilidade econômica e sociocultural das cidades e regiões.

4.3 A rede de cidades criativas da UNESCO e o reconhecimento da gastronomia como patrimônio cultural e estratégia de desenvolvimento

Cultura e criatividade desempenham um papel fundamental no desenvolvimento urbano sustentável, sendo reconhecidas pela UNESCO como dimensões estratégicas para o fortalecimento das economias locais e a promoção da diversidade cultural. A criação da Rede

de Cidades Criativas, em 2004, evidencia esse posicionamento, ao reunir cidades que utilizam a criatividade como fator-chave de desenvolvimento, com destaque para áreas como design, cinema, literatura e, mais recentemente, gastronomia.

Segundo a UNESCO, as cidades estão no centro desses processos de desenvolvimento por meio do seu potencial único de *lócus* de produção da cultura e de evidenciar a criatividade. Tendo em vista que, hoje, mais da metade da população mundial vive em áreas urbanas, sabe-se que uma boa parcela da economia criativa acontece nelas. As cidades são locais de inovação e diálogo intercultural e as estratégias de desenvolvimento urbano devem ser periodicamente avaliadas e redesenhadas, à luz das questões econômicas, ambientais, demográficas ou sociais.

A Rede de Cidades Criativas da UNESCO (UCCN) existe para fortalecer a cooperação entre cidades que reconhecem a criatividade como um fator estratégico de desenvolvimento sustentável em nível econômico, social, cultural e ambiental. Criada em outubro de 2004, após uma decisão do 170º Conselho Executivo da UNESCO, a Rede tem como objetivo estimular a cooperação internacional entre cidades que investem na criatividade como um motor de desenvolvimento urbano sustentável, inclusão social e influência cultural. As cidades selecionadas para a rede podem compartilhar experiências e criar oportunidades para si mesmas e para outras cidades dentro da estrutura de uma plataforma internacional, com foco especial na noção de turismo criativo.

Em 2025 somavam 350 cidades-membro de mais de 100 países que formam esta rede e colocam a criatividade e as indústrias culturais no centro de seus planos de desenvolvimento em nível local e internacional. Todo esse trabalho está alinhado com os princípios guias da ONU e da UNESCO como a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável e a Nova Agenda Urbana (UNESCO, 2023). Enquanto cidades de um mesmo campo criativo colaboram intensamente para desenvolver parcerias conjuntas, todas as cidades-membro estão trabalhando transversalmente, em encontros comuns, reuniões internacionais ou Conferências Anuais da Rede.

Pode-se dizer que os objetivos em comum do trabalho das cidades membro da UNCC são: fortalecer a cooperação internacional entre cidades que reconheceram a criatividade como um fator estratégico de seu desenvolvimento sustentável; estimular e aprimorar iniciativas lideradas por cidades-membro para tornar a criatividade um componente essencial do desenvolvimento urbano, notadamente por meio de parcerias envolvendo os setores público e privado e a sociedade civil; fortalecer a criação, produção, distribuição e

disseminação de atividades, bens e serviços culturais; desenvolver polos de criatividade e inovação e ampliar oportunidades para criadores e profissionais do setor cultural; melhorar o acesso e a participação na vida cultural, bem como o desfrute de bens e serviços culturais, notadamente para grupos e indivíduos marginalizados ou vulneráveis; integrar totalmente a cultura e a criatividade em estratégias e planos de desenvolvimento local (UNESCO,2023).

Quando uma cidade é aceita na Rede, se compromete com as seguintes ações gerais determinadas pela UNESCO: compartilhamento de experiências, conhecimento e melhores práticas; projetos-piloto, parcerias e iniciativas que associam os setores público e privado e a sociedade civil; programas e redes de intercâmbio profissional e artístico; estudos, pesquisas e avaliações sobre a experiência das cidades criativas; políticas e medidas para o desenvolvimento urbano sustentável; atividades de comunicação e conscientização.

4.3.1 As Diretrizes e critérios da UNESCO nas chamadas para eleger cidades criativas da gastronomia

Cabe lembrar, a este ponto, os critérios para que as cidades criativas sejam assim classificadas segundo a UNESCO, em sua chamada para novas candidaturas de cidades criativas datadas para o ano de 2025. Em linhas gerais as especificações, podem se candidatar cidades dos Estados-membros e membros associados da UNESCO. Anualmente, cada país pode apresentar candidaturas de até duas cidades em dois campos criativos diferentes. A cidade é avaliada com base em seus ativos e valor agregado nos campos da cultura e criatividade, mas também no conteúdo, impacto e alcance de seu plano de ação proposto. Ela deve demonstrar seu comprometimento com o mandato e as prioridades da UNESCO, incluindo a promoção da cooperação, da solidariedade e do diálogo em todos os níveis, bem como a implementação dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da Agenda 2030 (UNESCO, 2019; UNESCO, 2021).

São oito campos criativos possíveis cobertos pela Rede. As cidades candidatas são, no entanto, também encorajadas a abordar outros campos criativos, destacando sinergias existentes e/ou potenciais. No que tange os processos para preparar a aplicação, são contemplados a capacidade de networking da cidade com diferentes *stakeholders*, tais como, os criativos, os órgãos públicos e privados, as organizações de terceiro setor, enfim, as entidades que vão amparar o funcionamento da rede. Quanto aos ativos comparativos da

cidade, encontra-se ali a capacidade demonstrada da cidade em já se organizar em torno daquela área criativa, com feiras, zonas livres de demonstração e apoio aos criativos.

É interessante observar como os critérios são apresentados em documentação da própria UNESCO. Em 2007, a listagem dos critérios era assim resumida no material de orientação às cidades candidatas especificamente ao campo da gastronomia. Também é importante observar como, para os candidatos de 2025, os critérios para quaisquer cidades criativas eram elencados. Ambas essas informações estão disponíveis no Quadro 10.

Quadro 10 - Critérios encontrados em documentos da UNESCO de orientação para candidatos ao título de cidades criativas.

Síntese dos critérios para escolha de Cidades Criativas da Gastronomia conforme divulgado em 2007 [3]
– Gastronomia bem desenvolvida, característica do centro urbano e/ou região; – Comunidade gastronômica vibrante com inúmeros restaurantes e/ou chefs tradicionais; Ingredientes endógenos utilizados na culinária tradicional; – Conhecimento local, práticas culinárias tradicionais e métodos de cozimento que sobreviveram ao avanço industrial/tecnológico; – Mercados de alimentos tradicionais e indústria alimentícia tradicional; – Tradição na realização de festivais gastronômicos, prêmios, concursos e outros meios de reconhecimento de amplo alcance; – Respeito ao meio ambiente e promoção de produtos locais sustentáveis; – Fomento da valorização pública, promoção da nutrição em instituições de ensino e inclusão de programas de conservação da biodiversidade nos currículos das escolas de culinária.
Critérios gerais para escolha das Cidades Criativas (de qualquer campo) conforme divulgado na chamada por candidaturas em 2025 [4]
<u>(1) Motivação da candidatura, principais oportunidades de desenvolvimento e desafios a serem enfrentados, visão global de desenvolvimento, estratégias e políticas, bem como impacto esperado da designação (Seções 3.2, 3.3 e 3.4 do Formulário de Candidatura):</u> – Compromisso da cidade candidata em contribuir para a concretização dos objetivos da Rede, tanto a nível local como internacional; – Estratégias e políticas de desenvolvimento existentes que fortaleçam o papel da cultura e da criatividade na implementação da Agenda 2030; – Coerência dos objetivos e prioridades da cidade candidata com os objetivos e áreas de atuação da Rede de Cidades Criativas da UNESCO; e – Impactos esperados da designação a médio e longo prazo no desenvolvimento sustentável da cidade. <u>(2) Processo de preparação da candidatura (Seção 3.5 do Formulário de Candidatura):</u> – Envolvimento direto do município na concepção e preparação da candidatura e no potencial implementação da estratégia e do plano de ação propostos em caso de designação; – Envolvimento de partes interessadas públicas, privadas e da sociedade civil em um projeto comum apoiado pela cidade; e – Participação do setor criativo local envolvido (criadores, organizações profissionais, empresas culturais, etc.) na concepção e preparação da candidatura. <u>(3) Atributos comparativos que a cidade candidata traria para a Rede (Seção 4 do Formulário de Candidatura):</u>

[3] Fonte: https://www.unesdoc.unesco.org/in/rest/annotationSVC/DownloadWatermarkedAttachment/attach_import_8732885a-2126-41f1-bf5a-d418c7a79069?_=156026eng.pdf&to=3&from=1

[4] Fonte: https://www.unesco.org/sites/default/files/medias/fichiers/2025/01/2025%20UCCN%20Application%20Guidelines%20-EN_1.pdf?hub=80094

- Existência, no momento da candidatura, de uma estratégia de desenvolvimento ou ações e iniciativas destinadas a fortalecer o papel da cultura e da criatividade no desenvolvimento socioeconômico da cidade;
- Importância histórica e papel da área criativa em questão para a cidade candidata, bem como o contexto econômico e social contemporâneo da área;
- Potencial contribuição dos ativos culturais e criativos da cidade candidata, particularmente na área criativa em questão, para a consecução dos objetivos da Rede;
- Experiência da cidade na organização de feiras, conferências, convenções, exposições e outras atividades locais, nacionais e/ou internacionais, destinadas a profissionais e especialistas, bem como ao público em geral;
- Qualidade, diversidade e impacto dos mecanismos criados para promover a criatividade, a educação artística, a formação profissional, a capacitação e a investigação na área criativa em questão;
- Existência e/ou desenvolvimento de equipamentos e infraestruturas culturais destinados a profissionais e ao público em geral, dedicados à prática, produção, promoção e disseminação de atividades, bens e serviços culturais na área criativa em questão;
- Qualidade, relevância e impacto dos programas que fomentam uma maior participação na vida cultural, especialmente aqueles destinados a grupos desfavorecidos ou vulneráveis da sociedade;
- Capacidade de envolver as principais organizações profissionais e organizações não governamentais representativas da sociedade civil na concretização do plano de ação proposto;
- Âmbito, qualidade e diversidade das iniciativas de cooperação internacional desenvolvidas pela cidade na área criativa em questão;
- Qualidade, impacto e natureza inovadora das políticas e medidas implementadas para apoiar a criação e o crescimento de indústrias culturais e criativas locais dinâmicas, nomeadamente na área criativa em questão; e
- Experiência no desenvolvimento local e internacional de projetos transversais que criem sinergias entre a área criativa em questão e outras áreas criativas abrangidas pela Rede.

(4) Contribuição para a concretização dos objetivos da Rede (Secção 5 do Formulário de Candidatura):

- Utilização adequada e eficaz dos principais ativos culturais e criativos da cidade no plano de ação proposto;
- Relevância, coerência e viabilidade do plano de ação proposto para a concretização dos objetivos da Rede a nível local e internacional;
- Âmbito, qualidade, diversidade e abordagem inovadora das iniciativas propostas no plano de ação para a concretização dos objetivos da Rede a nível local e internacional;
- Inclusão de iniciativas de cooperação intermunicipal envolvendo cidades do hemisfério sul;
- Capacidade de criar sinergias entre a área criativa em causa e as outras áreas criativas da Rede;
- Adequação, viabilidade e sustentabilidade da estratégia de financiamento e do orçamento proposto;
- Estabelecimento de uma estrutura específica para gerir e executar o plano de ação, envolvendo partes interessadas dos setores públicas e privado e da sociedade civil; e,
- Qualidade e relevância do plano de comunicação e conscientização sobre a Rede e o impacto do plano de ação proposto, visando atrair o interesse de um público amplo.

Fonte: UNESCO (2007, 2025).

O Quadro 10 evidencia que os critérios estabelecidos pela UNESCO para candidatura às Cidades Criativas da Gastronomia transcendem aspectos estritamente culinários, abrangendo dimensões culturais, sociais, educacionais, econômicas e sustentáveis. Observa-se que a valorização da identidade gastronômica local, da criatividade, da cooperação intersetorial e da formação profissional qualificada constitui elemento central para o reconhecimento internacional das cidades. Nesse sentido, os critérios apresentados reforçam a necessidade de uma formação superior em gastronomia alinhada às demandas

contemporâneas da economia criativa, capaz de integrar tradição, inovação, sustentabilidade e desenvolvimento territorial.

Todas as cidades escolhidas devem reportar seus resultados. As informações coletadas por meio deste exercício contribuem para o Relatório Global sobre Políticas Culturais a ser lançado a cada quatro anos pela UNESCO, para medir o impacto da cultura notavelmente nas seis áreas temáticas prioritárias da Declaração MONDIACULT 2022 (UNESCO *World Conference on Cultural Policies and Sustainable Development*).

Critérios assim explicados também apoiam a defesa global baseada em evidências da Organização para uma integração total da cultura na agenda de desenvolvimento sustentável pós-2030. Tal perspectiva está alinhada com a Missão e os Objetivos da Rede de Cidades Criativas da UNESCO. A missão está assim escrita:

> Lançada em 2004, a Rede de Cidades Criativas da UNESCO (UCCN) visa fortalecer a cooperação com e entre cidades que reconheceram a criatividade como um fator estratégico para o desenvolvimento sustentável, considerando aspectos econômicos, sociais, culturais e ambientais. Ao aderir à Rede, as cidades reconhecem seu compromisso com o compartilhamento de melhores práticas, o desenvolvimento de parcerias que promovam a criatividade e as indústrias culturais, o fortalecimento da participação na vida cultural e a integração da cultura nos planos de desenvolvimento urbano. A Rede também se compromete a apoiar as estruturas das Nações Unidas, em particular a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. A Rede de Cidades Criativas da UNESCO abrange sete áreas criativas: Arquitetura, Artesanato e Arte Popular, Design, Cinema, Gastronomia, Literatura, Artes da Mídia e Música (online[5]).

No que tangem os objetivos, está assim estabelecido:

> - Fortalecer a cooperação internacional entre cidades que reconheceram a criatividade como um fator estratégico para seu desenvolvimento sustentável;
> - Estimular e aprimorar iniciativas lideradas por cidades-membro para tornar a criatividade um componente essencial do desenvolvimento urbano, principalmente por meio de parcerias que envolvam os setores público e privado e a sociedade civil;
> - Fortalecer a criação, a produção, a distribuição e a disseminação de atividades, bens e serviços culturais;
> - Desenvolver polos de criatividade e inovação e ampliar as oportunidades para criadores e profissionais do setor cultural;
> - Melhorar o acesso e a participação na vida cultural, bem como o usufruto de bens e serviços culturais, principalmente para grupos e indivíduos marginalizados ou vulneráveis;
> - Integrar plenamente a cultura e a criatividade às estratégias e planos de desenvolvimento local (online[6]).

[5] Fonte: https://www.unesco.org/en/creative-cities/mission?hub=80094
[6] Fonte: https://www.unesco.org/en/creative-cities/mission?hub=80094

A mesma coerência de propósito é vista nas áreas de atuação em que se aplicam tal missão e tais objetivos:

> Os objetivos da Rede de Cidades Criativas da UNESCO são implementados tanto no âmbito das cidades-membro quanto no âmbito internacional, notadamente por meio das seguintes áreas de atuação:
> - Compartilhamento de experiências, conhecimento e melhores práticas;
> - Projetos-piloto, parcerias e iniciativas que associam os setores público e privado e a sociedade civil;
> - Programas e redes de intercâmbio profissional e artístico;
> - Estudos, pesquisas e avaliações sobre a experiência das Cidades Criativas;
> - Políticas e medidas para o desenvolvimento urbano sustentável;
> atividades de comunicação e conscientização (online[7]).

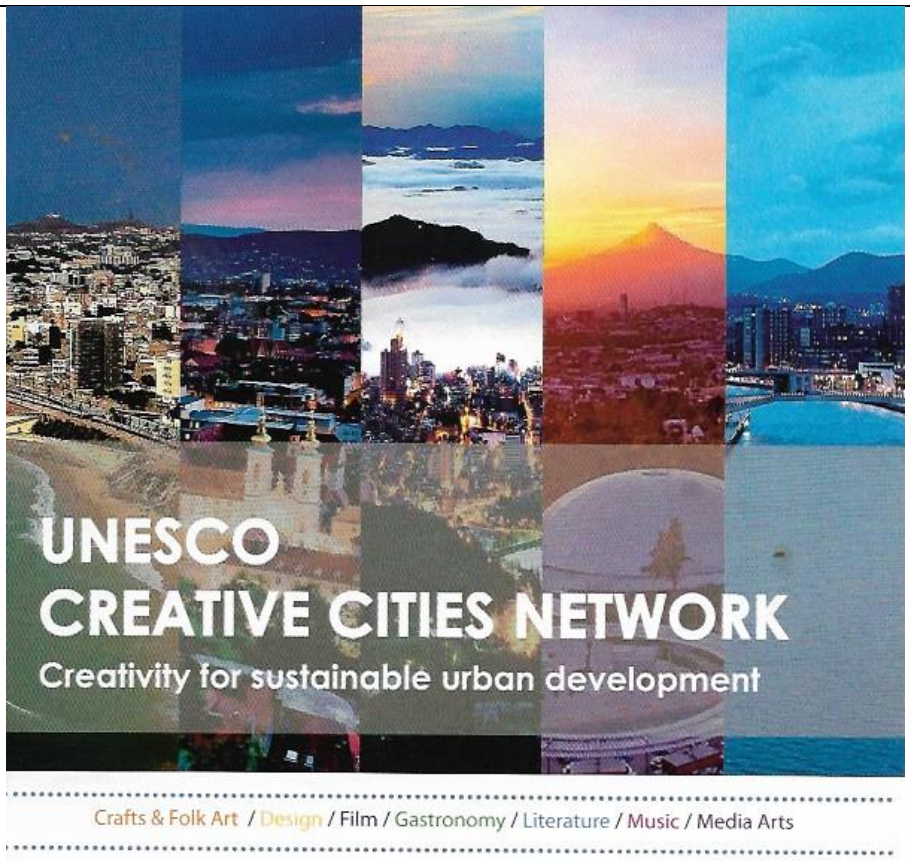
No que resguarda os ODS, a Rede de Cidades Criativas da UNESCO tange principalmente o ODS 11 que traz como uma de suas metas, "tornar as cidades e os assentamentos humanos inclusivos, seguros, resilientes e sustentáveis". Segundo o relatório "Impacto da Rede de Cidades Sustentáveis da UNESCO no nível local, nacional e internacional", de 2024, o ODS 11 é o mais impactado pela rede:

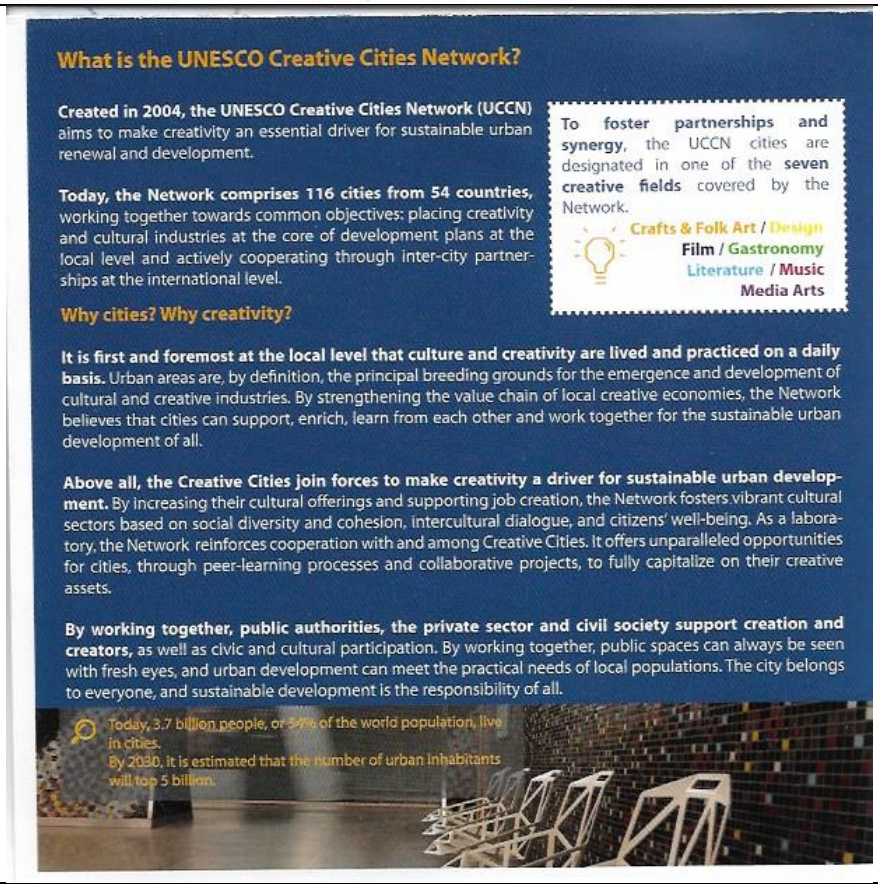
> Vinte anos após seu lançamento, a UCCN provou ser uma plataforma valiosa e um laboratório de ideias para permitir que as cidades contribuam para o mandato e os valores da Organização e, de forma mais ampla, para a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável, especialmente o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 11 (2024, p. 9).

Outra referência interessante, no Quadro 11, encontra-se o folder de divulgação preparado pela UNESCO para a sua rede de cidades criativas no ano de 2017.

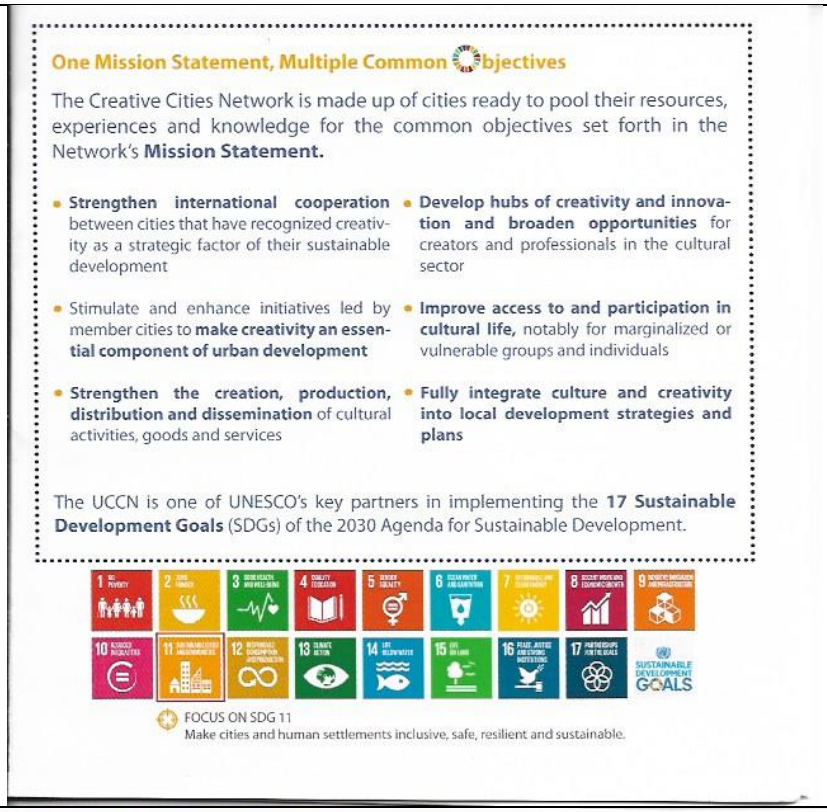
[7] Fonte: https://www.unesco.org/en/creative-cities/mission?hub=80094

Quadro 11 – Folders de divulgação da rede de cidades criativas da UNESCO datado de 2017

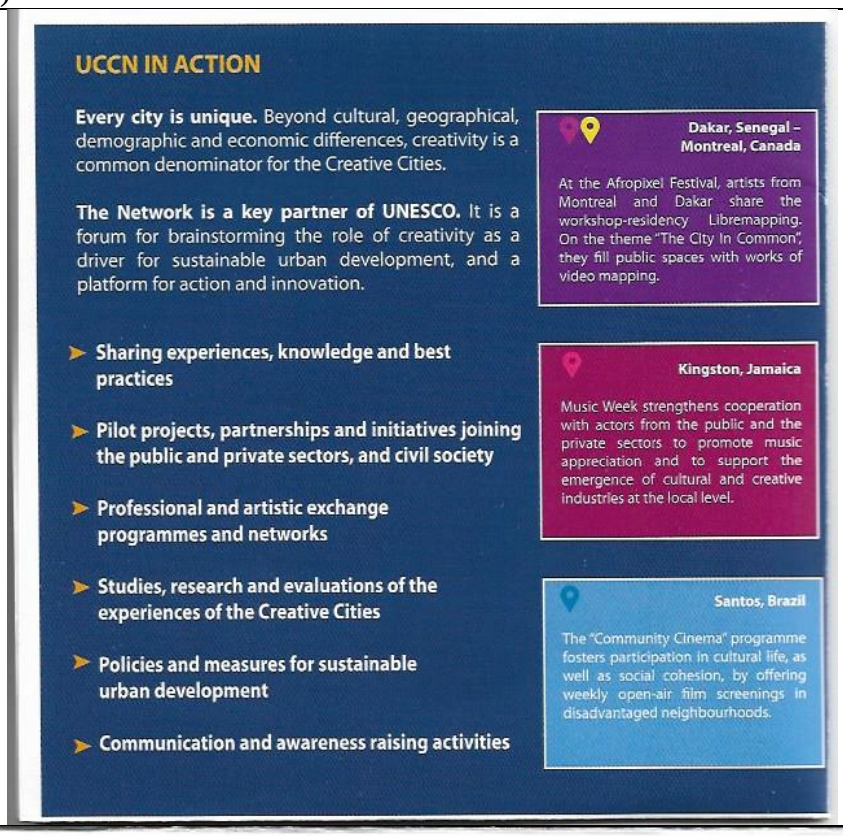




Quadro 11 - Folder de divulgação da rede de cidades criativas da UNESCO datado de 2017 (continuação)



Quadro 11 - Folder de divulgação da rede de cidades criativas da UNESCO datado de 2017 (continuação)



UCCN IN ACTION

Every city is unique. Beyond cultural, geographical, demographic and economic differences, creativity is a common denominator for the Creative Cities.

The Network is a key partner of UNESCO. It is a forum for brainstorming the role of creativity as a driver for sustainable urban development, and a platform for action and innovation.

- **Sharing experiences, knowledge and best practices**
- **Pilot projects, partnerships and initiatives joining the public and private sectors, and civil society**
- **Professional and artistic exchange programmes and networks**
- **Studies, research and evaluations of the experiences of the Creative Cities**
- **Policies and measures for sustainable urban development**
- **Communication and awareness raising activities**

Dakar, Senegal – Montreal, Canada

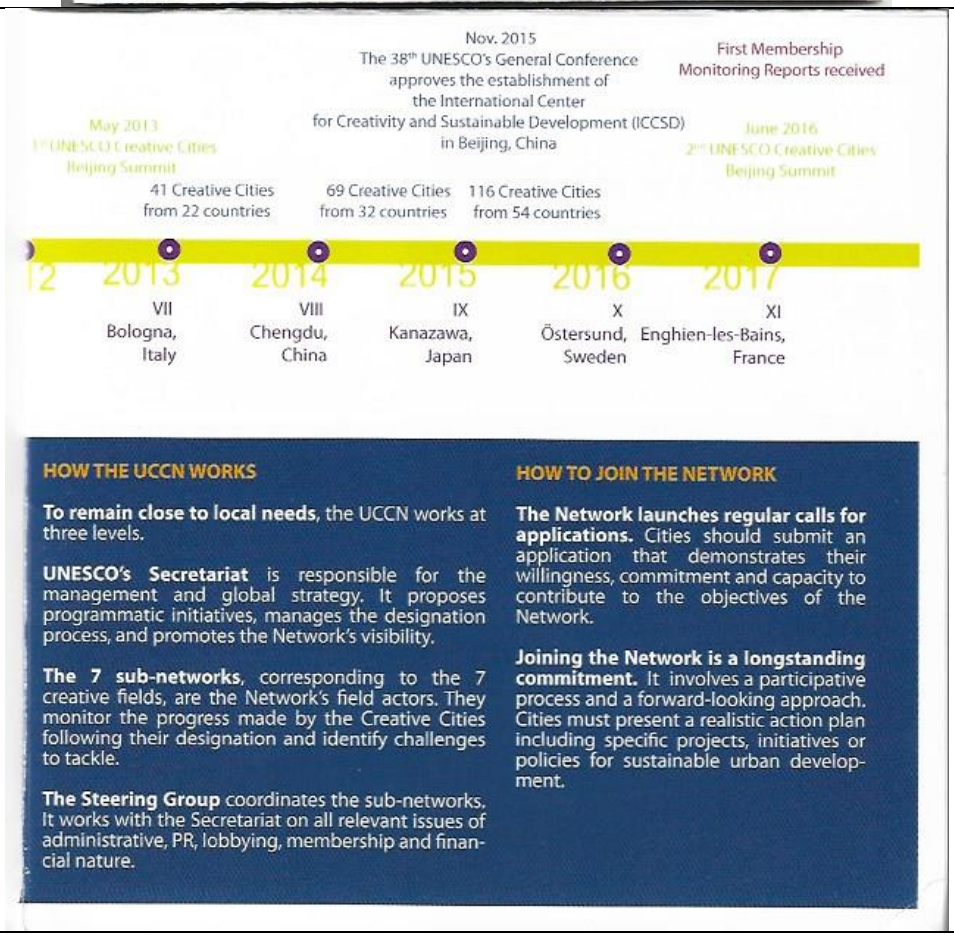
At the Afropixel Festival, artists from Montreal and Dakar share the workshop-residency Libremapping. On the theme "The City In Common", they fill public spaces with works of video mapping.

Kingston, Jamaica

Music Week strengthens cooperation with actors from the public and the private sectors to promote music appreciation and to support the emergence of cultural and creative industries at the local level.

Santos, Brazil

The "Community Cinema" programme fosters participation in cultural life, as well as social cohesion, by offering weekly open-air film screenings in disadvantaged neighbourhoods.



Nov. 2015
The 38th UNESCO's General Conference approves the establishment of the International Center for Creativity and Sustainable Development (ICCSD) in Beijing, China

First Membership Monitoring Reports received

May 2013
1st UNESCO Creative Cities Beijing Summit

June 2016
2nd UNESCO Creative Cities Beijing Summit

41 Creative Cities from 22 countries

69 Creative Cities from 32 countries

116 Creative Cities from 54 countries

12 2013 2014 2015 2016 2017

VII Bologna, Italy

VIII Chengdu, China

IX Kanazawa, Japan

X Östersund, Sweden

XI Enghien-les-Bains, France

HOW THE UCCN WORKS

To remain close to local needs, the UCCN works at three levels.

UNESCO's Secretariat is responsible for the management and global strategy. It proposes programmatic initiatives, manages the designation process, and promotes the Network's visibility.

The 7 sub-networks, corresponding to the 7 creative fields, are the Network's field actors. They monitor the progress made by the Creative Cities following their designation and identify challenges to tackle.

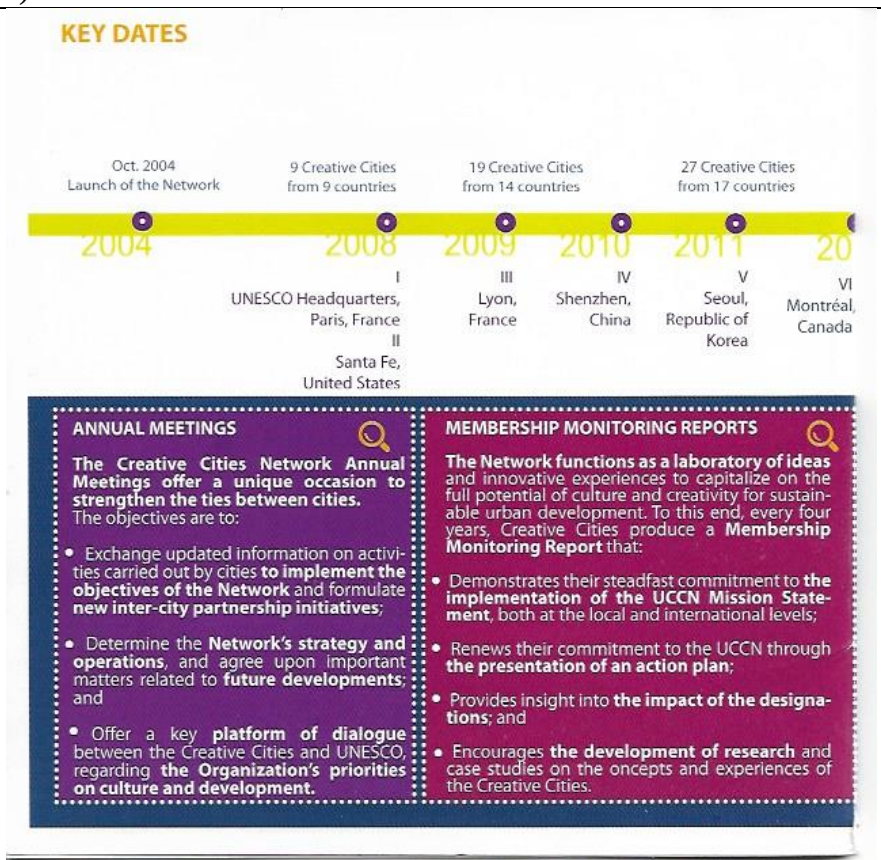
The Steering Group coordinates the sub-networks. It works with the Secretariat on all relevant issues of administrative, PR, lobbying, membership and financial nature.

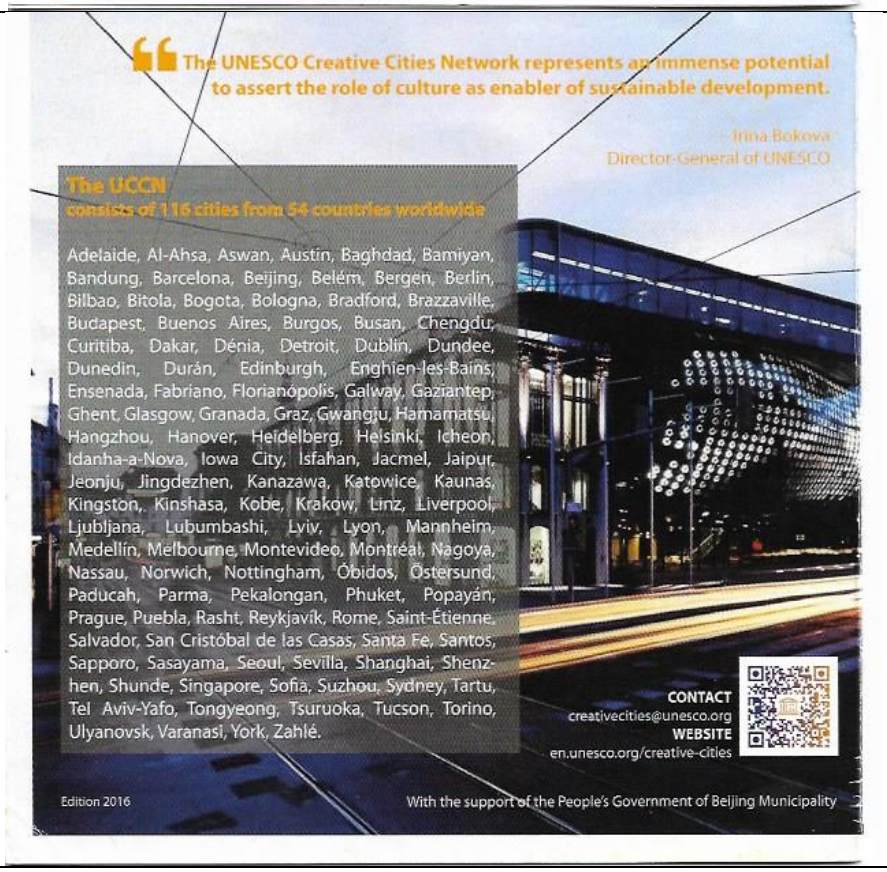
HOW TO JOIN THE NETWORK

The Network launches regular calls for applications. Cities should submit an application that demonstrates their willingness, commitment and capacity to contribute to the objectives of the Network.

Joining the Network is a longstanding commitment. It involves a participative process and a forward-looking approach. Cities must present a realistic action plan including specific projects, initiatives or policies for sustainable urban development.

Quadro 11 - Folder de divulgação da rede de cidades criativas da UNESCO datado de 2017 (continuação)





Fonte: Acervo da autora (2017).

O Quadro 11 realça e dá visibilidade global dos compromissos da UNESCO na promoção de cidades criativas em prol do desenvolvimento urbano sustentável retratado nos seus objetivos, ODS. Tal visibilidade incentiva e impulsiona mais territórios a pleitearem a designação de cidade criativa. Os documentos da UNESCO contextualizam que 54% da população mundial viviam em áreas urbanas no ano de 2017, sendo as cidades, os principais campos onde a cultura e a criatividade são vividas e praticadas no dia a dia. Os folders mostram ainda em termos de Desenvolvimento Sustentável (ODS 11) que a Gastronomia Urbana a linhada com a Agenda 2030 da ONU, serve para fortalecer a cadeia de valor das economias criativas locais, promovendo uma renovação urbana que torne as cidades mais inclusivas, seguras e resilientes. Estes aspectos são retomados junto com a análise acadêmica e ecossistema global para a gastronomia no capítulo 7, seção 7.5.2.

Em 2024, os prefeitos das cidades criativas da UNESCO se reuniram por ocasião da XVI Conferência Anual da Rede de Cidades Criativas da UNESCO, em Braga, Portugal, de 1 a 5 de julho. Ali, foi estabelecida a visão e objetivos compartilhados para a integração da cultura como um objetivo independente na agenda internacional de desenvolvimento pós-2030. Por meio dessa reunião, se criou o Manifesto de Braga em que essas autoridades destacaram a importância de fortalecer a cooperação internacional em nível local para promover a cultura e a criatividade como fatores estratégicos para o desenvolvimento urbano sustentável e alavancar os ativos culturais e o potencial criativo das cidades para contribuir para a realização da Agenda 2030 das Nações Unidas para o Desenvolvimento Sustentável. De que modo se dará essa construção? Assim responde o Manifesto:

> 1. Defendemos a integração da cultura como um objetivo independente na agenda de desenvolvimento pós-2030 das Nações Unidas. Comprometemo-nos a apoiar a implementação das prioridades da Declaração MONDIACULT 2022, fomentando a cooperação internacional, o intercâmbio de conhecimento e projetos culturais entre cidades em todo o mundo, e integrando a cultura ao desenvolvimento urbano em direção a cidades e comunidades sustentáveis, resilientes e inclusivas.
> 2. Apelamos ao reconhecimento universal e à proteção dos direitos culturais. Afirmamos o direito de todos os cidadãos, incluindo grupos marginalizados e vulneráveis, independentemente de idade, gênero, deficiência, raça, etnia, origem, religião, condição econômica ou outra, de ter acesso inclusivo e equitativo à cultura. Acreditamos que todos devem poder participar livre e plenamente da vida cultural, promovendo a diversidade e a liberdade artística, ao mesmo tempo em que fomentamos a inclusão social. Além disso, pretendemos fortalecer os direitos socioeconômicos de artistas e profissionais da cultura e promover a igualdade de gênero e o empoderamento das mulheres no campo da cultura por meio de políticas e infraestruturas culturais eficazes.
> 3. Apoiamos o avanço e o potencial das tecnologias digitais para o setor cultural, incluindo a Inteligência Artificial (IA) e a inovação de baixa tecnologia, para

> aprimorar experiências e oportunidades culturais e ampliar a igualdade de acesso a conteúdos criativos e culturais. Comprometemo-nos a aproveitar a inovação digital para preservar e compartilhar nossa herança. Além disso, defendemos uma melhor regulamentação das plataformas digitais para lidar com o desequilíbrio global no fluxo de bens e serviços culturais e garantir a privacidade e a proteção de dados. Estamos comprometidos em garantir a liderança, bem como uma transição justa e ética para a IA que garanta a diversidade cultural, o consentimento livre, prévio e informado, a remuneração justa e a transparência.
> 4. Priorizamos o papel dos governos locais na promoção da cultura inclusiva e da educação artística, fomentando o pensamento criativo em todas as gerações, em particular entre os jovens, para fortalecer as habilidades e capacidades das comunidades locais, melhorar os meios de subsistência e promover a aprendizagem ao longo da vida, com base na diversidade cultural como áreas vitais para nutrir cidadãos informados e engajados.
> 5. Trabalhamos para alavancar os fortes vínculos entre as indústrias criativas e a cultura para promover o turismo urbano sustentável e inclusivo como um impulsionador do crescimento socioeconômico, do emprego e do progresso social para as cidades. Comprometemo-nos com a proteção do patrimônio cultural e a dinamização das indústrias criativas por meio do desenvolvimento sustentável do turismo urbano.
> 6. Reconhecemos o papel da cultura como força motriz para o desenvolvimento econômico, a diversidade e a inovação, e apoiamos iniciativas que garantam a sustentabilidade das indústrias culturais e criativas, impulsionem as economias locais, promovam oportunidades econômicas, diversificação e bem-estar, e criem ecossistemas culturais resilientes, tanto em áreas rurais quanto urbanas, incentivando o empreendedorismo, a criação de empregos e o investimento.
> 7. Reconhecemos o profundo impacto das alterações climáticas no património cultural e na criatividade. Comprometemo-nos a proteger o património cultural material e imaterial como testemunhos de identidade e a fomentar práticas impulsionadas pela cultura que enfrentem as ameaças ambientais e promovam a resiliência cultural face aos desafios climáticos.
> 8. Apoiamos a proteção da cultura e dos profissionais da cultura em situação de risco e crise, por meio de políticas e mecanismos que promovam a diversidade cultural e a diversidade das expressões culturais, protejam o patrimônio cultural e possibilitem soluções pacíficas e o diálogo global, fortalecendo a resiliência, fomentando uma cultura compartilhada para a compreensão mútua e a colaboração internacional, contribuindo para a reconciliação, a democracia, a equidade, os direitos humanos e a paz, e para a realização dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (UNESCO, 2024).

O debate virá à tona novamente em 2026, quando a próxima conferência das cidades criativas está prevista. Com a cada vez mais eminente proximidade do ano de 2030, cabe aos gestores das cidades criativas o pensamento acerca do que virá na que já está sendo chamada Agenda 2050. O modo como a Rede de Cidades Criativas da UNESCO interage com a Agenda 2030 e com os ODS e demais princípios da ONU será tema da reflexão das próximas sessões.

4.3.2 Reflexões sobre as cidades criativas segundo estudos contemporâneos

Para fomentar uma reflexão mais aprofundada sobre o papel da gastronomia no contexto da economia criativa, esta seção busca analisar as cidades em foco juntamente com

alguns estudos contemporâneos que exploram a temática sob múltiplos enfoques. Farrer (2022) discute a chamada "gastronomia de bairro", caracterizada pela concentração de pequenos restaurantes e lanchonetes em zonas urbanas residenciais, que contribuem significativamente para a vitalidade econômica, cultural e social dessas localidades. Segundo o autor, os visitantes contemporâneos, mais experientes e exigentes, buscam vivências autênticas, contextos singulares e experiências memoráveis - o que torna o selo “Cidades Criativas da Gastronomia”, da UNESCO, um importante instrumento de visibilidade internacional para o turismo gastronômico.

Nesse contexto, é possível identificar diferentes formas pelas quais as cidades criativas da gastronomia operacionalizam os princípios da Unesco Creative Cities Network, bem seja, a Rede de Cidades Criativas da UNESCO em suas estratégias locais. Por meio de ações que integram cultura, turismo, educação, sustentabilidade e cooperação internacional, essas cidades geram valor agregado tanto para seus territórios quanto para a rede global da qual fazem parte. O Quadro 12, a seguir, sintetiza os principais eixos de atuação e exemplos práticos adotados por essas cidades, evidenciando como a gastronomia se consolida como vetor de desenvolvimento urbano, identidade cultural e intercâmbio internacional.

Quadro 12 - Valor agregado a partir de ações nas cidades chanceladas criativas da Gastronomia

Termos de agregação de valor	
1. Festivais Gastronômicos	Organização de festivais anuais ou sazonais que celebram a gastronomia local e internacional. Exemplos incluem a Feira da Trufa Branca em Alba, o Festisabores em Arequipa, e o Festival Internacional de Gastronomia em Jeonju.
2. Educação e Promoção da Gastronomia	Desenvolvimento de programas educativos em escolas e instituições culturais. Iniciativas como o Observatório Gastronômico em Florianópolis e a Academia Bocuse d'Or em Alba para promover o conhecimento gastronômico.
3. Sustentabilidade e Inovação Alimentar	Projetos para sustentabilidade no consumo de alimentos e práticas agrícolas sustentáveis. Exemplos incluem o programa de Paisagem Gastronômica em Ensenada e agricultura orgânica promovida em Jeonju.
4. Colaborações e Intercâmbios Culturais	Fomento ao intercâmbio de práticas melhores entre as cidades através de redes globais. Parcerias internacionais para eventos e programas de residência, como visto em Ensenada e Florianópolis.
5. Promoção do Turismo Gastronômico	Utilização da gastronomia como um eixo para atrair turismo e promover a cultura local. Atividades incluem tours gastronômicos, exposições de comida tradicional e eventos que combinam gastronomia com outras formas de arte.

Fonte: elaborado pela autora, 2024.

A análise das iniciativas listadas no Quadro 12 revela como as cidades criativas da gastronomia traduzem os princípios da UNESCO em ações concretas que geram impactos culturais, sociais e econômicos nos territórios. Ao promoverem festivais gastronômicos, programas educacionais, ações de sustentabilidade, intercâmbios culturais e roteiros de turismo gastronômico, essas cidades fortalecem não apenas sua identidade local, mas também sua posição em uma rede global de cooperação. Essas práticas contribuem diretamente para a valorização do patrimônio imaterial, a dinamização econômica baseada em ativos culturais e a ampliação do diálogo intercultural - aspectos centrais no conceito de economia criativa defendido pela UNESCO (UNESCO, 2021).

A articulação entre tradição e inovação, local e global, reforça o papel estratégico da gastronomia como motor de desenvolvimento urbano sustentável e resiliência territorial. Ressalta-se ainda que o Quadro 12 apresente cinco grandes eixos de valor agregado nas cidades criativas da gastronomia: festivais gastronômicos, educação e promoção da gastronomia, sustentabilidade e inovação alimentar, colaborações e intercâmbios culturais e promoção do turismo gastronômico. Ao analisar os planejamentos estratégicos das 46 cidades integrantes da Rede de Cidades Criativas da UNESCO, observa-se que essas categorias são amplamente recorrentes e efetivamente incorporadas nas iniciativas propostas.

Cidades como Alba (Itália), Arequipa (Peru) e Jeonju (Coreia do Sul), por exemplo, reforçam seu protagonismo na organização de festivais gastronômicos que atuam como plataformas de intercâmbio cultural e valorização de ingredientes locais, confirmando a relevância do primeiro eixo do quadro. Já cidades como Florianópolis (Brasil), Parma (Itália) e Macau (China) destacam ações voltadas à educação gastronômica, à formação de profissionais e à criação de observatórios e centros de pesquisa, alinhando-se ao segundo eixo.

No campo da sustentabilidade e inovação alimentar, iniciativas como o Distrito Gastronômico de Ensenada (México), os projetos de agricultura orgânica em Jeonju e a valorização de sistemas alimentares indígenas em Tsuruoka (Japão) e Bendigo (Austrália) demonstram a aplicação prática das diretrizes e compromissos assumidos na distinção. Essas cidades investem em práticas agroecológicas, consumo responsável, redução do desperdício e segurança alimentar.

Em relação ao eixo de colaborações e intercâmbios culturais, é possível destacar a ênfase em projetos transversais, redes de cooperação internacional e residências gastronômicas mencionadas nos planejamentos de cidades como Belo Horizonte (Brasil), San Antonio (EUA) e Paraty (Brasil). Tais ações buscam articular a gastronomia com outras áreas

criativas da UCCN, como literatura, música, design e cinema. Por fim, a promoção do turismo gastronômico aparece de forma explícita em grande parte das estratégias, como é o caso de Belém (Brasil), Cochabamba (Bolívia), Overstrand Hermanus (África do Sul) e Zahlé (Líbano), que estruturam seus planejamentos com foco na criação de experiências culinárias para visitantes, roteiros temáticos, museus e centros de referência gastronômica.

Essa análise revela que o Quadro 12 não apenas sintetiza as dimensões centrais do valor agregado pelas cidades criativas da gastronomia, como também serve de referência analítica para compreender a orientação prática dos planejamentos apresentados pelas 46 cidades analisadas. A presença dessas categorias em diferentes contextos culturais e geográficos evidencia a força integradora da gastronomia como política urbana e estratégia global de desenvolvimento sustentável.

Essas iniciativas demonstram como os princípios da UNESCO são concretizados em contextos diversos, por meio de estratégias locais que integram cultura, gastronomia e desenvolvimento sustentável. A origem da Rede de Cidades Criativas está ligada à experiência da Aliança Global para a Diversidade Cultural, criada pela UNESCO em 2002. Ambas as iniciativas compartilham o propósito de incentivar colaborações entre setores público e privado e a sociedade civil para promover o fortalecimento das indústrias criativas e culturais. Segundo a UNESCO (2004), trata-se de fomentar parcerias solidárias em escala global, capazes de transformar a diversidade cultural em um motor de desenvolvimento humano, econômico e social. A Rede de Cidades Criativas, nesse sentido, surge como um desdobramento dessa agenda, orientada à implementação de políticas culturais inovadoras e sustentáveis.

Complementando essa perspectiva, Crespi-Vallbona e Mascarilla-Miró (2020) apresentam resultados de pesquisa sobre produtos enoturísticos, destacando sua importância estratégica para o desenvolvimento das regiões vitivinícolas. As autoras demonstram como a criação de experiências integradas entre vinho, gastronomia e identidade local contribui para a valorização territorial e para a sustentabilidade econômica dessas regiões. A Figura 10 ilustra os diversos conceitos e valores associados às cidades criativas da gastronomia reconhecidas mundialmente.

Figura 10 - Categorização dos principais termos associados às cidades criativas da gastronomia.

Fonte: elaborado pela autora, 2024.

A Figura 10 foi constituída a partir da categorização dos principais termos associados às cidades criativas da gastronomia, com base em sua frequência de ocorrência em documentos e discursos relacionados ao tema. Os termos mais recorrentes são: cultura (150 ocorrências), gastronomia (123), desenvolvimento (86), culinária (59), tradicional (56), eventos (45), festival (40), turismo (34), cozinhas (34) e economia (24). Essa distribuição revela a centralidade da gastronomia enquanto vetor de identidade cultural e desenvolvimento socioeconômico. Adicionalmente, conceitos como inovação (22), criatividade (15), sustentabilidade (14), qualidade de vida (14) e educação (8) apontam para uma abordagem contemporânea que valoriza a interseção entre tradição, conhecimento, bem-estar e transformação social. Tais elementos reforçam o papel estratégico da gastronomia dentro da economia criativa e na consolidação de políticas culturais globais.

No contexto brasileiro, Leoti, Anjos e Costa (2023) exemplificam também a importância dos territórios criativos, com ênfase nas cidades históricas, mostrando que a gastronomia vai além de uma simples experiência sensorial: trata-se de um fenômeno interdisciplinar que abarca dimensões culturais, econômicas e políticas. Tal conexão potencializa um turismo sustentável, valorizando e resgatando tradições e culturas locais. Diante dessas abordagens, torna-se pertinente destacar as principais características e atividades que definem o funcionamento e o dinamismo das cidades criativas. No Quadro 13 apresenta sistematizado os dez elementos recorrentes que, segundo a literatura especializada,

configuram práticas comuns nesses territórios e contribuem para seu reconhecimento internacional no campo da economia criativa, com ênfase especial na gastronomia.

Quadro 13 - As dez características e atividades comuns das cidades criativas.

Características Comuns	Breve descrição e principais atividades
Sustentabilidade e inovação alimentar	Todas as cidades promovem práticas sustentáveis na produção e consumo de alimentos, envolvendo comunidades locais e tecnologias inovadoras.
Educação e promoção da gastronomia	Programas educacionais e de promoção da gastronomia são comuns, incluindo festivais e eventos para disseminar conhecimento culinário.
Preservação da cultura alimentar tradicional	Há um forte foco na preservação das tradições alimentares, utilizando a gastronomia como meio de manter a cultura local viva.
Colaborações Internacionais	As cidades participam de redes e colaborações internacionais para compartilhar práticas e inovações gastronômicas.
Eventos gastronômicos internacionais	Organização de eventos e festivais internacionais que atraem turismo e promovem a gastronomia local como um atrativo global.
Promoção de ingredientes e produtos locais	Forte ênfase na utilização e promoção de ingredientes locais, apoiando pequenos produtores e mercados locais.
Desenvolvimento urbano e preservação ambiental	Integração da gastronomia em estratégias de desenvolvimento urbano e preservação ambiental.
Fortalecimento da cooperação local e nacional	Cooperação intensa entre entidades locais e nacionais para fortalecer a indústria gastronômica e suas práticas sustentáveis.
Fomento ao turismo gastronômico	Utilização da gastronomia para fomentar o turismo, incluindo tours culinários e eventos que combinam cultura local com gastronomia.

Fonte: Elaborada pela autora a partir dos dados da UNESCO e dos sites das cidades, 2025.

A análise das características comuns apresentadas no Quadro 13 evidência a complexidade e a profundidade das estratégias adotadas pelas cidades criativas da gastronomia. Tais cidades não apenas promovem a sustentabilidade e a inovação alimentar, mas também articulam ações voltadas à educação gastronômica, preservação da cultura alimentar tradicional e inclusão social. Observa-se um equilíbrio entre tradição e modernidade, em que ingredientes locais e saberes ancestrais são resinificados por meio de tecnologias, festivais e práticas urbanas sustentáveis. A cooperação, tanto local quanto internacional, revela-se um pilar essencial para o fortalecimento dessas iniciativas, que integram desenvolvimento urbano, turismo gastronômico e políticas públicas (UNESCO, 2017). Assim, essas cidades consolidam-se como ecossistemas inovadores, capazes de promover transformações econômicas, sociais e culturais por meio da gastronomia.

Assim como Farrer (2022), os autores brasileiros enfatizam a relevância dos restaurantes independentes no fortalecimento das dinâmicas locais, destacando seu papel não apenas na oferta de experiências gastronômicas autênticas, mas também como agentes de desenvolvimento comunitário. Esses estabelecimentos frequentemente operam como pontos de encontro social, de valorização cultural e de estímulo à economia circular, sobretudo em territórios criativos e cidades gastronômicas.

Tal temática aparece também em Sjölander-Lindqvist et al. (2021), que ampliam essa discussão ao analisar como a articulação entre turismo e gastronomia pode contribuir de maneira significativa para o desenvolvimento sustentável, sobretudo em regiões rurais. Segundo os autores:

> O turismo e a gastronomia podem ser motores poderosos para a consecução do desenvolvimento sustentável e afirmam que embora existam desafios ambientais associados ao turismo, o património gastronómico desempenha um papel no desenvolvimento do turismo nas zonas rurais e pode beneficiar a resiliência económica e social. As dimensões sociais e culturais da alimentação tornam-na num "veículo" viável e potencial para a inovação e a criação de conhecimento, que pode apoiar e impulsionar o desenvolvimento regional (Sjölander-Lindqvist et al, 2021, p. 187).

As reflexões de Sjölander-Lindqvist et al. (2021) encontram respaldo nas experiências concretas de diversas cidades que integram a Rede de Cidades Criativas da Gastronomia da UNESCO. A partir da análise de conteúdo realizada com base em dados levantados sobre essas cidades, foi possível identificar cinco categorias comuns que expressam os eixos estruturantes de suas práticas em gastronomia como vetor de desenvolvimento sustentável. O Quadro 14, a seguir, organiza essas categorias e apresenta exemplos representativos de cidades que incorporam tais estratégias em seus territórios:

Quadro 14 - Categorias comuns nas cidades criativas da gastronomia selecionadas: resultados com base no levantamento de dados.

Características	Cidades/País	
1. Identidade Gastronômica	Jeonju, Coreia do Sul	Foco em tradições alimentares coreanas, com ênfase em festivais como o Bibimbap e alimentos fermentados.
	Arequipa, Peru	Combinação de culinária tradicional e moderna através das Picanterías e eventos como Festisabores.
	Alba, Itália	Conhecida como a Capital da Trufa Branca, com eventos que destacam produtos locais como vinhos e trufas.
2. Educação e Inovação	Florianópolis, Brasil	Desenvolvimento de um Observatório Gastronômico para inovações e políticas públicas na gastronomia.
	Ensenada, México	Implementação de projetos de inovação cultural e sustentabilidade no consumo de alimentos.
	Parma, Itália	Promoção de educação alimentar e sustentabilidade através de programas acadêmicos e públicos.
3. Sustentabilidade e Desenvolvimento	Popayán, Colômbia	Enfoque em práticas sustentáveis na produção de alimentos e na educação culinária.
	Bergen, Noruega	Investimento em biotecnologia alimentar e sustentabilidade ambiental.
	Östersund, Suécia	Desenvolvimento de práticas sustentáveis

		integradas com a cultura e turismo local.
4. Eventos Culturais e Promoção	Belém, Brasil	Destaque para festivais gastronômicos que promovem a culinária local e internacional.
	Chengdu, China	Organização de eventos internacionais para a promoção da gastronomia Sichuan.
	Tsuruoka, Japão	Foco em preservar a culinária tradicional e promover a cultura alimentar através de festivais.
5. Rede Global e Colaborações	Phuket, Tailândia	Estratégias para integração na rede global de cidades criativas para promover a gastronomia local.
	Gaziantep, Turquia	Colaborações internacionais para o desenvolvimento da culinária e práticas alimentares sustentáveis.

Fonte: elaborado pela autora, 2024.

A sistematização apresentada no Quadro 14 evidencia como diferentes cidades criativas da gastronomia articulam estratégias convergentes em torno de cinco grandes eixos: identidade gastronômica, educação e inovação, sustentabilidade e desenvolvimento, eventos culturais e promoção, e integração em redes globais. Essas categorias revelam não apenas a diversidade de abordagens adotadas pelos territórios, mas também uma preocupação comum com a valorização da cultura alimentar local, a qualificação profissional, a geração de conhecimento e o fortalecimento da cooperação internacional.

Os exemplos indicam que a gastronomia, quando estrategicamente mobilizada, pode impulsionar políticas de inclusão, sustentabilidade e inovação, atuando como um instrumento dinâmico para o desenvolvimento regional - em consonância com os argumentos de Sjölander-Lindqvist et al. (2021) sobre o papel da alimentação como vetor cultural, econômico e social.

4.3.3 Aprofundamentos da análise das cidades criativas da gastronomia no Brasil e ao redor do mundo

Material divulgado pelo Ministério do Turismo do Brasil, lembra que a criatividade é uma marca registrada do brasileiro. “Um atributo natural que se manifesta na música, na gastronomia, no design, no dia a dia das pessoas que fazem dela meio de expressão, de identidade, de desenvolvimento econômico e social e, por que não dizer, de vida” (2023, p. 3).

Para Flórida e Adler (2019), cabe lembrar que, desde a antiguidade clássica, as cidades foram pontos de fomento à criatividade. “As cidades fazem mais do que apenas atrair pessoas criativas e fornecer um amplo ambiente ou ecossistema para a criatividade; elas também a estimulam.” (p. 3,). Cada cidade tem a sua vocação natural que a torna centro de convergência

de talentos, inovações e inspirações; e essa convergência é aplicada à economia: "A criatividade se tornou o fator-chave na economia".

Em praticamente todos os setores, de automóveis a moda, produtos alimentícios e tecnologia da informação, os vencedores a longo prazo são aqueles que conseguem criar e continuar criando. Isso sempre foi verdade, desde os dias da Revolução Agrícola até a Revolução Industrial. "Mas nas últimas décadas, a comunidade empresarial passou a reconhecê-lo claramente e a agir de acordo com ele sistematicamente" (Florida, Adler, 2019, p. 1).

O mesmo ocorre com as cidades brasileiras que são partes da Rede UNESCO de Cidades Criativas. Aquelas que são eleitas cidades criativas pelo aspecto da gastronomia tem, naturalmente, o poder de atrair profissionais criativos nos setores das artes culinárias. São elas: Florianópolis (SC), Belém (PA), Paraty (RJ) e Belo Horizonte (MG).

O Quadro 15 a seguir, detalha as cidades brasileiras, sintetizando as dimensões culturais de cada uma delas, as políticas públicas e iniciativas promovidas a partir da chancela UNESCO Cidade Criativa da Gastronomia e os Resultados observados a partir das fontes consultadas.

Quadro 15 – Cidades brasileiras criativas da gastronomia com chancela UNESCO

Cidade	Dimensão Cultural	Políticas Públicas / Iniciativas	Resultados Observados	Fontes Principais
Belém (PA)	Gastronomia amazônica baseada em saberes tradicionais, biodiversidade e patrimônio alimentar (tucupi, açaí, peixe amazônico). Forte identidade cultural ligada ao território.	Programas de capacitação de agentes locais, valorização de mercados tradicionais, integração entre gastronomia, turismo e economia criativa.	Ampliação da visibilidade nacional e internacional; consolidação de Belém como referência da gastronomia amazônica; fortalecimento da economia criativa local.	**UNESCO (2024)** - Monitoring Report; UNESCO - Creative Cities Network.
Florianópolis (SC)	Cultura alimentar ligada à pesca artesanal, frutos do mar e identidade insular; gastronomia como expressão cultural e turística.	Criação de observatórios, festivais gastronômicos, intercâmbios com cidades criativas, políticas locais de inovação cultural.	Fortalecimento do turismo gastronômico; maior circulação em eventos nacionais e internacionais; articulação entre cultura, inovação e gastronomia.	**UNESCO (s.d.)** - reconhecimento e diretrizes; **Prefeitura de Florianópolis**; **SEBRAE/SC**.
Paraty (RJ)	Gastronomia marcada por heranças indígenas, africanas e caiçaras; articulação com	Políticas voltadas à sustentabilidade, integração entre gastronomia, turismo e meio	Dinamização da economia local; fortalecimento de pequenos negócios gastronômicos;	**UNESCO (s.d.)** - reconhecimento; **SEBRAE (2019)** - resultados e impactos

	agricultura familiar, cultura alimentar e patrimônio imaterial.	ambiente; eventos como a Folia Gastronômica.	valorização da produção local e do turismo cultural-gastronômico.	territoriais.
Belo Horizonte (MG)	Patrimônio da cozinha mineira (pão de queijo, quitandas, comida de boteco), reconhecida como elemento identitário e cultural.	Programas municipais, eventos internacionais, integração entre gastronomia, cultura e turismo; apoio a empreendedores criativos.	Consolidação como destino gastronômico; maior visibilidade internacional; fortalecimento da cadeia produtiva da gastronomia.	**UNESCO (s.d.)** - reconhecimento; **Prefeitura de Belo Horizonte** - resultados institucionais.

Fontes: Obs.: Os dados da tabela referentes às dimensões culturais e às políticas públicas baseiam-se majoritariamente nas diretrizes e documentos da UNESCO - Rede de Cidades Criativas. Já os resultados observados foram fundamentados em relatórios institucionais locais (prefeituras e SEBRAE), uma vez que a UNESCO não realiza, de forma sistemática, a mensuração direta de impactos socioeconômicos nos territórios.

Cada uma dessas cidades tem particularidades para ter sido eleita para a posição. A primeira delas foi Florianópolis (SC) que desde 2014 é cidade criativa da gastronomia segundo a UNESCO. Ela apresenta aos visitantes uma mistura única na culinária. São dois mil bares e restaurantes variados e temáticos localizados em praias, bairros ou centro da cidade, que lhe rendem também o título de Capital Turística do MERCOSUL. O Mercado Público é uma atração central para quem deseja desfrutar da culinária local com o prédio histórico construído em 1899: pasteis de berbigão, pratos à base de peixes são tradicionais. Os bairros de Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui também trazem intensa cultura gastronômica (UNESCO, Rede das Cidades Criativas 2025). A Chancela proporcionou o Fortalecimento do turismo gastronômico; maior circulação em eventos nacionais e internacionais; articulação entre cultura, inovação e gastronomia (SEBRAE SC, 2025).

Belém (PA), a capital do Pará, é o portão de entrada para a Amazônia, com uma culinária influenciada por colonos europeus, mas com forte caráter nativo, trazendo ingredientes da flora e da fauna amazônica, sua grande fonte de ingredientes. Sua diversidade de ingredientes inclui: peixes, aves, frutos, raízes, folhas e sementes, todos abundantes na região. Um dos pontos obrigatórios em todos os roteiros é o mercado Ver-O-Peso, inaugurado em 1625. Desde 2015, é Cidade Criativa da Gastronomia segundo a UNESCO. A Chancela proporcionou a ampliação da visibilidade nacional e internacional; consolidação de Belém como referência da gastronomia amazônica e o fortalecimento da economia criativa local (UNESCO, 2024 *Monitoring Report*; *Creative Cities Network*).

Paraty (RJ) se tornou cidade da gastronomia em 2017. Uma das cidades berço da cultura europeia no Brasil, ela reúne saberes com a origem do “pé de moleque”, com ruas de pedras vindas de Portugal, o centro histórico, o colorido dos barquinhos barcos na orla e a

Festa Literária Internacional de Paraty. Na gastronomia, Paraty oferece anualmente o Festival Gastronômico, o Festival da Cachaça. Ingredientes da cultura indígena também compõem esse repertório, como o bolo feito com melado de cana. Além das cidades brasileiras, são dezenas de cidades criativas ao redor do mundo que se tornaram membros da rede pela gastronomia. A Chancela resultou dinamização da economia local; fortalecimento de pequenos negócios gastronômicos; valorização da produção local e do turismo cultural-gastronômico (UNESCO, 2025 rede das Cidades Criativas; SEBRAE 2019).

Em Belo Horizonte (MG), a famosa cozinha mineira está presente em restaurantes, mercados, bares e botecos. As principais rotas turísticas incluem a Lagoa da Pampulha, Circuito Cultural da Praça da Liberdade, Parque Municipal, Mirante do Mangabeiras e, a algumas horas de carro, o maior museu a céu aberto do mundo, o Instituto Inhotim. Porém, para o campo da gastronomia, uma das principais referências da cidade é o Mercado Central: ali funcionam mais de 400 lojas com iguarias como o pão de queijo, queijo canastra, doce de leite, entre outras. Desde 2019, é Cidade Criativa da Gastronomia e a chancela resultou na consolidação como destino gastronômico; maior visibilidade internacional; fortalecimento da cadeia produtiva da gastronomia (UNESCO, 2025; Prefeitura de Belo Horizonte - resultados institucionais).

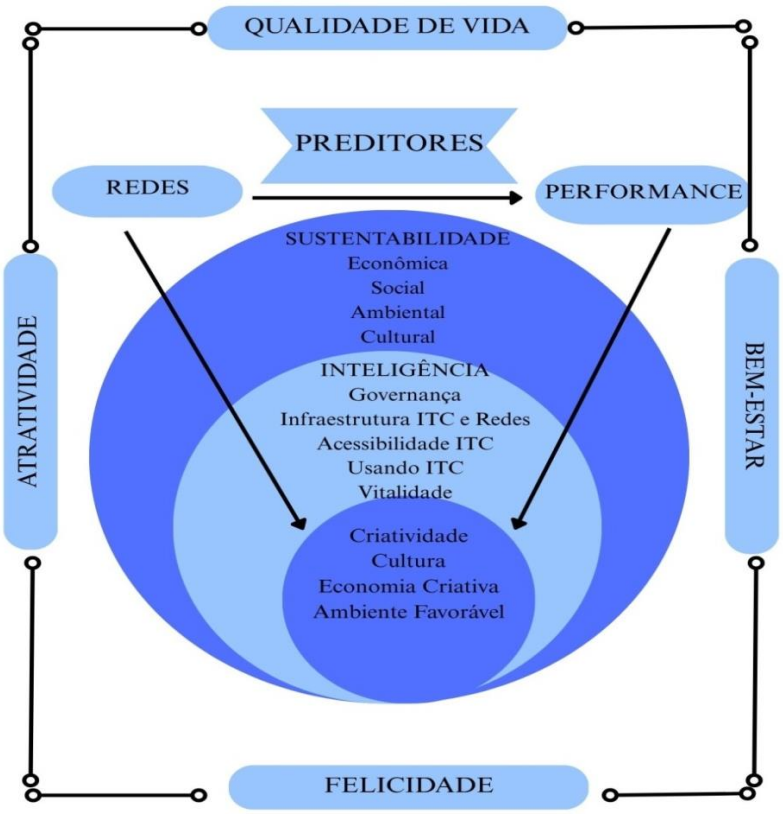
Segundo Flórida e Adler (2019), “A criatividade é um atributo das pessoas e, como tal, aniquila as categorias sociais de gênero, raça, etnia e preferência sexual. A Economia Criativa de hoje requer diversidade, porque cada ser humano é criativo e pode potencialmente contribuir para ela” (p. 1). Por outro lado, conforme afirmam Quintela e Ferreira (2018), há um risco colocado às cidades criativas:

> O risco desta retórica em torno da ‘economia criativa’ é o de poder vir a conduzir a um afunilamento crescente das políticas públicas de apoio às artes e à cultura, uma vez que apenas assumem relevância as atividades culturais e criativas que contribuam, de forma direta, para a geração de riqueza econômica, sejam através de receitas próprias, seja através de *inputs* relevantes para outros setores (p. 18).

Assim sendo, cabe um estudo atento por pesquisadores de todo o mundo acerca das cidades criativas mais próximas de sua cultura e seu conhecimento para investigar ao certo o florescimento destes ambientes criativos como espaços verdadeiramente plural, ou talvez, espaços de subversão da ideia de criatividade como sendo algo necessariamente ligada à economia.

O desempenho das cidades, segundo Rodrigues e Franco (2018), deve ser mensurado segundo perspectiva multidimensional e holística: “uma vez que as cidades atuais têm um papel fundamental na economia global como lugares de conectividade (redes), criatividade e inovação associados ao progresso social e econômico, à cultura, à diversidade e ao meio ambiente” (p. 3). Os autores relembram ainda que, assim como é possível considerar aspectos de mensuração do desempenho das cidades, foram criadas pela ONU as categorias em que são classificados os critérios para classificar uma cidade como membro da rede das cidades criativas: criatividade, inteligência e sustentabilidade urbana. Cada um desses pontos contém seus subtópicos pelos quais é possível mensurar a adesão de uma cidade ao conceito de cidade criativa. Os autores propõem um modelo multidimensional conceitual para cidades criativas, o qual pode ser visualizado na Figura 11.

Figura 11 - Modelo multidimensional conceitual para cidades criativas desenvolvido por Rodrigues e Franco (2018).



Fonte: Rodrigues e Franco (2018).

Acerca do modelo criado por Rodrigues e Franco, pode-se ter um bom ponto de partida organizado visualmente de modo simples e segmentado para traçar um olhar de pontos em comum entre as cidades membro da Rede de Cidades Criativas da UNESCO. Os autores

propõem essa visão do desenvolvimento causado pelas cidades criativas, permitindo o equilíbrio e reflexo no crescimento econômico tridimensional. Trata-se de um esquema que segundo Rodrigues e Franco (2018):

> [...] demonstra que as redes promovem o desempenho holístico das CCCs,[8] por meio do qual os fluxos gerados pela criatividade, inteligência e sustentabilidade urbana têm um efeito conjunto na melhoria contínua do desempenho. Essa coerência entre as três dimensões das CCCs deve ser refletida nas estratégias e políticas das cidades. Isso significa que os tomadores de decisão política não devem negligenciar a influência de seus ativos tangíveis (por exemplo, infraestrutura social básica de educação, segurança e proteção) e intangíveis (por exemplo, processos de colaboração, recursos naturais, cidadania, patrimônio cultural, identidade, valores culturais, competências individuais e coletivas), que devem ser gerenciados e beneficiados de forma equilibrada para que seu retorno se reflita na vantagem competitiva e no desempenho das cidades (p. 9).

Ao redor do mundo, é interessante observar como os critérios que tornam uma cidade elegível ao status de cidade criativa da UNESCO para gastronomia se alocam em diferentes culturas, povos e sabores. O universal se mantém e aquilo que é regional qualifica e enriquece a avaliação do local. Para apresentar mais sobre o perfil das cidades criativas da UNESCO que tem foco em gastronomia, apresenta-se o Anexo C, com a lista de cidades criativas da UNESCO com foco em Gastronomia.

A análise conjunta entre os planejamentos estratégicos das cidades criativas da gastronomia e o modelo multidimensional proposto por Rodrigues e Franco (2018) permite identificar pontos de convergência significativos. Enquanto o modelo conceitual destaca as dimensões de criatividade, inteligência e sustentabilidade urbana como eixos fundamentais, os planos de ação das 46 cidades analisadas materializam essas diretrizes em políticas concretas, que variam desde programas de preservação da biodiversidade e inovação alimentar até iniciativas de educação gastronômica e fortalecimento do turismo criativo.

Essa articulação entre teoria e prática reforça a coerência interna da Rede de Cidades Criativas da UNESCO, que se apresenta como um espaço privilegiado para a experimentação e o compartilhamento de soluções em escala global. As informações detalhadas das 46 cidades criativas da gastronomia encontram-se sistematizadas no Anexo C possibilitando maior transparência da análise e favorecendo o aprofundamento comparativo entre os diferentes contextos culturais e territoriais.

[8] A sigla CCC refere-se à expressão *current creative cities*, o que pode ser traduzida, de modo livre, como cidades criativas correntes.

As evidências reunidas também dialogam com as reflexões apresentadas em publicação internacional pesquisada pela autora, que ressaltam a importância de compreender a gastronomia como campo estratégico para a promoção de ecossistemas urbanos sustentáveis. Cidades como Belém, Ensenada e Parma exemplificam esse movimento ao integrarem políticas culturais, ambientais e econômicas em uma abordagem transversal, que conecta atores locais a uma rede global de colaboração. O que se observa, portanto, é a consolidação da gastronomia como vetor de inovação cultural, capaz de articular saberes tradicionais, práticas contemporâneas e agendas de desenvolvimento sustentável. É preciso estimular a difusão da Gastronomia como produto turístico, que pode contribuir para a valorização e preservação do patrimônio cultural, assim como para a afirmação da identidade cultural da comunidade local, através dos alimentos, dos saberes e das técnicas utilizadas na confecção dos pratos ou no modo como são cultivados determinados produtos (Martins, 2024).

Outro aspecto relevante identificado na análise dos planos de ação diz respeito à crescente valorização da dimensão educacional e formativa. Iniciativas como a criação de observatórios gastronômicos (Florianópolis, Paraty), centros de pesquisa (Arequipa, Alba) e programas de intercâmbio acadêmico (Jeonju, Tsuruoka) evidenciam que a formação em gastronomia está intrinsecamente ligada ao desempenho das cidades criativas. Essa constatação dialoga diretamente com os objetivos desta tese, ao demonstrar que a formação superior em gastronomia precisa estar orientada não apenas para a técnica e o mercado, mas também para a sustentabilidade, a inovação social e a construção de identidades culturais resilientes.

Por fim, a síntese das experiências internacionais e nacionais permite concluir que as cidades criativas da gastronomia funcionam como laboratórios vivos para a implementação da Agenda 2030 e, futuramente, da Agenda 2050 da ONU. Seus planos revelam tanto avanços quanto desafios, entre eles a necessidade de financiamento contínuo, a superação de tensões entre tradição e inovação e a ampliação da participação social nos processos decisórios. Nesse sentido, a integração entre o modelo teórico de cidades criativas, os planejamentos locais e os estudos acadêmicos sobre inovação cultural e sustentabilidade poderia oferecer uma base para compreender a relevância da gastronomia no contexto da economia criativa e para orientar futuras propostas para práticas formativas.

CAPÍTULO 5 - PENSAMENTO HUMANISTA APLICADO À EDUCAÇÃO E A FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA (PERCURSO INSTITUCIONAL)

5.1. Perspectivas do pensamento humanista na educação

Conforme sustentado no Capítulo nº 2 desta tese, a trajetória do pensamento humanista aplicado à educação, desde a Antiguidade Clássica até a contemporaneidade, revela uma busca constante pela formação integral do ser humano. Da *Paideia* grega, voltada a excelência do cidadão, passando pela *Humanitas* romana, centrada na formação do homem livre e digno, até as abordagens mais complexas dos séculos XIX e XX, o humanismo se manteve como referência essencial para o desenvolvimento de valores como dignidade, autonomia e realização de potencialidades (Jaeger, 2003; Delors, 1996). Essa herança histórica não apenas ilumina o presente, mas também orienta a construção de práticas educativas inovadoras capazes de responder aos desafios do século XXI.

A resiliência e a adaptabilidade do humanismo como filosofia educacional são notáveis. Longe de constituir um conceito estático, trata-se de uma perspectiva dinâmica que se recontextualiza ao longo dos séculos. Redescoberto e reinterpretado no Renascimento, democratizado durante o Iluminismo e consolidado em movimentos pedagógicos progressistas nos séculos XIX e XX, o humanismo vem sendo atualizado no século XXI diante das pressões tecnológicas e das crises globais. Essa evolução, do ideal clássico da *Paideia* ao "novo humanismo" e ao "humanismo digital", evidencia sua relevância duradoura (UNESCO, 2016; Floridi, 2015). Ao manter a centralidade da condição humana, o humanismo sustenta-se como fundamento indispensável para a educação, sobretudo em períodos de mudança e crise, quando se torna necessário reavaliar o significado de ser humano e de promover seu florescimento integral.

Apesar da consistência do humanismo em afirmar valores centrais de dignidade e integralidade, a análise histórica revela tensões permanentes com perspectivas pragmáticas e utilitárias da educação. No Iluminismo, a modernização dos sistemas de ensino ampliou o acesso ao conhecimento, mas também reforçou um foco crescente em competências práticas e demandas sociais imediatas (Rousseau, 1762/2004; Locke, 1693/1996). No século XXI, observa-se uma "crise de sentido", marcada pela subordinação de preocupações filosóficas e éticas às pressões do neoliberalismo, que mercantiliza o processo educacional, e às exigências de eficiência tecnológica (Abramowicz, 2015; Barreira, 2015). O debate contemporâneo sobre

o Humanismo Digital reforça esse dilema, ao propor a conciliação entre excelência técnica e princípios éticos que reafirmem a centralidade humana (Floridi, 2015; UNESCO, 2021). O chamado “novo humanismo”, nesse sentido, busca responder a tais tensões recolocando os valores humanistas como horizonte normativo em um mundo cada vez mais orientado pela lógica econômica e tecnológica.

As perspectivas futuras do humanismo na educação estão diretamente relacionadas à sua capacidade de adaptação diante dos desafios globais. Ele permanece essencial para enfrentar as crises ecológicas e migratórias, os efeitos do neoliberalismo e as transformações decorrentes da inteligência artificial e da biotecnologia (UNESCO, 2021). Nesse contexto, a educação humanista deve cultivar um equilíbrio dinâmico entre desenvolvimento técnico-científico e formação ética e social, promovendo solidariedade, responsabilidade compartilhada e capacidade de convivência em sociedades interdependentes. A incorporação do Humanismo Digital (Floridi, 2015), aliada a abordagens como a Ontopsicologia de Meneghetti (2013), voltada ao estudo integral do ser humano e ao fortalecimento da autonomia, autorresponsabilização e da criatividade, evidencia a vitalidade do pensamento humanista. Nesse horizonte, torna-se fundamental refletir sobre a materialização desses princípios na prática docente, com destaque para a formação de professores, que ocupa posição estratégica na consolidação de uma educação humanista capaz de enfrentar os desafios do presente e do futuro. Nesse horizonte, torna-se fundamental refletir sobre a materialização desses princípios na prática docente, especialmente no campo da formação de professores, que ocupa posição estratégica na consolidação de uma educação humanista. É nesse contexto que se insere a próxima seção, dedicada a examinar os fundamentos, desafios e práticas da formação docente sob a perspectiva humanista.

5.2 A formação superior em gastronomia no Brasil: avanços, desafios e perspectivas

A gastronomia, enquanto área de conhecimento e prática, tem ganhado destaque nos últimos anos, especialmente no contexto brasileiro. O crescente interesse por uma alimentação de qualidade, aliado à valorização de aspectos culturais e turísticos, tem impulsionado a formação superior em gastronomia no país. Este campo acadêmico oferece uma formação específica para os profissionais que desejam atuar tanto em cozinhas de alto nível quanto em áreas de gestão, pesquisa e desenvolvimento de novos produtos alimentícios.

Historicamente, a gastronomia no Brasil era vista como uma habilidade prática, transmitida por meio de cursos técnicos ou aprendizagem informal. No entanto, com o aumento da demanda por profissionais qualificados e a internacionalização da culinária brasileira, surgiram cursos superiores, como os de Tecnólogo em Gastronomia e Bacharelado em Gastronomia. Esses programas têm como objetivo não apenas ensinar as técnicas culinárias, mas também integrar conhecimentos de gestão, nutrição, cultura alimentar e empreendedorismo (Silva, 2020).

De acordo com Lima e Costa (2019), a criação de cursos de graduação em gastronomia foi uma resposta à crescente demanda do mercado por profissionais que pudessem garantir a qualidade e a inovação nos serviços alimentícios. Além disso, o reconhecimento acadêmico da gastronomia contribui para a valorização da profissão, elevando-a a um patamar similar ao de outras áreas da educação superior. Contudo, como destaca Oliveira (2021), ainda existem desafios significativos, como a falta de infraestrutura adequada em algumas instituições de ensino e a necessidade de adaptação dos currículos para atender às exigências do mercado globalizado.

A formação superior em gastronomia no Brasil busca, também, promover a interdisciplinaridade. O currículo dos cursos inclui disciplinas que abordam não só o preparo de alimentos, mas também aspectos relacionados à gestão de restaurantes, marketing, sustentabilidade e segurança alimentar (Bittencout,2025). Além disso, o crescente interesse por culinária de diferentes culturas tem gerado um cenário de inovação, onde os profissionais formados estão aptos a criar pratos que atendem a paladares diversos e a integrar técnicas culinárias de todo o mundo.

Apesar dos avanços, a área ainda enfrenta dificuldades em relação ao reconhecimento acadêmico pleno e à percepção social da profissão. Segundo Barreto (2020), muitos ainda consideram a gastronomia como uma prática técnica, desvalorizando a formação acadêmica necessária para lidar com as demandas do setor. Além disso, a falta de políticas públicas eficazes para promover a educação na área e a qualificação contínua dos profissionais ainda é um obstáculo significativo.

Por outro lado, a diversificação das ofertas de cursos, como os programas de intercâmbio e parcerias com escolas internacionais, tem contribuído para a melhoria da formação e para o reconhecimento da gastronomia como um campo acadêmico legítimo. A integração das instituições de ensino com o mercado de trabalho e da constante atualização dos currículos acadêmicos podem ser uma alternativa de parcerias. Em síntese, a formação

superior em gastronomia no Brasil tem mostrado progressos significativos na última década, mas ainda enfrenta desafios relacionados à infraestrutura e ao reconhecimento da profissão. O cenário atual indica que, com investimentos em ensino e infraestrutura, a gastronomia poderá se consolidar ainda mais como uma área essencial para o desenvolvimento econômico e cultural do país.

5.2.1 A gastronomia no Brasil como pilar da economia criativa: interfaces humanistas e panorama acadêmico-profissional

O humanismo ético constitui o eixo mais diretamente associado à economia criativa, ao situar a dignidade humana, a responsabilidade social, a justiça cultural e a sustentabilidade no centro dos processos econômicos, deslocando a lógica do crescimento puramente mercadológico para a centralidade do ser humano e de suas liberdades fundamentais (Sen,2010). Tal abordagem sustenta políticas e práticas alinhadas às diretrizes da Agenda 2030 da ONU e da UNESCO, que reconhecem a cultura e a criatividade como vetores estratégicos do desenvolvimento humano sustentável. No âmbito da economia criativa, o humanismo ético manifesta-se na valorização do trabalho simbólico, no reconhecimento dos sujeitos criadores, na promoção da equidade e da inclusão social, bem como no respeito aos direitos culturais (UNESCO, 2013).

Do ponto de vista antropológico, a economia criativa fundamenta-se na compreensão do ser humano como um ser simbólico, produtor de sentidos, significados e formas culturais que estruturam sua relação com o mundo. Conforme Cassirer (2016), a cultura constitui o meio pelo qual o ser humano interpreta, organiza e dá sentido à realidade, sendo a linguagem, o mito, a arte e as práticas sociais expressões centrais dessa condição simbólica. Nessa perspectiva, a criatividade não se apresenta como atributo meramente individual ou técnico, mas como manifestação cultural situada, enraizada em contextos históricos, territoriais e sociais específicos. A economia criativa, ao valorizar saberes tradicionais, identidades locais e práticas culturais, alinha-se a essa concepção antropológica da cultura como expressão constitutiva da experiência humana, dialogando com a noção de cultura como sistema simbólico (Geertz, 2008) e com a valorização das práticas culturais híbridas e dinâmicas no mundo contemporâneo (Canclin, 2015).

De maneira complementar, a economia criativa apoia-se em uma base ontológica implícita, ao reconhecer a criatividade como dimensão constitutiva da condição humana. A

capacidade de criar, agir e atribuir sentido ao mundo constitui um elemento fundamental do existir humano, relacionada à ação, à liberdade e à construção de significados compartilhados (Arendt, 2016; Ricour, 2014). Nessa mesma direção, a ontologia humanista proposta por Meneghetti compreende a criatividade como expressão do projeto ontológico do ser, isto é, como manifestação da inteligência humana em conformidade com sua identidade essencial. Para o autor, o ato criativo não se limita à produção de bens ou soluções utilitárias, mas representa a realização do ser no mundo, articulando consciência, responsabilidade e sentido existencial (Meneghetti, 2019). Essa perspectiva ontológica reforça a compreensão de que, na economia criativa, os processos de criação extrapolam a lógica estritamente mercadológica, configurando-se como práticas de afirmação do ser, do pertencimento e da experiência humana no mundo.

Dessa forma, a economia criativa articula valores éticos, fundamentos antropológicos e pressupostos ontológicos, configurando-se como um campo interdisciplinar que reconhece a criatividade não apenas como recurso econômico, mas como expressão da condição humana e elemento estruturante de projetos de desenvolvimento culturalmente sensíveis e socialmente responsáveis.

À luz da compreensão da economia criativa como expressão de um humanismo ético, antropológico e ontológico, torna-se possível situar a gastronomia como um campo privilegiado de materialização desses princípios. Enquanto prática cultural enraizada no cotidiano, a gastronomia articula valores éticos relacionados ao cuidado, à comensalidade e à sustentabilidade, dimensões antropológicas vinculadas aos saberes tradicionais, às identidades territoriais e às memórias coletivas, bem como uma dimensão ontológica, ao expressar a criatividade humana como forma de ação, sentido e pertencimento no mundo (Morin, 2000; Meneghetti, 2010).

Nessa perspectiva, a gastronomia ultrapassa a função instrumental de produzir alimentos e passa a configurar-se como linguagem cultural e ativo simbólico, inserindo-se de modo estratégico nas dinâmicas da economia criativa e do desenvolvimento culturalmente orientado, conforme reconhecido pelas diretrizes da UNESCO (UNESCO, 2013), horizonte em que a gastronomia, tradicionalmente associada ao ato de cozinhar e alimentar passou a ocupar nas últimas décadas um lugar central na economia, na cultura e na identidade dos territórios.

O reconhecimento da gastronomia como patrimônio cultural imaterial pela UNESCO, com destaque para a culinária mexicana (2010), francesa (2010), japonesa (2013) e

mediterrânea (2013), evidencia sua importância como expressão da diversidade cultural e como ativo estratégico para o desenvolvimento local e sustentável. Esse processo de valorização impulsionou também a consolidação de redes internacionais, como a iniciativa *Creative Cities of Gastronomy*, lançada em 2004 pela UNESCO, que hoje conta com mais de 50 cidades membros ao redor do mundo, promovendo o intercâmbio de políticas, práticas e inovações ligadas ao setor (UNESCO, 2023).

> A gastronomia é hoje reconhecida não apenas como uma forma de expressão cultural, mas como um componente estratégico do desenvolvimento sustentável, integrando valores de identidade local, inovação e economia criativa nas políticas públicas e no planejamento urbano (UNESCO, 2023, p. 4).

A gastronomia mundial tem acompanhado as transformações da chamada "economia da experiência" (Pine & Gilmore, 2019), assumindo um papel central nas dinâmicas do turismo, da hospitalidade e da economia criativa. Mais do que simplesmente fornecer alimentos, restaurantes e chefs de cozinha são cada vez mais responsáveis por oferecer experiências sensoriais, culturais e emocionais aos consumidores. Como aponta Richards (2021), o alimento tornou-se parte de um consumo simbólico mais amplo, em que a autenticidade, o storytelling e o enoturismo ou turismo gastronômico ganham valor econômico. Neste contexto, chefs renomados passaram a desempenhar papéis de embaixadores culturais e empreendedores globais, sendo reconhecidos como agentes de transformação urbana e promotores de sustentabilidade - caso de Massimo Bottura, Gastón Acurio e José Andrés.

> A comida não é apenas uma necessidade fisiológica, mas tornou-se parte de um sistema simbólico e cultural. O ato de comer fora escolher ingredientes ou seguir tendências gastronômicas está cada vez mais ligado à construção de identidade, à busca por autenticidade e ao consumo de experiências. "A gastronomia, nesse sentido, transcende a função nutricional e se insere no contexto das indústrias culturais e criativas" (Richards, 2021, p. 1232).

Esse movimento global de valorização da gastronomia gerou também novas demandas por formação profissional, pesquisa acadêmica e inovação tecnológica no setor. Instituições de ensino em países como França, Espanha, Itália e Estados Unidos têm liderado a produção de conhecimento aplicado em gastronomia, associando práticas culinárias com ciência dos alimentos, nutrição, sustentabilidade e empreendedorismo. Além disso, eventos como o *Madrid Fusión* (Espanha), *Identità Golose* (Itália) e o *Bocuse d'Or* (França) tornaram-se vitrines globais para tendências e técnicas culinárias. A crescente integração da gastronomia

em políticas de desenvolvimento urbano sustentável e economia criativa tem reforçado a sua importância estratégica para os países, especialmente em contextos de resgate identitário, inclusão social e desenvolvimento territorial (Hjalager & Richards, 2002).

> A gastronomia tem um papel particularmente importante no desenvolvimento do turismo, não apenas porque a comida está no centro da experiência turística, mas também porque se tornou uma fonte importante de identidade em sociedades pós-modernas. “Mais e mais, ‘somos aquilo que comemos’, não apenas no sentido físico, mas também porque nos identificamos com certos tipos de culinária que encontramos durante as viagens” (Hjalager & Richards, 2002, p. 3).

Nesse cenário de reestruturação dos serviços em escala global, observa-se que, como ocorre em qualquer economia orientada pelo mercado, o setor terciário, notadamente o de serviços tem se expandido de forma acelerada nas últimas décadas, exigindo uma resposta igualmente dinâmica das instituições de formação profissional (Castells,1999). Essa realidade se aplica especialmente aos segmentos do turismo, da alimentação e da restauração, cuja complexidade e sofisticação aumentam à medida que se inserem em cadeias globais de valor. A gastronomia destaca-se como uma das áreas mais dinâmicas e visíveis dentro desse contexto, sendo frequentemente referida como a “estrela” do setor de alimentação e turismo. Tal visibilidade, amplificada pela mídia e pelo mercado editorial, intensifica a demanda por profissionais altamente qualificados, com competências técnicas, culturais e empreendedoras para atender a um público cada vez mais exigente e globalizado.

Diante desse cenário, a crescente centralidade da gastronomia também revela o seu potencial como vetor de inovação, identidade territorial e valorização cultural. À medida que se consolida como uma atividade estratégica dentro da economia criativa e do turismo experiencial, a gastronomia exige uma formação profissional interdisciplinar, voltada não apenas à técnica culinária, mas também à gestão, sustentabilidade e comunicação. Nesse sentido, recai sobre as instituições de ensino e entidades de classe a responsabilidade de formar profissionais capazes de dialogar com as demandas de um mercado internacionalizado e, ao mesmo tempo, comprometidos com a preservação das culturas alimentares locais.

O reconhecimento da gastronomia como elemento estruturante da experiência turística e da identidade local reforça a necessidade de políticas públicas e estratégias educacionais voltadas à valorização das culturas alimentares. Assim, formar profissionais que compreendam a dimensão simbólica, econômica e ambiental dos alimentos é fundamental para potencializar o papel da gastronomia como instrumento de desenvolvimento sustentável. Nesse sentido, os cursos superiores em gastronomia não deveriam se limitar à técnica

culinária, mas integrar disciplinas que abordem patrimônio imaterial, antropologia da alimentação, empreendedorismo e gestão sustentável de negócios gastronômicos. Essa abordagem interdisciplinar permite ao futuro profissional atuar como um agente cultural e econômico, capaz de promover inovação com base no território e na valorização da diversidade.

Nesse cenário, recai sobre as instituições de ensino superior e técnico, bem como sobre entidades de classe, a responsabilidade compartilhada pela formação de um perfil profissional alinhado às exigências contemporâneas do setor. Essa formação deve ir além da técnica e abranger aspectos culturais, sustentáveis e gerenciais, preparando o egresso para atuar em um mercado competitivo, diverso e em constante transformação. Conforme observa Pine e Gilmore (2019), vivemos a "economia da experiência", na qual o valor agregado ao serviço está diretamente relacionado à capacidade de gerar vivências únicas e memoráveis para o consumidor. Isso reforça a urgência em desenvolver programas educacionais que articulem teoria e prática, valorizando tanto o saber-fazer quanto a capacidade de inovação e a compreensão das especificidades culturais envolvidas na gastronomia e na hospitalidade.

5.2.2 Gastronomia e a economia criativa: articulação acadêmica e profissionais no Brasil

A economia criativa vem se consolidando como um dos principais motores de desenvolvimento econômico nos últimos anos, especialmente em um mundo cada vez mais digitalizado e globalizado. A transição para uma economia baseada em ideias, cultura e inovação tem impulsionado a criação de novas disciplinas acadêmicas e cursos superiores voltados para a área. No Brasil, diversas instituições de ensino têm buscado incorporar esse novo campo do conhecimento em seus currículos, formando profissionais aptos a atuar nas mais variadas indústrias criativas, que incluem áreas como música, artes, design, moda, publicidade e tecnologia (Melo & Pereira, 2019).

A economia criativa é caracterizada pela transformação da criatividade, do conhecimento e da inovação em valor econômico e sociocultural. A área não só busca inovar nos produtos e serviços, mas também enfatiza o potencial de transformação social e cultural proporcionado pelas indústrias criativas (Battisti,2023).

Nos cursos acadêmicos voltados para a economia criativa, a interdisciplinaridade é uma característica marcante. As instituições de ensino superior têm oferecido programas como graduação, pós-graduação e especializações que abrangem diferentes campos do saber,

incluindo administração, design, tecnologia e artes. Esses cursos são estruturados para fornecer uma formação abrangente, que não só envolve o desenvolvimento de habilidades criativas, mas também prepara os estudantes para lidar com os desafios de gestão e inovação em um mercado dinâmico e competitivo (Carvalho & Souza, 2021).

De acordo com Lima e Silva (2021), as disciplinas acadêmicas oferecidas nesses cursos abrangem áreas como gestão da inovação, empreendedorismo criativo, marketing digital, design de produtos e serviços, e políticas públicas para a cultura. Essas matérias têm como objetivo preparar os estudantes para atuar em um setor que exige habilidades tanto técnicas quanto conceituais, além de uma forte capacidade de adaptação às constantes mudanças do mercado. Em programas de pós-graduação, as especializações podem incluir tópicos mais específicos, como gestão de marcas culturais, economia digital e plataformas criativas (Oliveira & Souza, 2022).

Os cursos de economia criativa buscam a integração com as práticas profissionais, incentivando o desenvolvimento de projetos interdisciplinares e a colaboração com empresas e organizações da área. Muitas universidades, como destaca Lima (2021), têm parcerias com centros de inovação e incubadoras de startups para proporcionar aos estudantes uma experiência prática e a possibilidade de aplicar seus conhecimentos em projetos reais.

No entanto, apesar do crescente número de programas acadêmicos voltados para a economia criativa no Brasil, ainda existem desafios a serem enfrentados. A falta de regulamentação específica e de um reconhecimento amplo da área como um campo de estudos consolidado são obstáculos que dificultam o pleno desenvolvimento dessa disciplina no país (Melo & Pereira, 2019).

Dentre os diversos campos que vêm se destacando no âmbito da economia criativa, a gastronomia ocupa um lugar de crescente relevância. Sua inserção nesse ecossistema reflete não apenas sua capacidade de agregar valor simbólico, econômico e cultural, mas também sua potencialidade como vetor de inovação, inclusão social e sustentabilidade. Ao mesmo tempo, a área enfrenta desafios próprios, como a ausência de uma normatização curricular nacional, a fragmentação da oferta formativa entre tecnólogos e bacharelados, e a dificuldade de articulação entre teoria, prática e contexto territorial. Ainda assim, a gastronomia vem se posicionando como uma área estratégica dentro das indústrias criativas, exigindo abordagens pedagógicas e políticas educacionais que acompanhem sua evolução e reconheçam seu papel na formação de profissionais aptos a lidar com os complexos sistemas alimentares contemporâneos.

5.2.3 A gastronomia e sua inserção na economia criativa: desafios e oportunidades

A gastronomia, tradicionalmente vista como uma prática de nutrição e cultura, tem se inserido de forma crescente no contexto da economia criativa. A economia criativa, conforme definida por organizações como a UNESCO (2010), engloba setores que têm como base o uso da criatividade, do conhecimento e das habilidades individuais e coletivas para gerar valor econômico, social e cultural. No Brasil, a gastronomia se destaca como um dos pilares dessa economia, interligando práticas culturais, inovação e desenvolvimento sustentável, além de se tornar uma poderosa ferramenta para o empreendedorismo e para o fortalecimento da identidade cultural.

A gastronomia tem se firmado como uma das áreas mais promissoras da economia criativa, recebendo crescente reconhecimento por sua capacidade de geração de inovação e desenvolvimento econômico. Como aponta Silva (2019), a gastronomia no Brasil, mais do que uma forma de sustento, se transformou em um campo de inovação onde se exploram novas formas de comercialização, novas experiências para o consumidor e a valorização dos produtos locais e regionais. Nesse contexto, a gastronomia não é apenas uma atividade voltada para a produção de alimentos, mas um campo que envolve práticas empreendedoras, artísticas e culturais, essenciais para o fortalecimento da economia criativa.

Segundo Lima (2020), a relação entre gastronomia e economia criativa se fortalece a partir da interdisciplinaridade, já que a gastronomia se mistura com outras áreas, como o design, a arte e o turismo. A criação de experiências gastronômicas diferenciadas, como jantares temáticos ou eventos de imersão cultural, exemplifica como a gastronomia vai além da preparação de alimentos, funcionando também como um elemento de expressão cultural e artística. A combinação entre inovação, estética e valor cultural é um dos principais elementos que conectam a gastronomia ao conceito de economia criativa.

Um dos exemplos mais notáveis da gastronomia inserida no contexto da economia criativa no Brasil é o movimento de valorização da culinária regional e a chamada "gastronomia autoral". Esse movimento busca explorar e reinventar tradições culinárias locais, integrando ingredientes locais e técnicas tradicionais com inovações e influências internacionais. De acordo com Lima (2020), esse tipo de gastronomia não apenas preserva as tradições culinárias, mas também contribui para a criação de uma identidade cultural única,

que se conecta diretamente ao turismo, ao desenvolvimento regional e à promoção de um mercado local mais sustentável.

A economia criativa, em sua essência, também está ligada ao empreendedorismo. No setor gastronômico, muitos chefs e pequenos empresários têm desenvolvido novos modelos de negócios criativos, como *food trucks,* restaurantes pop-up e empresas de produtos artesanais, que são formas inovadoras de ocupar o mercado com propostas diferenciadas. A gastronomia autoral, em particular, exemplifica como o mercado gastronômico pode ser ao mesmo tempo criativo e comercialmente viável, algo essencial para a construção de um setor dinâmico e competitivo dentro da economia criativa (Bastos, 2018).

De acordo com o destaque de Silva e Rocha (2021), a gastronomia também se insere no campo da economia criativa por meio da valorização do trabalho coletivo e colaborativo. Projetos de gastronomia que envolvem a comunidade local, produtores rurais e outros setores criativos geram impacto não apenas no mercado, mas também no fortalecimento das economias locais, criando uma rede de intercâmbio entre as partes envolvidas.

Contudo, como aponta Santos (2019), embora a gastronomia esteja se consolidando como um setor relevante da economia criativa, ainda existem desafios em relação à formação acadêmica e à capacitação profissional. É necessário que as instituições de ensino integrem de forma mais efetiva as habilidades de gestão, inovação e sustentabilidade nos cursos de gastronomia, preparando os profissionais para atuarem dentro dos paradigmas da economia criativa. Além disso, a gastronomia precisa ser reconhecida como um campo legítimo de estudo acadêmico, que não se limita à prática culinária, mas abrange áreas como comunicação, marketing e design, fundamentais para o sucesso no setor criativo.

Em síntese, a gastronomia tem se consolidado como uma parte integrante da economia criativa, destacando-se como um campo inovador, multifacetado e culturalmente significativo. A interdisciplinaridade, a valorização da identidade cultural e o empreendedorismo são os principais fatores que conectam a gastronomia à economia criativa, criando novas oportunidades de negócios e fortalecendo o setor no Brasil. Consolidar a gastronomia como um campo acadêmico robusto e fortalecer a formação de profissionais inovadores e multidisciplinares são passos cruciais para que o setor continue a contribuir significativamente para o desenvolvimento econômico, social e cultural do Brasil.

5.3 Ensino superior no campo da gastronomia

A educação alimentar atualmente é definida pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura - FAO, como um processo informacional e educativo por meio do qual se persegue o melhoramento geral do estado de nutrição do indivíduo através da promoção de hábitos alimentares adequados; da eliminação de comportamentos alimentares não satisfatórios; da utilização de manipulação de mais higiênica dos alimentos e, de uma eficiente utilização dos recursos alimentares. A gastronomia faz parte da educação alimentar e é um campo de estudo vasto, mas sua conceituação permanece falha, muito provavelmente por ser caracterizada sinonímia de outras palavras como “cozinha”, “culinária”, “comida”, “alimento” e “alimentação”, e por conta disso os pesquisadores não mais se preocupam com a discussão das dimensões conceituais de cada palavra (Ferro, 2017). Desta forma, sob a perspectiva de autores mais clássicos emerge a Ciência Alimentar.

Segundo Pasquali et al (2017), os saberes necessários para o exercício da docência estão relacionados com a identidade pessoal, as experiências de vida e com as trajetórias formativas e profissionais dos professores. O Conhecimento Gastronômico sob a perspectiva acadêmica no Brasil se encaixa no conceito do Cine Brasil (Classificação Internacional Normalizada da Educação Adaptada para Cursos de Graduação e Sequenciais de Formação Específica do Brasil) com serviços.

O conhecimento gastronômico, sob a perspectiva acadêmica no Brasil, encontra-se inserido na classificação do Cine Brasil - Classificação Internacional Normalizada da Educação Adaptada para Cursos de Graduação e Sequenciais de Formação Específica - , que é derivada da *International Standard Classification of Education and Training* (ISCED-F), desenvolvida pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO).

Essa classificação é adotada pelo Ministério da Educação (MEC) no sistema de cadastro E-MEC, sendo composta por quatro níveis que organizam os cursos segundo áreas de conteúdo temático. A metodologia adotada permite o agrupamento dos cursos de educação superior conforme a semelhança de conteúdo, respeitando o princípio básico da categorização curricular, como estabelece o Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP, 2023).

Entretanto, verifica-se que o campo da Gastronomia ainda não possui uma classificação própria na Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico

(OCDE), o que evidencia a necessidade de maior consolidação acadêmica e científica da área no cenário internacional (MEC/INEP, 2023). Esse dado reforça a percepção de que há um longo caminho a ser percorrido no desenvolvimento epistemológico da ciência gastronômica e dos estudos sobre cultura alimentar no Brasil. Tal constatação justifica e fortalece a relevância desta pesquisa, que busca contribuir para a consolidação da Gastronomia como campo de saber interdisciplinar, alinhado às demandas contemporâneas de ensino, pesquisa e inovação.

A História da Alimentação Humana apresenta, paradoxalmente, conservadorismos duráveis e transformações profundas. Com mais ou menos intensidade, as transformações aconteceram em todos os tempos e lugares (Contreras et al, 2021). Segundo Montanari (2012) é possível evidenciar, inicialmente, que os primeiros receituários escritos remontam os séculos XIV e XV com uma cultura já estabelecida como italiana, mas difusa como europeia. O processo acelerado da globalização e as inovações tecnológicas visivelmente impuseram hábitos novos na maioria dos habitantes do planeta, somados aos movimentos demográficos, emergem transformações das condições sociais e econômicas, impondo novas técnicas no processamento de alimentos e de cozinhar.

Estuda-se que o conhecimento é uma relação entre sujeito e objeto, qual deles ocupa o papel central em sua consecução e em qual se localiza, principalmente o problema da investigação. O subjetivismo frisa a importância do sujeito no processo da busca pelo conhecimento, ao passo que o objetivismo se centra no objeto, atribuindo-lhe peso mais relevante nas discussões epistemológicas. Outra questão diz respeito à origem do conhecimento, ao indagar se repousa fundamentalmente na razão ou na experiência, racionalismos versus empirismo (Corazza, 2003). Enquanto no passado o conhecimento não era considerado a principal fonte e força motriz do crescimento econômico e da elevação do padrão de vida, no século XX a sociedade começou a perceber sua importância, e desde então se tornou parte integrante da economia de teorias e modelos.

As economias de todos os países desenvolvidos são atualmente baseadas em conhecimento e informação e, portanto, são chamadas de economias do conhecimento. O seu funcionamento está condicionado à criação, distribuição e utilização do conhecimento e da informação relacionada. A informação e o conhecimento são considerados a fonte primária e mais produtiva de criação de riqueza e, portanto, substituíram as fontes tradicionais usadas no passado recente, como capital e energia, ou anteriores, como terra e trabalho (Drucker, 1993).

A transformação das economias contemporâneas em economias baseadas no conhecimento está diretamente relacionada à emergência da sociedade pós-industrial,

caracterizada pela centralidade da informação, da inovação e da qualificação intelectual. Em *Post-Capitalist Society* (1993), Peter F. Drucker identifica dois grupos centrais nessa nova configuração: os trabalhadores do conhecimento - aqueles que detêm, aplicam e gerenciam o conhecimento, assumindo o papel de "gerentes do conhecimento" - e os trabalhadores de serviços, que operam a partir das estruturas cognitivas desenvolvidas pelos primeiros.

Drucker (1993) argumenta que as instituições educacionais devem assumir responsabilidade social ao se posicionarem como parceiras estratégicas das entidades econômicas, contribuindo para a formação de indivíduos capacitados a se reinventarem continuamente por meio da aprendizagem ao longo da vida. Nesse contexto, os investimentos em educação, pesquisa, desenvolvimento e inovação tecnológica tornam-se componentes estruturantes das sociedades do conhecimento (Veselá & Klimová, 2014).

Essa perspectiva evidencia que o conhecimento é um ativo estratégico em constante evolução, cuja produção e aplicação demandam ambientes interdisciplinares e dinâmicos. A construção das ciências, nesse sentido, não ocorre de forma abrupta, mas sim gradualmente, como observa Brillat-Savarin (2017), ao afirmar que as ciências "são filhas do tempo", formadas inicialmente pela acumulação empírica de métodos e, posteriormente, pela sistematização de princípios extraídos da combinação desses saberes.

Tal concepção é especialmente relevante quando aplicada ao campo da Gastronomia, que vem buscando sua consolidação como área científica legítima, integrando saberes técnicos, culturais, históricos e tecnológicos. O desafio, portanto, é transformar práticas tradicionais em conhecimento sistematizado, gerando inovação e fortalecendo a legitimidade acadêmica e econômica do setor.

Os conhecimentos Gastronômicos são necessários a todos os homens, pois tendem a aumentar a soma de prazer que lhes é destinada: essa utilidade aumenta à proporção que se aplica às classes mais abastadas da sociedade, enfim, são indispensáveis às pessoas de considerável riqueza que recebem muita gente, façam-no ou por razões políticas, ou por seguirem as próprias inclinações, ou ainda por obediência à moda (Brillat-Savarin, 2017).

Nesta linha, a alimentação é elemento inseparável da história e evolução humana, constituindo-se patrimônio culinário constitui um importante recurso turístico, que pode agregar valor ao destino devido suas singularidades, que consequentemente permite o desenvolvimento da indústria do turismo (Oliveira et. al, 2020). De acordo com a UNESCO, o Patrimônio Cultural não se atém apenas a coleções de monumentos e objetos, inclui também tradições expressões herdadas de ancestrais e transmitidas descendentes, como o alimento,

hoje também gerador de valor para o setor gastronômico, hoteleiro e turístico e, acima de tudo criador de conhecimento culinário.

O conhecimento culinário elaborado com ideias inovadoras operado por chefs de cozinha transforma pratos em obras de arte, como por exemplo a descoberta de Ferran Adrià de novos métodos que não existiam antes no campo da gastronomia molecular mostra que ele agiu com os impulsos mais inovadores (Cousins et al., 2010). É por isso que os chefs de cozinha atuam como líderes de inovação e podem definir tendências (Albors-Garrigos et al., 2013).

Assim, o fato de os chefes de cozinha criarem menus originais aplicando as suas ideias inovadoras individuais torna os restaurantes das empresas hoteleiras significativamente reconhecíveis (Jolliffe, 2016). O processo acelerado da globalização e as inovações tecnológicas visivelmente impuseram hábitos novos na maioria dos habitantes do planeta, somados aos movimentos demográficos vieram a reboque, transformações das condições sociais e econômicas, impondo novas técnicas no processamento de alimentos e de cozinhar.

O estudo intitulado *"Análise de pesquisa de Ciência da Computação, Ciência Alimentar, e habilidades de segurança cibernética e cursos de graduação e pós-graduação interessados em segurança alimentar"* descreve que a automação permitirá não apenas aumentar a velocidade da linha de processamento de aves, mas também a coleta de *big data* em larga escala. Esses dados podem ser armazenados, analisados e utilizados para aprimorar a segurança alimentar, a qualidade dos produtos, a rastreabilidade e a avaliação de riscos. Trata-se, portanto, de um cenário em que a integração entre tecnologias digitais e processos produtivos é fundamental para garantir padrões elevados de controle e eficiência na indústria alimentícia.

No entanto, à medida que essa tecnologia é implementada, surgem também riscos significativos, como a atuação de hackers que representam uma ameaça concreta à integridade dos dados na indústria avícola. O estudo de Feye et al. (2020) destaca que é necessário preparar a próxima geração de profissionais com competências robustas em ciência da computação e segurança cibernética. O objetivo do de Feye et. al. (2020) estudo foi quantificar a competência atual desses conhecimentos, propondo a criação de um curso específico voltado à qualificação dos alunos nessas áreas. Essa abordagem contemporânea aponta uma das direções que o ensino da gastronomia também deve considerar, ao reconhecer que a ciência alimentar precisa tratar desde o alimento saudável e orgânico até os riscos associados aos produtos altamente industrializados.

Analisando o artigo científico "*The culinary intangible cultural heritage of Unesco: a review of journal articles in EBSCO platform*", publicada no *Journal of Culinary Science & Tecnology*, no ano de 2020, volume 18 da 2 edição, páginas 138-156, os autores introduzem contexto do Patrimônio Culinário dentro do Patrimônio Cultural entendido pelas Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), a qual apresenta uma lista de 429 elementos do patrimônio cultural imaterial. Criada em 2008, a lista tem uma mistura eclética de vários elementos culturais, incluindo dança, música, comida e artesanato, entendendo como patrimônio Culinário um processo multidirecional autogerador que influencia e altera a paisagem culinária local, sendo importante recurso gerador que promove o desenvolvimento regional a partir de ações locais integradas com a Indústria do Turismo.

Herança cultural intangível ou patrimônio cultural imaterial é o segundo argumento posto pelos autores que precede a justificativa da pesquisa. Segundo os autores, essa herança produz sentimento de pertencimento e continuidade, contribuindo para a promoção do respeito pela diversidade cultural e pela criatividade, constituindo-se um importante fator de resistência frente à crescente globalização cuja compreensão auxilia no diálogo entre as nações e estimula o respeito mútuo aos outros estilos de vida, o que fornece cooperação de diferentes práticas de políticas econômicas, sociológicas e acadêmicas, no âmbito da cadeia alimentar que nutre as populações e também porque a gastronomia atrai a mobilidade turística, gerando renda.

Por esta razão, para assegurar a identificação com vista à salvaguarda, cada Estado deve elaborar um ou mais inventários do patrimônio cultural imaterial presente no seu território, de acordo com o seu próprio sistema de salvaguarda. Até o momento, segundo a UNESCO, foram gerados 16 elementos dentro destas salvaguardas.

Os autores ainda pontuam a concepção de patrimônio culinário como um importante recurso turístico, capaz de agregar valor ao destino devido às suas singularidades, o que, consequentemente, pode impulsionar o desenvolvimento da indústria do turismo. Estudantes e profissionais das áreas da Hospitalidade, Gastronomia e Hotelaria devem estar atentos aos elementos que podem ser reconhecidos como patrimônio cultural imaterial, mas que, por diversas vezes, são negligenciados, contribuindo para lacunas históricas. É importante destacar o crescente número de cidades eleitas pela UNESCO como Cidades Criativas da Gastronomia, as quais demandam profissionais com competências que extrapolam o domínio cultural, abrangendo também conhecimentos em serviços, gestão e visão de sustentabilidade.

Os aspectos mencionados sintetizam um conjunto de competências, habilidades (qualidades que o profissional possui) e conhecimentos inter-relacionados, que podem ser desenvolvidos por meio de treinamentos ou experiências e possibilitam uma atuação efetiva em diferentes contextos profissionais (Neitzel; Schwengber, 2019). Pode-se ensinar a competência, mas a habilidade é consoante ao projeto existencial do indivíduo. Ambas se complementam quando se alcança êxito em tornar o estudante verdadeiramente capaz, isto é, quando o projeto se traduz na aptidão de executar algo de maneira autêntica e coerente com sua natureza (Meneghetti, 2019).

É essencial que instituições de ensino proporcionem uma formação que equilibre habilidades técnicas com a gastronomia, aliadas a competências de gestão, tecnologia e empreendedorismo. Assim, os futuros profissionais da área são preparados para serem não apenas habilidosos em suas técnicas, mas também críticos, inovadores e defensores das tradições culinárias adaptadas aos hábitos e costumes contemporâneos. Indo mais além, o avanço da informatização no setor gastronômico requer profissionais com habilidades multidisciplinares, inclusive com domínio e acompanhamento das tecnologias digitais.

5.3.1 Reflexão sobre a inserção dos cursos de Gastronomia no contexto educacional brasileiro

Para que a gastronomia alcance seu potencial pleno dentro da economia criativa, a formação acadêmica adequada dos profissionais se faz indispensável. Em breve análise do cenário brasileiro educacional, os dados do Censo da Educação Superior (Brasil, 2024), demonstraram que o percentual de ingressantes em cursos de graduação na área de serviços (na qual a gastronomia se classifica) é de 8,9% (Tabela 2) a cada 10 mil habitantes.

Ou seja, trata-se de um segmento com ampla perspectiva de expansão, em linha com o potencial de crescimento da economia criativa. A valorização de competências criativas, técnicas e culturais torna-se, portanto, estratégica para estimular novas cadeias de valor e oportunidades de negócios. A formação superior em Gastronomia, quando alinhada a práticas inovadoras e ao empreendedorismo, pode fomentar não apenas o turismo e a cultura, mas também políticas públicas voltadas ao desenvolvimento territorial. Assim, investir na qualificação acadêmica da área é investir em inovação, sustentabilidade e identidade cultural.

Tabela 2 - Número de ingressantes e concluintes de cursos de graduação para cada 10.000 habitantes por área geral de curso.

Área Geral do Curso	Ingressantes para cada 10,000 habitantes								Concluintes para cada 10,000 habitantes							
	Total OCDE 2017	Brasil							**Total OCDE 2021**	Brasil						
		2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024		2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Total	**69**	**165**	**173**	**177**	**184**	**220**	**230**	**229**	**57**	**60**	**60**	**60**	**62**	**60**	**64**	**62**
Educação	**5,0**	34,2	35,2	33,2	28,9	37,5	39,3	38,9	**5,1**	12,1	11,5	11,5	13,3	12,0	10,9	9,6
Artes e humanidades	**8,5**	3,8	4,2	4,7	5,4	6,2	6,5	6,6	**6,1**	1,5	1,4	1,4	1,4	1,4	1,9	1,8
Ciências sociais, comunicação e informação	**7,9**	7,3	7,9	8,5	8,6	10,0	11,2	11,4	**7,6**	2,9	2,7	2,7	2,9	3,0	3,3	3,6
Negócios, administração e direito	**17,2**	55,9	58,6	59,2	60,8	67,8	69,0	68,5	**13,8**	19,9	21,6	21,5	20,5	19,1	21,6	19,5
Ciências naturais, matemática e estatística	**5,5**	1,8	2,0	2,1	2,0	2,0	2,1	2,1	**3,1**	0,7	0,6	0,6	0,6	0,7	0,7	0,7
Computação e Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC)	**2,8**	7,9	8,8	10,8	12,8	19,1	22,0	22,6	**2,3**	2,1	2,4	2,4	2,6	2,9	3,7	4,6
Engenharia, produção e construção	**11,1**	16,8	14,9	14,8	14,5	16,0	16,6	16,4	**8,3**	7,6	7,2	7,2	6,3	5,8	5,5	5,1
Agricultura, silvicultura, pesca e veterinária	**1,1**	4,0	4,2	4,3	4,6	5,8	6,2	5,9	**0,8**	1,5	1,4	1,4	1,5	1,7	1,7	1,8
Saúde e bem-estar	**7,6**	28,8	31,4	33,0	38,5	46,4	47,6	47,8	**7,5**	9,8	10,0	10,0	11,3	11,5	12,4	12,6
Serviços	**2,4**	4,6	5,4	6,8	8,2	9,4	9,6	8,9	**2,2**	1,5	1,7	1,7	1,8	1,9	2,2	2,1

Fonte: Censo da Educação Superior 2024 (INEP/MEC).

A Tabela 2 ilustra de forma clara a baixa representatividade dos cursos da área de serviços - na qual a gastronomia está inserida - tanto no número de ingressos quanto de concluintes em relação a outras áreas do conhecimento. Este dado evidencia um descompasso entre o potencial estratégico do setor gastronômico no contexto da economia criativa e a oferta limitada de formação superior específica. Embora o número de ingressantes tenha dobrado em relação a 2024 - 4,8 ingressantes a cada dez mil - diminuiu em relação a 2023 quando chegou a representar 9,8.

Tal lacuna formativa representa não apenas um desafio, mas também uma oportunidade: à medida que cidades e regiões investem na gastronomia como eixo de desenvolvimento territorial, cresce a demanda por profissionais qualificados capazes de atuar com visão cultural, empreendedora e sustentável. Assim, fortalecer a oferta de cursos de graduação em gastronomia e áreas correlatas torna-se essencial para ampliar a capacidade de inovação e de impacto socioeconômico desse segmento.

Deduz-se, então, que, no âmbito do ensino superior, a Gastronomia, classificada como parte da área de serviços, precisa ser planejada de forma estratégica, acompanhando as perspectivas e demandas emergentes do ambiente da economia criativa. A gastronomia é reconhecida como patrimônio imaterial em diversos instrumentos normativos, como a Constituição Federal de 1988, o Decreto nº 3.551/2000, o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), além de documentos publicados pelo IPHAN e pela UNESCO. Esses marcos demonstram a relevância da salvaguarda da identidade gastronômica como elemento essencial da cultura e da construção de políticas de desenvolvimento sustentável.

Compreende-se, portanto, que a consolidação da gastronomia como vetor estratégico de desenvolvimento passa, necessariamente, pelo fortalecimento de sua dimensão formativa e cultural. A articulação entre reconhecimento patrimonial, educação superior e práticas inovadoras constitui um tripé fundamental para que os territórios criativos avancem de forma sustentável e integrada, ao conciliar valor cultural, valor econômico e responsabilidade social (THROSBY, 2001). Nesse sentido, torna-se relevante aprofundar a relação entre gastronomia, inovação e os marcos institucionais que sustentam sua valorização global, como é o caso da Rede de Cidades Criativas da UNESCO.

Entende-se que para atingir os objetivos desta tese se faz necessário analisar o perfil dos Bacharelados em Gastronomia ativos autorizados pelo MEC, nas respectivas Instituições ofertantes e desempenho em conceito, constante no capítulo 6 Quadro 17. Antes, porém, torna-se essencial refletir sobre como a economia criativa tem sido traduzida nas práticas curriculares dos cursos universitários em Gastronomia, especialmente diante dos desafios estruturais e das inovações demandadas pelo século XXI.

5.3.2. Uma tradução possível da economia criativa na formação Universitária: inovações curriculares e desafios estruturais

A economia criativa, definida por Howkins (2002) como o conjunto de atividades econômicas baseadas em criatividade, conhecimento e capital intelectual, tem reconfigurado paradigmas educacionais no ensino superior. No contexto universitário, sua tradução envolve a integração de disciplinas que articulam arte, tecnologia, empreendedorismo, gastronomia e inovação, alinhando-se às demandas de um mercado em transformação.

Esta seção busca um olhar em como as instituições de ensino superior têm adaptado seus currículos para formar profissionais aptos a atuar nesse cenário, analisando contribuições

teóricas de autores como Florida (2003), Duarte (2010) e Flew (2012), além de desafios críticos apontados por pesquisadores como Moulier-Boutang (2012).

A economia criativa engloba setores como design, audiovisual, games, música, e cultura digital, que dependem da criatividade como matéria-prima (Howkins, 2002). Para Florida (2002), sua ascensão está vinculada à emergência da "classe criativa", composta por profissionais que combinam habilidades técnicas e pensamento inovador. Na formação universitária, isso implica repensar estruturas curriculares tradicionais, como destacam Flew (2012) e Duarte (2010), que defendem a interdisciplinaridade e a flexibilização de matrizes curriculares para incluir projetos práticos, incubadoras de negócios e parcerias com o setor produtivo.

A incorporação da economia criativa no ensino superior pode ocorrer por meio de três eixos principais:

1. Interdisciplinaridade: cursos que integram artes, tecnologia e gestão, como os propostos por Moulier-Boutang (2012), que enfatizam a hibridização de saberes.
2. Metodologias Ativas: aprendizagem baseada em projetos (ABP), conforme defendida por Moran (2015), em que os alunos desenvolvem produtos ou serviços criativos com impacto social ou comercial.
3. Ecossistemas de Inovação: parcerias com *hubs* criativos e empresas, criando espaços como laboratórios de prototipagem e startups universitárias (Florida, 2002).

Um exemplo emblemático de inovação curricular no ensino superior brasileiro é o curso lançado pela Universidade de São Paulo (USP) em 2018: "Gestão de Políticas Públicas com Ênfase em Economia Criativa". A proposta do curso combina fundamentos de teoria crítica com práticas empreendedoras, oferecendo uma formação interdisciplinar alinhada às demandas contemporâneas da economia criativa.

No entanto, apesar desses avanços, pensadores da Escola de Frankfurt, como Adorno e Horkheimer (1947), alertam para os perigos de uma institucionalização da criatividade sob a lógica mercadológica. Segundo eles, há o risco de a universidade reforçar estruturas de dominação simbólica ao transformar a criatividade em ferramenta de produtividade, desconsiderando seu potencial emancipatório e crítico.

Complementarmente, Santos (2005) destaca a importância de equilibrar o viés empreendedor com a reflexão crítica, evitando que a economia criativa se torne um pretexto para a precarização de saberes e profissões artísticas. Outro desafio estrutural refere-se à

limitada infraestrutura tecnológica em muitas instituições públicas de ensino, o que compromete a democratização do acesso às inovações pedagógicas e digitais (Duarte, 2010).

Assim, traduzir a economia criativa na formação universitária vai além da simples inclusão de disciplinas temáticas: exige uma reestruturação pedagógica profunda, que valorize práticas de experimentação, colaboração interdisciplinar e desenvolvimento do pensamento crítico. Embora os modelos atuais ainda enfrentem resistências institucionais e culturais, experiências pioneiras como a da USP demonstram o potencial transformador da formação universitária no contexto da economia criativa do século XXI.

5.3.2.1 Uma indagação do papel das cidades criativas da gastronomia como indutoras de inovação educacional

A designação de "Cidade Criativa da Gastronomia", concedida pela UNESCO a municípios que integram práticas culinárias tradicionais à inovação sustentável, tem influenciado a reestruturação de cursos superiores em gastronomia. Segundo a UNESCO, essa titulação visa promover o desenvolvimento local por meio da valorização do patrimônio alimentar, exigindo que instituições de ensino adaptem seus currículos para formar profissionais alinhados a essa missão. Esta seção analisa como a formação em gastronomia pode traduzir os princípios das Cidades Criativas, articulando teoria crítica, práticas sustentáveis e identidade cultural, com base em autores como Wood e Landry (2008), Florida (2002) e Duarte (2010).

A noção de "Cidade Criativa", proposta por Wood e Landry (2008), destaca o potencial da cultura e da criatividade como motores de desenvolvimento urbano. No contexto da gastronomia, essa perspectiva envolve a preservação de saberes tradicionais, o fomento à inovação culinária e a integração de comunidades locais (UNESCO, 2023).

Para Howkins (2001), a economia criativa alimentar depende de profissionais capazes de equilibrar autenticidade e empreendedorismo, competência que deve ser cultivada na graduação. Assim, cursos superiores em gastronomia precisam transcender técnicas culinárias básicas, incorporando disciplinas como gestão de patrimônio cultural, sustentabilidade e design de experiências gastronômicas (Duarte, 2010). Nesse sentido, compreender o papel das Cidades Criativas da Gastronomia como indutoras de inovação educacional permite avançar para a reflexão sobre estratégias curriculares capazes de alinhar a formação acadêmica às demandas culturais, sociais e sustentáveis desse contexto.

5.3.2.2 Acenos de estratégias curriculares para uma formação alinhada às cidades criativas

A tradução desse conceito na formação superior envolve três dimensões principais:

1. **Interdisciplinaridade:** integrar conhecimentos de antropologia, ecologia e gestão, conforme proposto por Florida (2002), permite que os estudantes compreendam a gastronomia como fenômeno sociocultural. Por exemplo, a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) inclui módulos sobre "Gastronomia e Identidade Regional" em seu curso, conectando receitas tradicionais aos desafios contemporâneos (UFSC, 2021).
2. **Sustentabilidade:** a abordagem de Moulier-Boutang (2012) sobre "capitalismo cognitivo" ressalta a necessidade de práticas sustentáveis, como o uso de ingredientes locais e combate ao desperdício. Programas como o da Basque Culinary Center (Espanha) incentivam projetos de impacto social, alinhados aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas.
3. **Vinculação com o Território:** parcerias com produtores rurais, chefs locais e iniciativas como feiras gastronômicas fortalecem o ecossistema criativo. Em Oaxaca (México), cidade designada pela UNESCO, a universidade local oferece estágios em mercados tradicionais, preservando técnicas ancestrais (Pérez, 2019).

Apesar dos avanços, críticos alertam para o risco de a formação em gastronomia reproduzir lógicas mercadológicas em detrimento da autenticidade. Como destacam Adorno e Horkheimer (1947/1985), a indústria cultural pode transformar tradições em produtos pasteurizados. Santos (2005) argumenta que a falta de acesso a ingredientes de qualidade em regiões periféricas limita a equidade na formação. Para superar esses entraves, Flew (2012) defende políticas públicas que conectem universidades, governos e comunidades.

Traduzir o conceito de Cidade Criativa da Gastronomia na formação superior requer currículos que valorizem a diversidade cultural, a inovação responsável e o diálogo com o território. Iniciativas como as da UFSC e do Basque Culinary Center demonstram que é possível formar gastrônomos críticos e criativos, capazes de liderar transformações alinhadas aos princípios da UNESCO. Contudo, é essencial equilibrar demandas globais com especificidades locais, evitando a homogeneização dos saberes.

5.3.2.3 A proposta humanista e a formação integral como paradigma ou resposta à formação superior

O humanismo aplicado à educação no século XXI constitui-se em um campo de estudo e de prática em constante reinvenção, na medida em que busca responder aos desafios de um mundo em acelerada transformação. Longe de ser um conceito estático, apresenta-se como um *neo-humanismo*, que resinifica os valores clássicos para enfrentar as demandas contemporâneas (Padovani, 2016; Silva; Oliveira, 2022). Nesse horizonte, a pedagogia humanista moderna orienta-se para a formação integral do indivíduo, enfatizando a liberdade intelectual, a autonomia moral e a vivência em contextos de democracia pluralista. Trata-se de um paradigma educacional que visa humanizar os estudantes, preparando-os para realizar plenamente seu potencial e conduzir vidas significativas e socialmente comprometidas (Nascimento, 2017).

A essência da educação humanista contemporânea reside no compromisso com o desenvolvimento integral do ser humano, combinando a aquisição de saberes técnicos de qualidade com valores como ética, bondade e empatia (Rocha, 2019; Fontoura; Costa, 2017). O objetivo é formar indivíduos que não apenas dominem competências profissionais, mas que também se tornem cidadãos críticos, éticos e proativos, capazes de tomar decisões sensatas e socialmente responsáveis (Rocha, 2019). Nesse sentido, a pedagogia humanista amplia o horizonte da formação superior ao integrar a dimensão cognitiva com a dimensão ética e afetiva, concebendo a educação como um processo de humanização e emancipação.

Mais do que preparar profissionais para o mercado de trabalho, trata-se de cultivar sujeitos capazes de enfrentar dilemas éticos, compreender a complexidade social e propor soluções inovadoras para os desafios de seu tempo. Essa perspectiva dialoga com as propostas contemporâneas de formação integral, que buscam equilibrar conhecimento científico, competências práticas e valores humanos, oferecendo respostas mais consistentes às demandas de uma sociedade em constante transformação (Nóvoa, 2019; Morin, 2000). Assim, a educação humanista projeta-se como um paradigma capaz de alinhar a excelência acadêmica ao compromisso com a dignidade humana e o desenvolvimento sustentável das comunidades.

Este *"novo humanismo"* surge como uma resposta direta às crises e desafios globais que marcam o século XXI, como a crise ecológica, a crise migratória, o neoliberalismo e os avanços tecnológicos (Abramowicz, 2015; Barreira, 2015). A Organização das Nações Unidas

para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) desempenham um papel central na articulação dessa visão, defendendo que o propósito fundamental da educação é “apoiar e potencializar a dignidade, a capacidade e o bem-estar do ser humano” (Mira et al., 2019; UNESCO, 2016). Nesse horizonte, a UNESCO formulou os Quatro Pilares da Educação, *aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a viver juntos e aprender a ser* apresentados no Relatório Delors (*Learning: The Treasure Within*, 1996), que se consolidaram como guia para a formação de cidadãos conscientes e preparados para a complexidade do mundo atual.

A pedagogia contemporânea é, em grande parte, um legado de pensadores do século XX, cujas ideias foram aprofundadas e aplicadas em diferentes contextos educacionais. A psicologia humanista de Abraham Maslow, com sua hierarquia de necessidades e o conceito de autorrealização, e de Carl Rogers, com a abordagem centrada na pessoa, que valoriza o ambiente de aprendizagem acolhedor, a empatia e a autonomia do aluno, constituem referências teóricas fundamentais (Souza, 2017; Nascimento, 2021). Da mesma forma, a pedagogia libertadora de Paulo Freire, que critica a “educação bancária” e promove a consciência crítica e a transformação social, permanece como um pilar essencial para uma educação verdadeiramente humanista e comprometida com a justiça social (Freire, 1987; Freire, 1996; Cava; Maués, 2022; Macedo, 2020). Assim, observa-se que a pedagogia humanista contemporânea integra aportes da psicologia e da filosofia da educação, consolidando-se como um paradigma que articula desenvolvimento pessoal, criticidade e compromisso ético.

A aplicação prática do humanismo no século XXI também se manifesta no conceito de **“**Humanismo Digital**”**, que busca integrar o patrimônio cultural e os valores humanos à tecnologia, utilizando a hiperconectividade como meio para potencializar o desenvolvimento humano e social (Floridi, 2015; UNESCO, 2019). Essa abordagem reflete a necessidade de que a educação auxilie os indivíduos a afirmarem sua autonomia moral e a se tornarem mais humanos em um mundo digital (Abramowicz, 2015). Em síntese, a fundamentação teórica para o humanismo na educação contemporânea está enraizada na reinterpretação de princípios clássicos, no enfrentamento de desafios globais e na aplicação de abordagens pedagógicas que priorizam o desenvolvimento integral do indivíduo e sua capacidade de construir um futuro mais justo, inovador e humano. Essas reflexões teóricas abrem espaço para compreender como determinados modelos educacionais, entre eles a educação em tempo integral, materializam na prática os princípios da formação integral e humanista.

Indo mais além e conforme exposto na introdução pela autora, a proposta de formação integral da vertente humanista foi a decisão que perpassou a tese levedo em consideração a existência existe uma medida de evidencia e reverbera nos ambientes sócio profissionais dos egressos da Faculdade Antonio Meneghetti ao longo de seus 19 anos de existência cuja proposta pedagógica se explicita também no Projeto Pedagógico do Bacharelado em Gastronomia exposto no capítulo 6 que analisa os cursos considerados de excelência no Ministério da Educação.

CAPÍTULO 6 - ANÁLISE DA FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA NO BRASIL

6.1. Contextualização da institucionalização da gastronomia como formação no Brasil

Os antecedentes históricos relatados nos capítulos anteriores, apontam que as iniciativas culturais pioneiras que semearam as bases culturais são provenientes das décadas de 1960 a 1990. Destaca-se em 1967, a publicação de História da Alimentação no Brasil por Câmara Cascudo, obra fundadora que estabeleceu as bases epistemológicas para estudos alimentares no país, destacando a fusão indígena, africana e portuguesa. A década de 1980 marcou a Chegada de chefs franceses como Claude Troisgros e Laurent Suaudeau, que influenciaram a profissionalização da cozinha brasileira, surgindo também iniciativas informais de formação, como escolas de hotelaria vinculadas ao SENAC, focadas em técnicas europeias. Nos anos 1990 observa-se a expansão de cursos livres e técnicos, ainda desconectados do ensino superior com o predomínio de modelos pedagógicos importados, com pouca valorização de ingredientes locais.

Na década de 2000 ocorre a estruturação inicial da profissionalização e Cursos Sequenciais e Tecnológicos, incluindo a criação dos cursos sequenciais em gastronomia, com duração de 1 - 2 anos. Exemplo: Centro Universitário SENAC-SP, que ofereceu o primeiro curso superior tecnólogo, marcando a transição para a formalização acadêmica. Em 2004 ocorreu o lançamento do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST) pelo MEC, que incluiu "Gastronomia" como curso tecnólogo (2 - 3 anos), focado em habilidades técnicas e gestão de restaurantes (Pommer, 2022).

A partir de 2010 observa-se a consolidação dos cursos de bacharelado em Gastronomia e o fortalecimento da pesquisa acadêmica no campo. Universidades como a Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e a Universidade Federal do Ceará (UFC) foram pioneiras ao lançar os primeiros bacharelados com duração de quatro anos, estruturados de forma a contemplar não apenas competências técnicas, mas também dimensões científicas, culturais e sociais da alimentação. Esses Bacharelados em Gastronomia passaram a incluir disciplinas como Antropologia Alimentar, Sustentabilidade, Patrimônio Cultural e Gestão da Hospitalidade, ampliando a compreensão da gastronomia como fenômeno complexo e interdisciplinar (Bittencourt,2025). Em concreto, pode-se afirmar que esse movimento representou uma transição significativa, pois a formação deixou de estar restrita à prática profissional imediata e passou a dialogar com a produção de conhecimento científico, com a

valorização da pesquisa aplicada e com a inserção da gastronomia nos debates contemporâneos sobre desenvolvimento sustentável e economia criativa.

Em 2015 a UFC cria o primeiro Mestrado Acadêmico em Gastronomia, com linhas de pesquisa em "Cultura Alimentar" e “Tecnologia de Alimentos e observa-se expansão dos cursos superiores”. Segundo a consulta pública do Ministério da Educação (MEC) em 2022, o Brasil registrava 87 cursos superiores em gastronomia, sendo 45% bacharelados em 2025 registra mais de 240 cursos técnicos e 09 bacharelados. O Quadro 16 reflete a evolução da formação em gastronomia no Brasil.

Quadro 16 - Linha do tempo sintética sobre a evolução da formação em gastronomia no Brasil: marcos institucionais e autores

Período	Marco Institucional	Autores Referenciais Chave	Contribuição
1967	Publicação de História da Alimentação	Câmara Cascudo	Base epistemológica para estudos alimentares brasileiros
2001	Primeiro curso tecnólogo (SENAC-SP	CNCST/MEC	Estruturação legal dos tecnólogos
2010	Introdução dos Bacharelados (UFRJ/UFC/Univali)	Fernando Goulart Rocha Krause	Críticas à fragmentação curricular
2015	Mestrado em Gastronomia (UFC)	Paulo Henrique Machado Souza	Consolidação da pesquisa acadêmica
2020 - 2025	Expansão dos Cursos Superiores	MEC consulta pública	Mercado e cadeia produtiva

Fonte: elaborado pela autora partir da pesquisa em referências e fontes citadas, 2025.

No Quadro 16 apresenta de forma simplificada os marcos institucionais e autores da evolução da formação gastronômica. Pelo exposto, a evolução da educação gastronômica no Brasil reflete uma dialética entre globalização e identidade. Se os anos 2000 marcaram a importação de modelos técnicos estrangeiros, a década de 2020 inaugura um projeto de reafirmação cultural, onde bacharelados e pós-graduações buscam resgatar saberes marginalizados, como os indígenas e quilombolas. Os instrumentos de avaliação de cursos superiores no Brasil vêm ao encontro de referenciais de qualidade.

No cenário atual, a formação superior em gastronomia no Brasil tem apresentado expressiva expansão nas últimas décadas, evidenciada pelo aumento do número de cursos de graduação e tecnológicos ofertados em diferentes regiões do país. Contudo, apesar desse crescimento quantitativo, o campo ainda enfrenta desafios significativos no que se refere à sua legitimação como área científica e acadêmica, especialmente em razão da forte ênfase técnico-operacional presente em muitos currículos, da limitada consolidação de bases

epistemológicas próprias e da ainda incipiente produção científica sistematizada. Esses fatores tencionam o reconhecimento da gastronomia como campo de conhecimento autônomo, demandando avanços no diálogo interdisciplinar, no fortalecimento da pesquisa e na construção de referenciais teóricos que sustentem sua institucionalização no ensino superior (Ferro; Rejowsky, 2018; Cabral; Anjos; Hostins, 2017).

De acordo com a Classificação Internacional Normalizada da Educação Adaptada para Cursos de Graduação (CINE Brasil), adotada pelo Ministério da Educação por meio do sistema e-MEC, os cursos de gastronomia são classificados na área de "Serviços", conforme diretrizes da ISCED-F da UNESCO. Essa categorização "permite o agrupamento de cursos de educação superior segundo a semelhança de conteúdo temático", mas não contempla "as especificidades epistemológicas que distinguem áreas do saber em consolidação, como é o caso da gastronomia" (INEP, 2023, p. 14).

Como observa Ferro (2017, p. 35) a gastronomia é frequentemente associada a termos como cozinha, culinária, comida ou alimentação, o que acaba prejudicando o reconhecimento do campo como um espaço de produção de conhecimento sistematizado. Essa ambiguidade conceitual evidencia a necessidade de definir com maior clareza os limites da área, favorecendo seu desenvolvimento teórico e metodológico.

6.2 Cursos de bacharelado em gastronomia no Brasil

O cenário exposto delineia que a realidade dos cursos de bacharelado em Gastronomia no Brasil representa uma construção relativamente recente no campo do ensino superior, refletindo tanto a valorização social da área quanto a sua inserção em novos paradigmas econômicos e culturais. Segundo Cabral (2017), a institucionalização desses cursos se deu a partir dos anos 2000, com o reconhecimento da gastronomia como uma área de conhecimento com características próprias e passíveis de formação acadêmica sistematizada. Esta consolidação ocorreu em consonância com a expansão do ensino superior no país e com as transformações do setor de serviços, em especial o turismo, a hospitalidade e as indústrias culturais e criativas.

Diferentemente dos cursos tecnólogos, que priorizam a formação prática e de curta duração, os bacharelados em Gastronomia buscam uma formação ampla, interdisciplinar e crítica, pretendem oferecer uma formação sólida, voltada à pesquisa, à gestão, à cultura alimentar e às dimensões simbólicas e sociais do alimento (Cabral 2017). Dessa forma, esses

cursos atendem à demanda por profissionais aptos a atuar não apenas na cozinha, mas também em áreas como gestão de empreendimentos gastronômicos, educação alimentar, políticas públicas e desenvolvimento territorial.

A análise dos projetos pedagógicos dos cursos de bacharelado em Gastronomia revela a presença de eixos estruturantes como ciência dos alimentos, cultura e patrimônio alimentar, práticas culinárias, gestão e empreendedorismo. No entanto, Cabral (2017) aponta que há uma heterogeneidade significativa entre as matrizes curriculares, o que evidencia a ausência de diretrizes nacionais específicas para a formação na área. Tal cenário impõe desafios à consolidação de uma identidade acadêmica da gastronomia como campo autônomo e articulado à pesquisa científica e à extensão universitária.

Um aspecto recorrente nos cursos analisados por Cabral (2017) é a tentativa de integrar o conhecimento técnico e prático da cozinha com fundamentos teóricos das ciências humanas e sociais. Essa proposta interdisciplinar se expressa na oferta de disciplinas como antropologia da alimentação, história da alimentação, sustentabilidade e nutrição. Entretanto, a autora destaca que essa articulação nem sempre se realiza de forma efetiva, havendo uma tendência à fragmentação do conhecimento e à predominância das disciplinas técnicas sobre os eixos reflexivos.

Outro ponto relevante identificado na tese é a carência de formação pedagógica para os docentes dos cursos de gastronomia. Cabral (2017) observa que muitos professores são oriundos do mercado, com sólida experiência prática, mas com pouca familiaridade com os fundamentos da docência universitária e da pesquisa científica. Isso impacta diretamente na qualidade da formação ofertada, sobretudo no que se refere à produção de conhecimento na área e à articulação com projetos de iniciação científica, extensão e inovação.

Pelo exposto, pode-se observar que apesar das fragilidades ainda existentes no processo de consolidação acadêmica da área, os cursos de bacharelado em Gastronomia apresentam elevado potencial para contribuir com o desenvolvimento regional sustentável, especialmente ao promoverem a valorização das culturas alimentares locais e a compreensão crítica dos sistemas alimentares contemporâneos. Ao reconhecer a alimentação como um fenômeno social, histórico e culturalmente construído, a formação em gastronomia possibilita a articulação entre saberes técnicos e científicos e práticas tradicionais, fortalecendo identidades territoriais e oferecendo subsídios relevantes à formulação de políticas públicas voltadas à segurança alimentar e nutricional.

Nessa perspectiva ampliada, a gastronomia ultrapassa o domínio estritamente culinário e assume um papel estratégico na promoção do direito humano à alimentação adequada e no enfrentamento das desigualdades alimentares, conforme destacado por Mintz (2001). Cabral (2017) complementa essa abordagem ao enfatizar que, quando articulados às demandas dos territórios e às redes locais de produção e consumo, os cursos de gastronomia podem formar profissionais aptos a atuar como agentes de transformação social e econômica, ampliando o alcance e o impacto da gastronomia para além da cozinha.

Em síntese, os cursos de bacharelado em Gastronomia constituem um campo em consolidação, que reflete tanto os desafios da educação superior brasileira quanto as oportunidades advindas da valorização cultural e econômica da alimentação. A tese de Cabral (2017) evidencia a importância de fortalecer esse campo por meio de diretrizes curriculares específicas, formação docente qualificada e incentivo à pesquisa aplicada. Tais medidas são essenciais para que a gastronomia seja reconhecida como um saber legítimo na universidade, comprometido com a inovação, a sustentabilidade e a justiça social.

6.2.1 Análise dos cursos de bacharelado em gastronomia no Brasil

Conforme consulta pública realizada no sistema e-MEC em 27 de março de 2025, foram identificados 248 cursos presenciais de Gastronomia ativos no Brasil, sendo 16 bacharelados e 232 cursos superiores de tecnologia. A maioria desses bacharelados é oferecida por instituições privadas, embora algumas universidades públicas também mantenham programas consolidados (MEC, sistema e-MEC, 2025).

No Quadro 17 apresenta-se um panorama dos cursos de bacharelado em gastronomia, incluindo o nome da instituição, tipo de grau, modalidade, vagas ofertadas e o desempenho nos indicadores do Ministério da Educação (MEC), especialmente o Conceito de Curso (CC), atribuído por avaliação in loco. Dentre os cursos ativos, destacam-se três instituições que obtiveram Conceito 5, o mais alto na avaliação do MEC: Universidade Federal do Ceará (UFC), Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI) e Faculdade Antônio Meneghetti (AMF).

Quadro 17 - Cursos de Bacharelado em Gastronomia ativos no Brasil (e-MEC 2025).

Instituição	Sigla	Grau	Modalidade	Conceito de Curso (CC)	Vagas Anuais	Data de Início
UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ	UFC	Bacharelado	Presencial	CC: 5 (2019)	30	24/07/2009
UNIVERSIDADE DO	UNIVALI	Bacharelado	Presencial	CC: 5	250	26/07/1999

VALE DO ITAJAÍ				(2018)		
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO	UFRPE	Bacharelado	Presencial	CC: 3 (2019)	60	07/03/2005
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BELO HORIZONTE	UNI-BH	Bacharelado	Presencial	-	100	Não iniciado
UNIVERSIDADE SALVADOR	UNIFACS	Bacharelado	Presencial	-	50	22/03/2023
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA	UFBA	Bacharelado	Presencial	CC: 4 (2014)	90	02/03/2009
UNIVERSIDADE JOSÉ DO ROSÁRIO VELLANO	UNIFENAS	Bacharelado	Presencial	-	60	03/02/2020
FACULDADE DE SANTO ÂNGELO	FASA	Bacharelado	Presencial	CC: 3 (2023)	13	Não iniciado
UFCSPA	UFCSPA	Bacharelado	Presencial	-	30	11/03/2024
FACULDADE ANTÔNIO MENEGHETTI	AMF	Bacharelado	Presencial	CC: 5 (2023)	80	29/07/2024

Fonte: elaborado pela autora a partir da consulta pública do Ministério da Educação (janeiro/2025).

Conforme demostrado o Quadro 17, em janeiro de 2025 os dados apontam para um universo dos 10 Bacharelados ativos, três possuem conceito máximo na avaliação in loco pelo Ministério da Educação, ou seja, conceito de curso (CC) nota 5. Esses cursos são ofertados pela Universidade Federal do Ceará, Universidade do Vale do Itajaí e Faculdade Antonio Meneghetti. Obter nota máxima significa excelência nas três macros dimensões: didático pedagógica, gestão acadêmica e administrativa e Infraestrutura. No total, são 47 indicadores avaliados com base nos Instrumentos de Avaliação do INEP, com base em três dimensões principais:

a) **Organização Didático Pedagógica:** avalia as políticas institucionais no âmbito do curso avaliado, objetivos, perfil do egresso, estrutura e conteúdo curriculares, estágios, atividades complementares, trabalho de conclusão, gestão, ensino aprendizagem, tutorias, número de vagas, tecnologia de informação e Comissão Própria de Autoavaliação (CPA);
b) **Corpo Docente:** avalia as instâncias, coordenação, colegiado de professores, Núcleo Docente Estruturante (NDE), regime de trabalho, experiência profissional, titulação e produção científica;
c) **Infraestrutura:** avalia espaços de trabalho de coordenadores e professores, salas de aula, laboratórios de formação geral e específica, auditórios, biblioteca, acervo

bibliográfico por unidade curricular, acesso dos alunos a equipamento de informática e comitê de ética em pesquisa (INEP, 2017).

Em nova consulta pública realizada em dezembro de 2025 junto ao sistema e-MEC, constatou-se uma atualização no cenário da formação superior em Gastronomia no Brasil. Naquela data, estavam registrados 11 cursos de Bacharelado em Gastronomia em situação ativa, dos quais cinco apresentavam conceito máximo (CC 5) na avaliação in loco. Cabe destacar que, para fins de consistência metodológica, foram excluídos da análise dois cursos que se encontravam em fase de supervisão pelo Ministério da Educação, bem como um curso ainda não iniciado, de modo a assegurar que apenas ofertas efetivamente consolidadas e avaliadas integrassem o corpus do estudo (MEC, sistema e-MEC).

Considerando os objetivos desta pesquisa e o foco na análise qualitativa das matrizes formativas, optou-se por eleger, como recorte analítico, os cursos de Bacharelado em Gastronomia com carga horária superior a 3.000 horas, cujas matrizes curriculares estivessem disponibilizadas de forma pública e transparente nos sítios institucionais oficiais das respectivas instituições de ensino superior. Tal escolha metodológica permite aprofundar a compreensão sobre como os cursos de excelência reconhecida pelo MEC estruturam seus projetos pedagógicos, seus componentes curriculares e suas estratégias formativas, abrindo espaço para a análise das inovações curriculares adotadas nesses bacharelados, aspecto que será desenvolvido no tópico a seguir.

6.2.2 Inovações curriculares nos cursos de bacharelado de excelência no MEC

Antes de apresentar as inovações curriculares observadas nos cursos de bacharelado em Gastronomia que obtiveram conceito máximo, é fundamental esclarecer o que representa esse reconhecimento no âmbito do Ministério da Educação (MEC). O Conceito de Curso (CC) é um indicador atribuído pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), com base em avaliações in loco que consideram critérios como a organização didático-pedagógica, a qualificação do corpo docente e a infraestrutura da instituição. A pontuação varia de 1 a 5, sendo o conceito 5 o mais elevado, o que indica excelência em todos os aspectos avaliados (Brasil, 2023).

Dentre os cursos de bacharelado em Gastronomia atualmente ofertados no país, apenas três obtiveram essa classificação máxima. A partir desse cenário, este tópico tem como objetivo apresentar as inovações curriculares implementadas por essas instituições de

destaque, evidenciando de que forma essas experiências podem contribuir para a qualificação da formação superior em Gastronomia e para sua inserção efetiva no contexto da economia criativa. À luz da abordagem adotada nesta pesquisa, a consolidação da gastronomia como área estratégica da economia criativa exige mais do que o reconhecimento institucional dos cursos de graduação.

Este tópico propõe apresentar as inovações curriculares implementadas nos cursos de Gastronomia com conceito máximo, com ênfase na articulação entre teoria e prática, na inserção de temáticas contemporâneas como sustentabilidade e patrimônio imaterial e na formação de profissionais aptos a atuar em um mercado dinâmico, interdisciplinar e culturalmente sensível. Ao mesmo tempo, busca-se identificar os desafios estruturais que limitam a plena integração desses princípios nos currículos acadêmicos, especialmente em instituições públicas, onde a infraestrutura tecnológica e a atualização dos projetos pedagógicos ainda representam restrições significativas.

Na Universidade Federal do Ceará (UFC)**,** a estrutura curricular do curso de Gastronomia visa ao desenvolvimento de habilidades relacionadas a quatro grandes eixos de competência: artístico-cultural, científica, empreendedora e profissionalizante. O bacharelado é de natureza interdisciplinar e conta com uma carga horária total de 3.200 horas, distribuídas entre disciplinas teóricas, teórico-práticas, práticas, optativas, estágio curricular supervisionado e atividades complementares (UFC, 2025).

Durante o curso, os estudantes são expostos a conteúdos relacionados ao manejo alimentício, gestão ambiental e microbiologia, além de temas interdisciplinares como ética, sociologia, gestão de pessoas, ambientação e design, legislação e química. O currículo contempla ainda disciplinas como História da Alimentação, Planejamento de Cardápios, Culinárias Típicas (Francesa, Oriental, Italiana e Brasileira), Enologia, Bares e Restaurantes, Confeitaria, Panificação e Organização de Eventos (UFC, 2025).

Ao final do curso, o trabalho de conclusão consiste em uma avaliação prática, na qual o estudante deve elaborar um prato ou refeição e apresentar uma justificativa escrita perante banca avaliadora. A duração do curso é de oito semestres, com oferta anual de 30 vagas e ingresso no primeiro semestre letivo.

O intercâmbio com outras áreas está presente, devido a temas como Ética, Gestão de Pessoas, Sociologia, Ambientação e Design, Legislação e Química. Entre as disciplinas cumpridas pelo currículo, estão História da Alimentação, Planejamento de Cardápios, Culinárias Típicas (Francesa, Oriental, Italiana e Brasileira), Enologia, Bares e Restaurantes,

Confeitaria, Panificação e Organização de Eventos. É obrigatório cursar estágio curricular supervisionado em restaurantes, hotéis, buffets ou similares. O trabalho de conclusão de curso é composto de avaliação prática, onde o concludente deverá preparar um prato ou refeição e apresentar justificativa escrita perante uma banca examinadora (UFC, 2025). A estrutura pedagógica do curso implica em oito semestres de duração, com oferta de 30 vagas anuais com entrada única no primeiro semestre do ano letivo. No Quadro 18, pode-se verificar o perfil da matriz curricular.

Quadro 18 - Matriz curricular do Bacharelado em Gastronomia da UFC.

<table>
<tr><th colspan="5" rowspan="2">COMPONENTES CURRICULARES</th><th colspan="2">CARGAS HORÁRIAS</th><th rowspan="2">Percentual (%) sobre carga horária total</th></tr>
<tr><th colspan="2">(horas)</th></tr>
<tr><td rowspan="9">OBRIGATÓRIOS</td><td rowspan="9">DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS</td><td colspan="2">TEÓRICAS</td><td>1380</td><td rowspan="5">1888</td><td>45%</td></tr>
<tr><td colspan="2">PRÁTICAS</td><td>396</td><td>13%</td></tr>
<tr><td colspan="2">EAD</td><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Extensão¹ 320 horas totais em extensão divididas entre ações de extensão cadastradas na PREX e disciplinas obrigatórias com ação de extensão</td><td>Disciplinas obrigatórias com extensão curricularizada</td><td>112</td><td>4%</td></tr>
<tr><td>Ações de extensão cadastradas na PREX</td><td colspan="2">208</td><td>7%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Estágio(s) Supervisionado(s)</td><td colspan="2">320</td><td>10%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Trabalho de Conclusão de Curso</td><td colspan="2">64</td><td>2%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Tutoria</td><td colspan="2">32</td><td>0%</td></tr>
<tr><td colspan="5">CARGA HORÁRIA</td><td colspan="2">448</td><td>15%</td></tr>
<tr><td>OPTATIVOS</td><td colspan="4">OPTATIVA MÍNIMA</td><td colspan="2">128 (optativas livres)</td><td></td></tr>
<tr><td>ÊNFASES</td><td colspan="4">Disciplinas Eletivas (se houver ênfases)</td><td colspan="2">-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="5">ATIVIDADES COMPLEMENTARES</td><td colspan="2">128</td><td>4%</td></tr>
<tr><td colspan="5">TOTAL</td><td colspan="2">3088</td><td>100%</td></tr>
</table>

Fonte: Website da Universidade Federal do Ceará.

No Quadro 18 sintetiza-se a organização curricular do curso, destacando a distribuição das cargas horárias entre os diferentes componentes formativos. Nota-se uma ênfase equilibrada entre disciplinas obrigatórias, atividades práticas e ações de extensão, o que evidencia o compromisso da UFC com uma formação integral e contextualizada. A presença significativa de atividades práticas e de estágio supervisionado reforça a orientação aplicada do curso, enquanto a inclusão de disciplinas interdisciplinares e humanísticas favorece o desenvolvimento de uma visão crítica e culturalmente sensível por parte dos futuros profissionais da gastronomia.

A partir dessa experiência em uma instituição pública federal, observa-se também como diferentes modelos institucionais podem adotar estratégias inovadoras para qualificar a formação superior em gastronomia, como é o caso da Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), que apresenta uma proposta curricular marcada pela internacionalização, conexão com o mercado e forte investimento em infraestrutura.

Na Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), instituição de ensino superior privada localizada em Santa Catarina, o curso de bacharelado em Gastronomia destaca-se por uma proposta formativa alinhada às exigências contemporâneas do setor. Um dos principais diferenciais é a possibilidade de dupla titulação internacional, em parceria com o curso de *Gastronomía y Artes Culinarias*, em Alicante, na Espanha (UNIVALI, 2025).

Soma-se a isso um corpo docente composto por professores com sólida formação acadêmica e experiência profissional, além de instrutores com vivência direta em empreendimentos gastronômicos. Outro aspecto relevante é a integração vertical com a pós-graduação, incluindo programas de especialização, mestrado e doutorado, com linhas de pesquisa voltadas especificamente para a gastronomia. A instituição também mantém parcerias nacionais e internacionais de intercâmbio, ampliando as oportunidades de mobilidade acadêmica e profissional dos estudantes (UNIVALI, 2025).

Adicionalmente, o curso oferece projetos de extensão integrados ao mercado, bem como uma estrutura de ponta com sete laboratórios especializados, entre os quais se destaca o *Bistrô do Sabor*, que funciona como ambiente de aplicação prática. Outros diferenciais incluem o certificado intermediário de Cozinheiro Chef Internacional e Pâtisserie, obtido no quinto período, a realização de viagens e visitas técnicas, além do estágio obrigatório, com possibilidade de realização em âmbito nacional ou internacional.

O curso foi avaliado com Conceito 5 pelo MEC em 2018, e tem sido reconhecido com 4 e 5 estrelas pelo Guia do Estudante nos últimos cinco anos. Complementarmente, os alunos têm acesso a aulas gratuitas de inglês *online* e a descontos em cursos de idiomas da própria universidade, o que contribui para sua qualificação internacional (UNIVALI, 2025). No Quadro 19, são apresentadas as disciplinas que compõem o currículo do curso.

Quadro 19 - Matriz curricular do Bacharelado em Gastronomia da UNIVALI

Período	Disciplina	Créditos	Carga Horária
1º	Nutrição e Segurança dos Alimentos	04	60h
	Estrutura e Operação na Restauração	04	60h
	Bases da Culinária	10	150h

Período	Disciplina	Créditos	Carga Horária
	Bases da Confeitaria e Panificação	05	75h
	Patrimônio Cultural na Gastronomia	03	45h
2º	Análise Sensorial	02	30h
	Culinária Clássica	08	120h
	Confeitaria e Panificação Avançada	08	120h
	Culinária Étnica	05	75h
	Meio Ambiente e Sustentabilidade	04	60h - Digital NID
3º	Bebidas e Enogastronomia	05	75h
	Culinária Contemporânea	03	45h
	Culinária Brasileira e Regional	09	135h
	Planejamento de Cardápios	05	75h
	Comunicação, Comportamento e Interculturalidade	04	60h - Digital NID
	Eletiva	04	60h
4º	Ambientes para Restauração	03	45h
	Planejamento de Eventos	03	45h
	Ambientação Profissional - Serviços e Produção Gastronômica em Eventos	02	30h
	Pesquisa Científica em Hospitalidade	03	45h
	Projeto Comunitário de Extensão Universitária	04	60h - Presencial NID
	Marketing	04	60h - NID Escola Digital
	Eletiva	04	60h - Digital
5º	Trabalho de Iniciação Científica	10	150h
	Estágio Supervisionado	12	180h
	Gastronomia e Inovação	04	60h
6º	Negócios na Restauração	04	60h
	Ambientação Profissional na Restauração	03	45h
	Planejamento de Marketing	04	60h - Equivalência com Turismo
	Viagem Técnica	05	75h
	Contabilidade Gerencial	04	60h - Equivalência com Turismo
	Gestão de Pessoas	04	60h - Digital / Equiv. Turismo
	Planejamento e Criação de Startups	04	60h - Presencial - NID
7º	Gestão Financeira e Orçamentária	04	60h - Digital - Equiv. Turismo
	Tecnologia de Informação para a Gastronomia	04	60h
	Projeto Interdisciplinar em Empreendimentos na Restauração	08	120h
	Eletiva	04	60h
	Eletiva	04	60h - Digital
Disciplinas Optativas			
Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS - Créditos: 04 - Carga Horária: 60h / Ethnic Culinary - Créditos: 06 - Carga Horária: 90h / History and Cultural Patrimony - Créditos: 04 - Carga Horária: 60h / Society and Culture - Créditos: 04 - Carga Horária: 60h / Intercultural Communication - Créditos: 04 - Carga Horária: 60h / Creative Process - Créditos: 02 - Carga Horária: 30h / Integración Regional: Culturas Y Nuevos Mercados - Créditos: 04 - Carga Horária: 60h / Branding - Créditos: 02 - Carga Horária: 30h / Digital Marketing - Créditos: 04 - Carga			

Período	Disciplina	Créditos	Carga Horária
Horária: 60h / Organizational Communication - Créditos: 04 - Carga Horária: 60h			

Legenda

NID (Núcleo Integrado de Disciplinas) Institucional Presencial: disciplinas presenciais compartilhadas por estudantes de diferentes cursos da UNIVALI.

NID Institucional Digital: disciplinas a distância compartilhadas por estudantes de diferentes cursos da UNIVALI.

NID (Núcleo Integrado de Disciplinas) Escola Presencial: disciplinas presenciais compartilhadas por estudantes dos diferentes cursos da Escola do Conhecimento à qual este está vinculado.

NID Escola Digital: disciplinas a distância compartilhadas por estudantes dos diferentes cursos da Escola à qual este está vinculado.

Fonte: Website do programa de graduação da UNIVALI (2025).

No Quadro 19 é possível verificar a evidência da abrangência e da organização curricular do curso de Gastronomia da UNIVALI, estruturado para proporcionar uma formação técnica sólida aliada a uma visão crítica, cultural e empreendedora da prática gastronômica. Observa-se uma distribuição equilibrada entre disciplinas teórico-práticas e conteúdos voltados à gestão, inovação, sustentabilidade, marketing e interculturalidade, refletindo o compromisso institucional com uma formação integral.

A presença de componentes como *Gastronomia e Inovação*, *Planejamento e Criação de Startups*, *Neuromarketing Alimentar* e *Projeto Interdisciplinar em Empreendimentos na Restauração* aponta para uma proposta pedagógica sintonizada com os princípios da economia criativa, ao estimular o pensamento crítico, a autonomia e a articulação entre saberes diversos. O uso de disciplinas em inglês, a oferta de conteúdos optativos internacionais e a articulação com ações extensionistas conectadas ao mercado reforçam a dimensão global e aplicada da formação, constituindo um modelo que pode ser referência para outras instituições de ensino superior.

Além da experiência consolidada da UNIVALI, outro curso de bacharelado em Gastronomia que obteve conceito máximo na avaliação do MEC é o da Faculdade Antônio Meneghetti (AMF). Embora mais recente, sua proposta formativa apresenta características próprias que contribuem para o panorama da formação superior em gastronomia no Brasil. Com base em uma abordagem fundamentada na cultura humanista e na tradição da culinária italiana, o curso da AMF propõe uma compreensão ampliada da alimentação como expressão cultural, relacional e empreendedora. A seguir, apresenta-se a estrutura curricular e os principais elementos que compõem a proposta pedagógica da instituição (AMF, 2025).

Na Faculdade Antônio Meneghetti (AMF), o curso de bacharelado em Gastronomia, embora recente, obteve conceito 5 na avaliação *in loco* do MEC, posicionando-se entre os poucos cursos da área com excelência reconhecida em âmbito nacional. Seu principal

diferencial reside na proposta pedagógica fundamentada na cultura humanista, que compreende o processo formativo como uma via para o desenvolvimento integral do ser humano, articulando razão, sensibilidade e ação ética. Inspirado nos princípios da culinária italiana, o curso estimula os estudantes a compreenderem a gastronomia para além da técnica e da subsistência, valorizando a alimentação como ato cultural, comunicacional e relacional, em consonância com os preceitos da cozinha viva, que prioriza ingredientes naturais, sazonais e integrais, respeitando o ciclo da vida e o protagonismo do cozinheiro como autor (Meneghetti, 2013).

Nesse contexto, a formação busca despertar no estudante não apenas competências técnicas, mas também uma atitude empreendedora, criativa e crítica, alinhada às demandas contemporâneas da gastronomia enquanto campo interdisciplinar. A AMF também mantém parcerias internacionais estratégicas, que ampliam a dimensão intercultural do currículo e possibilitam experiências de mobilidade acadêmica. Entre as instituições parceiras destacam-se, na Europa, a *Scuola Professionale Provinciale Alberghiera Cesare Ritz*, localizada em Merano, na Província de Alto Adige (Itália), e o *Instituto Politécnico do Estoril*, em Portugal. Na América Latina, a parceria é com a *Universidad Santo Ignácio de Loyola*, em Lima, no Peru. Essas colaborações refletem o compromisso da instituição com uma formação globalizada e ética, integrando saberes tradicionais e contemporâneos (AMF, 2025). No Quadro 20 pode-se verificar a lista de disciplinas que compõem o currículo da graduação.

Quadro 20 - Estrutura curricular do Bacharelado em Gastronomia da AMF

Curso: Gastronomia	Duração: 4 (quatro) anos	
Graduação: Bacharelado	Integralização Mínima: 8 (oito) semestres	
Regime: Semestral	Integralização Máxima: 16 (dezesseis) semestres	
Turno: Integral	Carga Horária de Integralização: 3.340h + ENADE	
1º Semestre		
Disciplina	Eixo	Carga Horária
Bases Culinárias e Habilidades de Cozinha I	II	60
Chocolateira I	II	30
Confeitaria I	II	30
História e Antropologia da Alimentação	III	60
Língua Italiana para Gastronomia I	III	30
O Mundo do Trabalho e da Gastronomia	III	60
Panificação I	II	30
Tecnologia e Segurança Alimentar	I	60
		360
2º Semestre		
Disciplina	Eixo	Carga Horária
Bases Culinárias e Habilidades de Cozinha II	II	60
Chocolateria II	II	30
Competência Competitiva na Gastronomia	III	60
Confeitaria II	II	30

Cozinha Italiana I	II	60
Língua Italiana para Gastronomia II	III	30
Nutrição e Química de Alimentos	I	60
Panificação II	II	30
		360
3º Semestre		
Disciplina	Eixo	Carga Horária
Análise Sensorial e Fisiologia Humana	I	60
Bases Culinárias e Habilidades de Cozinha III	II	60
Confeitaria III	II	30
Cozinha Italiana II	II	60
Cozinhas do Mundo I	II	60
Língua Italiana para Gastronomia III	III	30
Personalidade e Carreiras em Gastronomia	III	60
		360
4º Semestre		
Disciplina	Eixo	Carga Horária
Bases Culinárias e Habilidades de Cozinha IV	II	60
Bebidas e Harmonização I	II	30
Cozinha Italiana III	II	60
Cozinhas do Mundo II	II	60
Estágio Curricular Supervisionado em Gastronomia I	III	350
Estética, Comida e Arte	III	30
Gelateria	II	30
Liderança nas Profissões da Gastronomia	III	60
Língua Italiana para Gastronomia IV	III	30
		710
5º Semestre		
Disciplina	Eixo	Carga Horária
A Cozinha do Chef I	II	30
Bebidas e Harmonização II	II	30
Cozinha Brasileira	II	60
Cozinha Contemporânea I	II	60
Cozinha Natural	II	30
Custos Aplicados a Negócios	III	30
Lógica Empresarial e Performance Profissional	III	60
Plantas Aromáticas e Terapêuticas	II	30
Tópicos de Hotelaria	II	60
		390
6º Semestre		
Disciplina	Eixo	Carga Horária
A Cozinha do Chef II	II	30
Cozinha Contemporânea II	II	60
Logística em Empreendimentos Gastronômicos	III	30
Neuromarketing Alimentar	III	30
Psicologia e Dinâmica Empresarial	III	60
Serviços de Sala e Bar	II	30
Técnicas de Pesquisa em Gastronomia I (TCC)	III	60
		300
7º Semestre		
Disciplina	Eixo	Carga Horária
Comunicação, Social Media e Educação Alimentar	III	30
Cozinha Riograndense	II	30
Cozinha Viva I	II	60
Estrutura e Operação de Atividades de Hotelaria e Restaurantes	III	60
Eventos temáticos I	II	120
Patrimônio Cultural, Turismo e Gastronomia	III	30

		330
8º Semestre		
Disciplina	Eixo	Carga Horária
Constituição e Arranjos de Empreendimentos Gastronômicos	III	30
Cozinha Viva II	II	60
Estágio Curricular Supervisionado em Gastronomia II	II	150
Eventos temáticos II	II	120
Técnicas de Pesquisa em Gastronomia II (TCC)	III	30
		390
Carga horária obrigatória		3.200
Atividades Complementares		80
Eletiva		60
Carga horária total		3.340

Fonte: Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia da Faculdade Antonio Meneghetti, (2025).

A análise da estrutura curricular apresentada no Quadro 20 evidencia a coerência entre a proposta pedagógica do bacharelado em Gastronomia da AMF e os princípios formativos que sustentam sua avaliação de excelência conjugados às diretrizes pedagógicas de formação integral e humanista. Observa-se um currículo organizado de forma progressiva e integrada, que articula fundamentos técnicos, científicos, culturais e humanísticos ao longo dos oito semestres, combinando disciplinas práticas, teóricas e experiências formativas em contextos reais, como os estágios curriculares supervisionados. Destaca-se, ainda, a presença consistente de componentes voltados à identidade cultural, à gestão, à liderança e ao empreendedorismo, bem como à valorização da cozinha viva e das tradições alimentares, o que reforça a inserção da gastronomia no campo da economia criativa. Essa configuração curricular demonstra como o reconhecimento institucional do curso se materializa em práticas pedagógicas alinhadas às demandas contemporâneas da formação superior em Gastronomia, oferecendo subsídios relevantes para a análise comparativa com os demais cursos de conceito máximo.

6.2.3 Análise Comparativa das três Matrizes Curriculares dos Bacharelados

a) Semelhanças (Núcleo Comum)

Existem eixos fundamentais que aparecem de forma consistente nas três matrizes, garantindo a formação base do gastrônomo:

Bases Técnicas: Todas possuem disciplinas de "Bases da Culinária" ou "Habilidades de Cozinha", além de Panificação e Confeitaria.

Segurança e Ciência: Disciplinas de Nutrição, Segurança dos Alimentos, Higiene e Tecnologia de Alimentos são obrigatórias em todos os currículos.

Gestão: O foco em negócios é comum, com matérias de Marketing, Custos, Planejamento de Cardápios e Gestão de Pessoas/Liderança.

Cultura: A dimensão antropológica e histórica da alimentação está presente nas três instituições através de disciplinas de Patrimônio Cultural e História da Gastronomia.

b) Divergências e Focos Específicos

UFC (Perfil Acadêmico-Extensionistas) Extensão Curricularizada: É a única que detalha 320 horas totais de extensão (obrigatórias e ações PREX). Estrutura de Créditos: Apresenta uma divisão clara entre disciplinas teóricas (1.380h) e práticas (396h).

UNIVALI (Perfil de Mercado e Internacional) Foco em Turismo e Eventos: Possui forte integração com a área de Turismo, incluindo disciplinas como "Viagem Técnica" e "Contabilidade Gerencial" (equivalentes ao curso de Turismo). Digitalização: Utiliza o NID (Núcleo Integrado de Disciplinas) com várias matérias no formato Digital/EAD (ex: Marketing, Gestão Financeira). Internacionalização: Oferece optativas em inglês (ex: Ethnic Culinary) e foca em Comunicação Intercultural.

AMF (Perfil Técnico-Especializado com formação Humanista Integral) Cozinha Italiana: Diferencia-se pelo foco profundo na culinária italiana, com quatro níveis de Língua Italiana e três níveis de Cozinha Italiana. Especialidades Técnicas: Inclui temas específicos como "Chocolateria", "Gelateria" e "Cozinha Viva". Humanismo e Liderança: Apresenta disciplinas de formação humana como "Ontopsicologia" (implícita no eixo de liderança e dinâmica empresarial) e "Lógica Empresarial". Regionalismo: Possui "Cozinha Riograndense", refletindo sua localização geográfica.

c) Análise de Inovação e Tendências

Sustentabilidade: A UNIVALI destaca "Meio Ambiente e Sustentabilidade" logo no início.

Novos Negócios: A AMF foca em "Neuromarketing Alimentar", enquanto a UNIVALI foca em "Criação de Startups".

Ciência Sensorial: AMF e UNIVALI dedicam disciplinas exclusivas para Análise Sensorial.

d) Direcionamento para a economia criativa

A **UNIVALI** é a instituição que mais explicitamente aborda o tema, integrando a gastronomia ao ecossistema de inovação e negócios criativos. Disciplina "Planejamento e Criação de Startups": Localizada no 6º período, foca na criação de novos modelos de negócio,

um pilar central da economia criativa. Disciplina "Gastronomia e Inovação": No 5º período, trabalha a criatividade aplicada ao desenvolvimento de produtos e processos. Disciplinas Optativas: O curso oferece matérias como "*Creative Process*" (Processo Criativo) e "*Branding*", que são ferramentas fundamentais para profissionais que atuam em setores criativos.

Na **AMF** a economia criativa é abordada sob a ótica da transversalidade entre arte, cultura e negócios. Disciplina "Estética, Comida e Arte": No 4º semestre, propõe a visão do alimento como expressão artística e cultural, indo além da produção funcional. Disciplina "Neuromarketing Alimentar": No 6º semestre, utiliza conhecimentos de fronteira para entender o comportamento do consumidor, algo essencial na economia da experiência e da criatividade. Eventos Temáticos: As disciplinas de "Eventos Temáticos I e II" (7º e 8º semestres) possuem carga horária elevada (120h cada) e focam na criação de experiências gastronômicas complexas, um setor forte da economia criativa.

Na **UFC** a Economia Criativa, está contemplada na matriz com o tema através do eixo de Extensão e Gastronomia Social. A aplicação prática ocorre na interface entre cultura local e geração de renda, onde o aluno é incentivado a criar projetos que valorizem o patrimônio cultural gastronômico como ativo econômico para comunidades.

6.2.4 Resumo da aplicação prática na economia criativa:

No foco no empreendedorismo em novos modelos de negócio (startups) a UNIVALI possui a ementa mais direta. A AMF oferece um aprofundamento maior nos eixos de fusão entre alta cultura, liderança e a estética e formação humana. A AMF utiliza o legado do Prof. Antonio Meneghetti para criar um itinerário formativo singular. Ao integrar o rigor técnico da gastronomia com a profundidade da Ontopsicologia, a instituição não forma apenas técnicos, mas indivíduos que buscam a autenticidade e a preservação da essência humana em suas profissões. O fato de o patrono possuir quatro doutorados reflete-se na complexidade das ementas, que preparam o aluno para:

Autoconhecimento: Identificar o "dom natural" antes de projetar o negócio.

Saber Servir: Compreender a hospitalidade como um valor humano e não apenas uma tarefa operacional.

Liderança e Vocação: Unir a "Lógica Empresarial" à "Performance Profissional" para que o trabalho seja um meio de autorrealização.

6.2.5 Análise conclusiva das Matrizes Curriculares dos Bacharelados em Gastronomia considerados de Excelência nas Avaliações do MEC (janeiro de 2025)

Conclui-se que a convergência entre as matrizes da UFC, UNIVALI e AMF reflete a transição do modelo puramente técnico para um ensino humanista integral, inserindo as três instituições no dinâmico contexto da Economia Criativa. Esse movimento ecoa o ideal de Erasmo de Rotterdam (2014) ao buscar uma formação que não se limite à utilidade imediata, mas ao refinamento do discernimento, da ética e da "polidez" do espírito, elementos fundamentais para a geração de valor no cenário contemporâneo. Enquanto a UFC e a UNIVALI materializam esse humanismo através da extensão social e da inovação, a AMF o verticaliza ao fundamentar seu currículo na obra de Antonio Meneghetti (2013). Para Meneghetti, a pedagogia deve primeiro levar o indivíduo a conhecer a si mesmo e a descobrir sua vocação e dom natural. Assim, o curso da AMF prepara o futuro egresso para, antes de tudo, saber servir com excelência, para somente então identificar e desenvolver o empreendimento que seja o espelho de sua identidade e potencialidade técnica.

Na prática, a aplicação desse ensino humanista e vocacional manifesta-se na capacidade do egresso de transitar entre a precisão da cozinha e a gestão de sua própria carreira. Na AMF, disciplinas específicas voltadas ao desenvolvimento da mentalidade empreendedora e vocacional - baseadas nas teses de Meneghetti (2011) sobre a psicologia do líder - permitem que o acadêmico governe sua vida profissional com intencionalidade, transformando o dom natural em uma performance de mercado superior. Na UNIVALI, esse humanismo traduz-se na capacidade de inovação e hospitalidade intercultural, enquanto na UFC, consolida-se em um gastrônomo com consciência de seu papel social. Como defende Nussbaum (2015), a educação exige o cultivo da sensibilidade humana; habilidade que, nestes cursos, une a tradição de Erasmo sobre a formação do caráter à necessidade atual de profissionais que vejam na gastronomia um vetor de autorrealização, cultura e responsabilidade histórica.

A partir da análise comparativa realizada, observam-se diferenciais relevantes nos cursos investigados, especialmente no que se refere à ênfase em práticas formativas inovadoras e à inserção de experiências curriculares articuladas a parcerias internacionais, aspectos que os tornam mais aderentes às exigências da formação do profissional de gastronomia em um mercado globalizado. Embora a formação para a economia criativa

apareça nas ementas dos cursos analisados, ainda não se verifica a incorporação, mesmo que conceitual. Constata-se também, que, ainda não se verifica a incorporação sistemática de conteúdos relacionados às Cidades Criativas, tampouco a explicitação dos critérios e diretrizes estabelecidos pela UNESCO, evidenciando uma lacuna formativa frente às demandas contemporâneas da economia criativa.

6.3 Critérios de Excelência: Avaliação do MEC conforme consulta pública em janeiro de 2025

A nota máxima atribuída pelo Ministério da Educação (MEC) a um curso de graduação, conforme avaliação in loco conduzida pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), representa o reconhecimento de excelência em três dimensões centrais cujos critérios estão documentados nos instrumentos de avaliação: Organização Didático-Pedagógica, Corpo Docente e Infraestrutura. Essa avaliação está prevista nos procedimentos de regulação e supervisão da educação superior, que visam assegurar padrões mínimos de qualidade conforme diretrizes legais. Segundo o INEP (Brasil, 2023), “a avaliação in loco observa a coerência entre os objetivos do curso, sua estrutura curricular, os métodos de ensino e as condições institucionais para sua plena execução”. O objetivo é verificar, de maneira sistemática, se a proposta pedagógica se traduz em práticas reais e consistentes.

A Organização Didático-Pedagógica é avaliada por meio de aspectos como o Projeto Pedagógico do Curso (PPC), a estrutura curricular, os conteúdos programáticos, os métodos de ensino-aprendizagem e os mecanismos de avaliação do desempenho discente. Conforme o instrumento oficial, “a proposta do curso deve estar atualizada, articulada com as demandas sociais e profissionais, bem como com o desenvolvimento científico e tecnológico da área” (Brasil, 2023, p. 5). A coerência entre os objetivos formativos, o perfil do egresso e os componentes curriculares é um dos pontos mais valorizados. Nesse sentido, os cursos que atingem o conceito 5 demonstram não apenas adequação formal, mas também uma intencionalidade pedagógica voltada para a formação integral e inovadora dos estudantes.

A Dimensão Corpo Docente e Infraestrutura abrange desde a titulação e o regime de trabalho dos professores até as condições físicas dos ambientes de aprendizagem, incluindo laboratórios, bibliotecas, salas de aula e recursos tecnológicos. Segundo o INEP, “é essencial

que o corpo docente tenha, no mínimo, 75% de mestres e doutores, com experiência acadêmica e/ou profissional compatível com os objetivos do curso" (Brasil, 2023, p. 8).

Já no que se referem à infraestrutura, os avaliadores observam aspectos como acessibilidade, segurança, atualização dos equipamentos e disponibilidade de materiais pedagógicos. A nota máxima é atribuída apenas quando todos esses elementos são considerados adequados ou plenamente satisfatórios. Dessa forma, alcançar o conceito 5 não apenas legitima a qualidade do curso no cenário educacional brasileiro, mas também sinaliza um compromisso institucional com a excelência acadêmica, a inovação pedagógica e a responsabilidade social.

6.3.1 Análise Comparativa dos Projetos Pedagógicos dos Bacharelados com Avaliação Máxima no MEC (Nota 5) com base nas informações publicas das respectivas Instituições

A seguir, apresenta-se uma análise qualitativa e comparativa das matrizes curriculares dos três cursos com nota máxima. A investigação considera os principais aspectos como carga horária com os principais eixos, interdisciplinaridade, práticas de estágio, ênfase em inovação, empreendedorismo, cultura alimentar, sustentabilidade e integração tecnológica, dentro das dimensões dos instrumentos de avaliação do INEP. As informações foram colhidas a partir das páginas públicas do sítio das IES sendo que a coordenação do Bacharelado da UFC concedeu entrevista e forneceu o relatório de avaliação da comissão avaliadora; para o Bacharelado da UNIVALI, as informações são apenas as disponibilizadas na internet e as da AMF, foram extraídas diretamente do PPC do Bacharelado em Gastronomia.

Conforme os objetivos da tese, priorizou-se analisar objetivos do curso, perfil do egresso delineado,

6.3.2 Universidade Federal do Ceará (UFC)

O curso de Gastronomia da UFC se caracteriza por uma formação interdisciplinar, com ênfase nas competências artístico-culturais, científicas, empreendedoras e profissionalizantes. A matriz curricular, com carga horária de 3.088 horas, distribuídos em cinco (5) núcleos de sua formação (Ciência de Alimentos, Educação e Cultura, Gestão, Cozinhas de Especialidades e Complementar).

Os módulos são configurados como disciplinas que integram desde microbiologia e história da alimentação até gestão de pessoas, design, enologia e cozinhas típicas. A prática profissional é garantida por meio do estágio supervisionado (320 horas, correspondendo a 10% da carga horária total) e de um TCC com defesa prática e escrita. Destaques:

- Ênfase em saberes científicos e culturais da alimentação.
- Formação integral que inclui ética, sociologia, sustentabilidade e inovação.
- Estímulo ao desenvolvimento de competências administrativas e de liderança.

Em entrevista à coordenação daquele curso, foi-nos liberado o relatório de renovação de reconhecimento elaborado pela comissão avaliadora do INEP, com a seguinte conclusão geral: análise dos documentos, das entrevistas com a comunidade acadêmica do curso e da visita as instalações físicas realizadas durante a avaliação virtual in loco na instituição, esta comissão de avaliadores dialogou sobre cada questão dos eixos avaliativos e sobre os requisitos legais e evidências apresentadas pela instituição relativas ao curso, integrantes deste relatório. A instituição disponibilizou pasta com os documentos disponibilizados por eixos e ainda foram solicitados mais documentos pela comissão que foram apresentados. Ao considerar as evidências e os referenciais de qualidade dispostos nas diretrizes do SINAES, e na legislação pertinente, a comissão fechou e apresenta o presente relatório de avaliação de Renovação de Reconhecimento de Curso, conceito final faixa 5.

Sobre cada uma das dimensões avaliadas são apresentadas as seguintes sínteses:

1. Organização didático-pedagógica: Em relação a visita virtual in loco, e reuniões realizadas com os diversos segmentos da comunidade acadêmica ligados ao curso de bacharelado em gastronomia, foi possível evidenciar que a instituição apresenta um processo auto avaliativo estruturado, institucionalizado e que ocorre dentro do planejamento da Comissão de Autoavaliação (CPA) que faz a avaliação do curso e apresenta os dados a comunidade. O PPC atende as necessidades do curso e institucionaliza vários pontos que são fundamentais para o sucesso do curso e garantia de uma boa qualificação profissional do egresso. O PPC apresenta os objetivos do curso, matriz curricular, metodologia, assistência estudantil e ações de permanência e êxito, entre outros aspectos relevantes ao curso.

2. Corpo docente e tutorial: O Corpo docente do curso de gastronomia da UFC está estruturado para garantir ensino de qualidade. O corpo docente é formado por profissionais qualificados, com pós-graduação stricto sensu, trazendo excelência ao ensino. Eles combinam experiência acadêmica e prática, conectando teoria e prática de forma eficaz. Há forte integração entre docentes e coordenadores, promovendo um ambiente colaborativo que

favorece o desenvolvimento dos estudantes. No entanto, o colegiado apesar de atuante e institucionalizado, precisa estabelecer a periodicidade das reuniões, um fluxo de encaminhamento de decisões e avaliar periodicamente o seu desempenho.

3. Infraestrutura: As instalações físicas utilizadas pelo curso de bacharelado em gastronomia atendem as necessidades da comunidade acadêmica/institucionais conforme evidenciado durante as visitas as instalações e relatos da comunidade nas reuniões. São bem dimensionadas, com iluminação adequada e são climatizadas. Os espaços são limpos e organizados e possibilitam o acesso a pessoas com necessidades especificas como piso tátil e identificação de alguns espaços em braile, rampas, corrimões em escadas, plataformas elevatórias e elevador. A instituição realiza avaliação periódica dos espaços com manutenções e controle patrimonial e possui mobiliários e equipamentos adequados e acessíveis para a realização das atividades do curso.

6.3.3 Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI)

O curso da UNIVALI tem como foco formar profissionais reflexivos, críticos e inovadores, preparados para atuar em nível nacional e internacional. A proposta pedagógica inclui viagens técnicas, parcerias de intercâmbio, laboratórios de produção gastronômica, certificações intermediárias e forte vínculo com o setor produtivo local e internacional. Destaques:

- Integração entre graduação e pós-graduação com linhas de pesquisa;
- Certificação como Chef Internacional no quinto período;
- Disciplinas em língua inglesa, marketing digital e empreendedorismo.

6.3.4 Faculdade Antonio Meneghetti (AMF)

O Bacharelado em Gastronomia da AMF é o mais novo dos três cursos com nota 5 avaliados foi autorizado em 2023, inspirado na culinária italiana e nos princípios da formação humanista, o curso da AMF oferece uma formação que equilibra prática e teoria desde o primeiro semestre. Conforme já mencionado, a autora se envolveu em primeira mão na concepção do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e sua implementação.

As políticas institucionais da (AMF), no âmbito do Curso de Bacharelado em Gastronomia, constantes do seu PPC, se apoiam nas premissas pedagógicas institucionais

previstas no seu PDI, no perfil do egresso delineado para o curso, na missão e na visão institucionais, quais sejam tornar-se um centro de excelência no conhecimento das ciências gastronômicas e da cultura alimentar. Para amparar as políticas institucionais, o Manifesto de Valor do Curso fundamentado na Cultura Humanista e na Cozinha Viva, apresenta a interface entre direitos e deveres, de acordo com as diretrizes pelas quais se define: a) Conscientização do impacto das escolhas alimentares, em função da clareza nas informações dos produtos alimentares; b) Acesso à cultura do gosto como propulsora da saúde através da sensorialidade alimentar; c) Respeito à territorialidade e proteção à diversidade local; d) Manutenção da biodiversidade e aperfeiçoamento da saúde humana e, e) Convivialidade e hospitalidade em torno da cultura do ser.

Em consonância a este manifesto estão as seguintes políticas: a) Internacionalização, através da lógica inerente ao Centro Internacional de Arte e Cultura Humanista Recanto Maestro, que atua continuamente para ampliar as atividades com outros países e com diversas universidades e demais instituições de educação, por meio de diversos convênios já realizados e em andamento; b) Formação integral do aluno, contemplando disciplinas transversais em Línguas Estrangeiras aplicadas ao Curso de Bacharelado em Gastronomia, ministradas por profissionais competentes na área linguística e gastronômica, com experiência também no exterior. O idioma italiano integra a formação obrigatória contida na matriz curricular, enquanto o idioma inglês faz parte das disciplinas eletivas à disposição do aluno. O ensino instrumental ocorre com aulas práticas na cozinha, onde o professor pratica o preparo de alimentos utilizando os idiomas em questão. O aluno pode optar por cursar ambos, desde que consiga compatibilizar os horários das demais disciplinas, sem prejuízo de sua qualificação; c) Incentivo ao desenvolvimento da vocação regional e local na produção de alimentos, com destaque para a cultura de arroz e oliveiras, o que influencia sobremaneira o domínio de uma técnica específica e a presença de profissionais que possuam um saber fazer voltado à produção alimentícia, e na qual se observam as práticas de gestão ambiental socialmente responsáveis; o Projeto do Curso contempla disciplinas específicas voltadas para a cultura alimentar considerando as influências das diversas etnias, culinária indígena e quilombola; destacam-se, ainda, os projetos já apresentados na contextualização institucional “Semeando o Futuro” e “Cultivando o Saber Fazer”, de incentivo à produção local e de respeito e proteção a terra; d) Oportunidades de atuação prático-profissional durante a formação superior, visto que o *campus* possui diversos centros de convenções para abrigar eventos de grande contingente de pessoas que demandam serviços de gastronomia especializada e diversificada; com

perspectiva internacional, a AMF em parceria com a Fundação Antonio Meneghetti, periodicamente recebe, em temporadas específicas, *Chefs* de cozinha oriundos da Europa, que desenvolvem as equipes internas dos hotéis, qualificando-os para atendimento a estrangeiros; e) Corpo docente é reconhecido pela atuação prática na profissão, unindo a sólida formação acadêmica à *práxis* profissional nas disciplinas as quais ministra. Desse modo, valoriza-se o "notório saber" docente; f) Acervo bibliográfico específico para o Bacharelado em Gastronomia, contemplado com os melhores livros impressos existentes para cada disciplina, além de obras raras estrangeiras e periódicos impressos ou digitais; g) Formação Empreendedora e de Liderança diferenciada, proveniente dos pilares pedagógicos da IES, em consonância com a interdisciplinaridade Ontopsicológica, em forma de disciplinas semestrais que auxiliam a formação da personalidade empreendedora, ministrada por profissionais altamente especializados; este formato inserido nos cursos desde o credenciamento da IES vem surpreendendo pelos resultados nos egressos, principalmente na carreira profissional; h) Ambiente Físico de alto padrão para ensino e prática profissional (Prédio Anexo AMF IV), com 2.590,76m^2, constituído de dois andares, projetado exclusivamente para comportar o Bacharelado em Gastronomia foi construído com base aos padrões estruturais de alta e moderna arquitetura, para que o empreendimento ofereça uma qualidade de formação de elevado nível em prol da excelência do ambiente de ensino-aprendizagem; i) Formação integral do discente, cultivando o potencial de cada indivíduo, onde a relação sujeito-objeto é uma combinação sinérgica que deve ir ao encontro das exigências da pessoa no convívio sócio profissional. De modo transversal, os cursos da AMF carregam uma clara visão de homem, proposta por seu patrono Acad. Prof. Antonio Meneghetti, no âmbito da estrutura científica da Ontopsicologia: "*O homem, protagonista responsável, baseado em uma virtualidade, capaz de atuação pessoal no ser"*. (AMF, 2025).

Soma-se a estas políticas, o entendimento da AMF sobre a necessidade da IES abordarem a importância da consciência social coletiva em prol do meio-ambiente. O Recanto Maestro, campus da AMF, gera hoje, cerca de dez toneladas ao mês de resíduos sólidos. Para dar a uma destinação correta a estes materiais o distrito conta com o projeto *Oikos*, de coleta seletiva da Fundação Antonio Meneghetti. De acordo com a Política Nacional dos Resíduos Sólidos, Lei nº 12.305/2010 o projeto *Oikos* é responsável por coletar e destinar corretamente os resíduos gerados no Distrito Recanto Maestro, onde o Curso de Bacharelado em Gastronomia está inserido.

Deste modo, em especial para o prédio do curso (AMF IV), serão disponibilizados ecopontos para o armazenamento desses materiais. Os resíduos orgânicos são levados até a compostagem do projeto Cultivando o Saber Fazer, também da Fundação Antonio Meneghetti, que atua diretamente com a produção de alimentos saudáveis, através do cultivo de hortaliças sem o uso de pesticidas. Logo, esse material orgânico é transformado em adubo, húmus e voltará para o espaço da horta, a qual, fornece seus produtos para o desenvolvimento das atividades do curso, bem como, para suprir as necessidades dos demais empreendimento gastronômicos presentes do Recanto Maestro. Ou seja, através da observância do ciclo dos resíduos gerados pelo curso de Bacharelado em Gastronomia, contribuiremos na diminuição dos impactos ambientais, gerando renda, educando ambientalmente e contribuindo com a Agenda 2030 da ONU.

A partir disso, a IES entende que colabora com a criatividade social àquele que produz, sabe fazer e servir de modo excelente. Nesse sentido, como incentivo à conjugação do ensino, pesquisa e extensão, a AMF proporciona ao aluno experimentar-se dentro de uma dinâmica entre teoria e prática, que o leva à evolução existencial, cultura, material e científica. Além disso, baseia-se na compreensão, de que, para um profissional tornar-se líder em sua profissão, deve em primeiro lugar aprender a servir, ou seja, contribuir para a qualificação e evolução dos contextos, projetos e empreendimentos que participa, aprendendo a servir, ao mesmo tempo em que adquire as competências necessárias à liderança e à técnica profissional.

Objetivos do curso

Considerando o perfil profissional do egresso, a estrutura curricular, o contexto educacional, características locais e regionais, bem como novas práticas emergentes no campo do conhecimento relacionado ao curso, o Bacharelado em Gastronomia da AMF tem como objetivo formar profissionais para atuação no âmbito da gastronomia local, brasileira e internacional, responsáveis pela operação (cozinheiros), coordenação de cozinha (*Chef*), gerentes de atendimento, bem como de empresários e gestores de negócios gastronômicos, por meio do desenvolvimento da excelência da técnica profissional, da capacidade de saber servir e do desenvolvimento da competência empreendedora na gastronomia.

Neste contexto, os objetivos específicos contemplam: a) possibilitar o reconhecimento e a aplicação do conceito de Cozinha Viva na gastronomia; b) prover as condições necessárias à construção da autonomia criativa do discente perante as técnicas e habilidades profissionais

inerentes a prática gastronômica; c) possibilitar o conhecimento adequado de conhecimentos científicos de base (química, matemática, física e biologia) adequadas à aplicação ao setor alimentar; d) proporcionar o conhecimento da composição físico-química dos alimentos e suas características nutricionais; e) possibilitar que o aluno saiba avaliar a qualidade da produção agroalimentar, com particular referimento à higiene dos alimentos frescos e à transformação, comercialização e administração dos produtos de origem vegetal e animal; f) proporcionar o conhecimento dos principais sistemas de estocagem dos produtos agroalimentares, de modo a otimizar o tempo e a conservação dos insumos a serem trabalhados; g) capacitar a saber escolher o insumo e os produtos transformados, verificando o padrão de segurança e qualidade; h) conhecer os princípios que governam a economia empresarial do setor alimentar e saber utilizar os instrumentos de pesquisa de mercado para determinar o potencial comercial de um produto; i) saber utilizar os oportunos instrumentos de marketing para planificar e promover produtos e atividades empreendedoras no setor gastronômico; j) possibilitar o conhecimento da legislação aplicada à atividade de caráter comercial, com foco específico no setor alimentar; k) saber utilizar oportunamente os instrumentos de comunicação para veicular, divulgar e gerir informações, seja no âmbito alimentar ou gastronômico; l) proporcionar o desenvolvimento da atitude empreendedora nos profissionais por meio da aplicação da metodologia de Formação Ontopsicológica Interdisciplinar de Liderança; m) introduzir os aspectos teórico-práticos de empreendedorismo e gestão de negócios gastronômicos; n) despertar o potencial de novas inteligências superiores na gastronomia; o) fornece os conhecimentos fundamentais relativos à nutrição saudável e de qualidade alimentar; p) harmonizar bebidas com alimentos, sabendo valorizar as características qualitativas e sensoriais; q) servir e arrumar com excelência os ambientes gastronômicos; r) promover o conhecimento prático da gastronomia com profissionais de notório saber em culinária, por meio de eventos didáticos e do estágio supervisionado obrigatório e, s) promover o desenvolvimento regional no âmbito da gastronomia. Somada aos objetivos, existe a importante Política de Gestão de Resíduos que integra todo o complexo do Distrito Recanto Maestro, campus da faculdade e se aplica, sobretudo ao Curso de Gastronomia (AMF, 2025).

O Bacharelado em Gastronomia tem também como objetivos a formação cultural, científica e prática do profissional, para que este possa operar no âmbito da tecnologia de alimentos, da alimentação e da gastronomia. Os objetivos específicos da formação inserem-se em quatro grandes áreas disciplinares, a saber: a) disciplinas de base, que fornecem ao

estudante as noções fundamentais e necessárias, de forma a compreender o comportamento da matéria, a natureza da matéria vivente, características dos organismos vegetais e animais, composição molecular dos alimentos, bem como as relações com as suas propriedades físico-químicas; b) ciência e tecnologia de alimentos, que fornecem ao estudante, conhecimentos sobre a análise do insumo, os processos industriais de transformação que garantem a conservação e distribuição dos alimentos segundo as normas e condições de higiene e segurança sanitária, com particular atenção à integridade dos alimentos, propriedades sensoriais e valor nutricional; c) disciplinas econômicas, jurídicas e de Formação Ontopsicológica Interdisciplinar de Liderança (FOIL), que introduzem o estudante no universo do trabalho, com teorias econômicas, comerciais e de marketing, que o capacitam a interpretar as normas legais do setor de alimentos, a se formar como indivíduo autônomo, a empreender, criar e desenvolver ações de promoção da própria carreira e dos produtos gastronômicos, e d) ciência gastronômica, que fornecerá ao estudante o conhecimento necessário para lidar com a temática da gastronomia de forma interdisciplinar, inserida no contexto histórico, geográfico, social e antropológico, percebendo o alimento como elemento cultural da vida do homem, em geral e nas suas diversas etnias (AMF,2025).

Como comentado anteriormente, inclui-se como objetivo do curso, a formação do profissional dentro dos preceitos da Cozinha Viva. A Cozinha Viva é uma proposta para exercitar a autorregeneração, para aprender progressivamente como, por meio da arte culinária, metabolizar a vitalidade dos alimentos para um reforço e refinamento da própria identidade. Foi apresentada pela primeira vez em 1983, na Itália, quando o cientista Acad. Prof. Antonio Meneghetti, patrono da AMF, em meio a lições de OntoArte, começa a educar para um estilo de vida superior: "*O homem capaz de Cozinha Viva nutre-se do gosto vivente da natureza, em perfeita ressonância com o próprio Organísmico*".

Nessa constante relação, a prática da Cozinha Viva ensina como elaborar uma culinária que consinta a interação perfeita entre o alimento e as exigências orgânicas do ser humano. Busca-se, por meio da alimentação, a correspondência exata entre exigência de vida e metabolização. Tem como escopo restaurar a funcionalidade e promover o bem-estar integral. Dentre os princípios da Cozinha Viva, destacam-se: a) utilização de ingredientes da terra onde se come, pois eles têm o máximo de frescor e vitalidade; b) elaborações culinárias com produtos típicos da estação; c) cozinha como aspecto de convivência e regeneração; d) escolha de ingredientes principais para orientar a construção culinária; e) estética e

organização do ambiente; f) limpeza e cuidado com a manipulação dos alimentos (AMF, 2025).

Perfil profissional do egresso

Para a AMF, todo planejamento e ações pedagógicas se intencionam para a formação do aluno, futuro egresso, de acordo com a missão da IES: "Formação de uma nova inteligência individuada, reforçada e focalizada na ação prática do sucesso, humanamente superior e socialmente correta".

Com a visão de ser um centro de referência em termos de formação e aperfeiçoamento de profissionais para atuar em todos os níveis do contexto social, institucional e empresarial, a AMF articula seus esforços de acordo com as necessidades locais e regionais, planejando a formação do egresso de maneira a ampliar suas competências para as novas funções e demandas do mercado gastronômico, tornando-o protagonista responsável através de disciplinas e ações práticas pedagógicas que são abrangidas pela metodologia Ontopsicológica de modo interdisciplinar e transversal, buscando desenvolver habilidades e competências para Ser, Saber e Fazer.

O Bacharelado em Gastronomia se insere nesse contexto pedagógico, formando profissionais com visão crítica, capacidade de intervir no meio em que atuam, promovendo o desenvolvimento de uma alimentação que reforce a identidade humana. Nesse sentido, integra-se ao curso o conceito de Cozinha Viva, definido pelo Acad. Prof. Antonio Meneghetti como o conhecimento de cultura e fazer alimentar que soma à análise químico-biológica dos alimentos, o equilíbrio humano, a busca pelo homem sadio, com consequentes bem-estar, desenvolvimento e criatividade. O curso objetiva a formação técnica, cultural, científica e prática do profissional, para que este possa operar no âmbito da gastronomia de modo geral (AMF, 2025).

Neste sentido, o Núcleo de Desenvolvimento Estruturante (NDE) do Bacharelado em Gastronomia está atento à revisão e permanente avaliação do planejamento de atividades, para prever possíveis e eventuais necessidades e ampliação de competências, em função de novas demandas que se apresentem ao mundo do trabalho na gastronomia. Assim, o perfil do egresso proposto enseja capacitação e aptidão para compreender as questões científicas, técnicas, sociais e econômicas relacionadas às ciências gastronômicas e cultura alimentar, observados os níveis graduais do processo de tomada de decisão, bem como para desenvolver gerenciamento qualitativo e adequado, revelando a assimilação de novas informações e

apresentando flexibilidade intelectual e adaptabilidade, contextualizada no trato de situações diversas, presentes ou emergentes, nos vários segmentos do campo de sua atuação.

Ao final do curso, identificado aos demais perfis de concluintes dos cursos da AMF, os egressos também devem estar adequados à capacidade competente e competitiva no desenvolvimento de produtos alimentícios, bem como, capacitados a desenvolver projetos gastronômicos, sejam eles eventos ou empresas, priorizando: sensibilidade à demanda e oferta do mercado; contínua inovação e renovação no trabalho; gestão de pessoas e recursos de forma ética e cidadã, respeitando as diversidades culturais e étnico-raciais; capacidade de interlocução com vantagem entre os mercados nacionais e externos e confidência ordinária com a burocracia bancária, fiscal, ambiental e local; formação integral do homem para que não seja ingênuo com as estratégias legais e não legais, humanamente superior e socialmente correto; atuação sistêmica nas organizações, observando a interação de todos os atores envolvidos nos processos empresariais com o meio ambiente, considerando-se a sustentabilidade de processos e produtos; psicologia superior para atuar e antecipar a intuição nos negócios; excelência profissional, com o domínio completo das técnicas culinárias, capacitando o profissional a criar e executar as preparações das diferentes culturas alimentares do mundo; promover o desenvolvimento local com capacidade de leitura crítica sobre o contexto e individuação da técnica de intervenção. Assim, os bacharéis em gastronomia da AMF são sujeitos preparados para serem instrumentais à inteligência e *práxis* das empresas bem-sucedidas, no encontro de soluções para os problemas concretos e realização dos objetivos superiores dentro de suas atividades profissionais (AMF, 2025).

A matriz curricular prioriza formar um sujeito capaz de empregar técnicas e práticas de cozinha, visando à qualidade, segurança dos alimentos, procedência, bem como gerir ou empreender organizações do setor gastronômico; e de outro lado um sujeito feliz, capaz de saber servir. Além disso, o egresso do curso deve saber transitar entre as diversas culturas gastronômicas, de forma a exercer a prática da gastronomia, quer como *Chef* de cozinha ou como cozinheiro responsável em estabelecimentos ligados à alimentação, como em restaurantes, hotéis, pousadas, redes, empresas de alimentação institucional: hotéis, *catering*, *food service*, clubes, *buffets*, em cozinhas de cruzeiros marítimos, embaixadas, praças de alimentação, entre outros. O egresso também deve saber atuar: a) na organização e planejamento de cardápios, sua implantação, supervisão e gestão de estabelecimentos do setor de alimentação; b) na consultoria em gastronomia, em seu amplo entendimento, voltada a

estabelecimentos comerciais; c) atuar na qualificação de pessoas da área gastronômica mediante o ensino e capacitação e, d) atuação nas áreas de salão, bar, cafés.

Soma-se a estes aspectos a importância de: a) valorizar a convivência e a hospitalidade; b) transferir conhecimento do saber e do saber-fazer como extraordinárias fontes de riqueza; c) proteger a variedade alimentar territorial local, de forma expansiva; d) valorizar a relação entre insumo e território, objetivando a excelência dos ingredientes; e) recuperar a tradição alimentar, atualizando-a em função das tendências contemporâneas, e f) difundir a cultura do bem-estar por meio da autenticidade (AMF, 2025).

Os egressos também estão aptos a executar trabalhos relacionados à gastronomia e hospitalidade em locais de recreação e lazer, hospitais e *spas*, indústria alimentícia, parques temáticos, aquáticos, restaurantes comerciais, institucionais e industriais, bares, cafeterias, bem como em instituições de ensino mediante formação requerida pela legislação vigente. O egresso também é dotado de conhecimentos que o habilitam a lidar com questões de ética e respeito aos direitos e deveres humanos, com o meio ambiente e com a diversidade racial através das Unidades Curriculares (UCs): Direitos e Deveres Humanos: o Critério Ético; Dinâmica do Desenvolvimento Sustentável e Ecobiologia; LIBRAS; Cultura Humanista e Igualdade nas Relações Étnico-raciais.

A AMF, igualmente, visa a formar cidadãos aptos às exigências do mundo atual globalizado, do mercado competitivo em que as organizações se inserem na atualidade, por meio de uma visão multidisciplinar, internacionalizada e atualizada das questões referentes ao contexto socioeconômico, focando também em um perfil que possa atuar em qualquer espaço, de forma autônoma, junto às organizações privadas, públicas e não governamentais. Esses profissionais, além de manterem contato com o conteúdo das disciplinas integrantes da estrutura curricular, constroem o próprio conhecimento, integrando a teoria e a prática vivenciadas nas disciplinas frequentadas e, em especial: pela realização de trabalhos práticos em estágios obrigatórios, pela elaboração do TCC, atividades complementares, pela participação em visitas e intervenções junto a instituições diversas, pela participação em projetos de pesquisa básica e aplicada. Assim, além de aptos ao trabalho nas diversas áreas que envolvem o setor da gastronomia e hospitalidade, os profissionais também são instrumentalizados para a prática da pesquisa e da qualificada atuação profissional, no meio acadêmico e fora dele.

A articulação entre os eixos temáticos e a distribuição das disciplinas na matriz curricular, juntamente com o estágio obrigatório, permitem ao aluno o contato com as

questões relativas à aplicabilidade prática dos conteúdos revisitados no ambiente acadêmico. A fim de consolidar a coerência com a regulação, depois de acatadas as recomendações do Catálogo Nacional dos Cursos de Tecnologia, foi feita consulta ao Conselho Nacional de Educação, solicitando informações a respeito das diretrizes curriculares para o Bacharelado em Gastronomia, a qual foi respondida pelo ofício Nº 232/2019/CES/SAO/CNE/CNE-MEC em 18.04.2019, orientando-nos, dado não haver diretrizes específicas, a elaborar o projeto pedagógico em acordo com as normas internas e em consonância com a legislação educacional em vigor, em especial a Lei de Diretrizes e Bases (LDN) - Lei nº 9.394/1996, o Decreto nº 9.235/2017, as Portarias MEC nº 21/2017 e nº 23/2017, e demais normas legais vigentes.

Estrutura curricular

A estrutura curricular está distribuída em oito semestres e 3.340 horas, concebida em três eixos interligados interdisciplinarmente, os quais foram estruturados visando inovar a formação gastronômica para o bem-estar humano, atender às necessidades e demandas atuais do setor gastronômico e a formação sem barreiras metodológicas que efetivamente atendam o crescimento intelectual do aluno, através de UCs transversais de língua estrangeira e metodologia que desenvolve a personalidade empreendedora do perfil profissional do egresso em gastronomia. A distribuição da carga horária total do curso, que contempla dois estágios curriculares, é de 5% para o eixo I, 59% para o eixo II, 36% para o eixo III. Os estágios, disciplina eletiva e atividades complementares perfazem 20%, sendo que as premissas previstas no Projeto Pedagógico do Curso consideram, ainda, a flexibilidade, a acessibilidade metodológica, a compatibilidade da carga horária total (em horas-relógio), evidenciam a articulação da teoria com a prática, a oferta da disciplina de Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) e reforçam claramente a articulação entre os componentes curriculares no percurso de formação, apresentando elementos comprovadamente inovadores.

Concomitantemente ao desenvolvimento da matriz curricular foi sendo construída a infraestrutura física, de laboratórios de técnicas e práticas de cozinha, restaurante e bar pedagógico, salas de aula totalmente equipadas, pensadas e direcionadas para a formação com excelência dos profissionais da gastronomia. Os eixos estão articulados com vistas a considerar um percurso formativo teórico-prático e interdisciplinar para atender as demandas do mundo globalizado e as tendências do setor gastronômico, da seguinte forma:

1. **Microbiologia, Nutrição e Segurança dos Alimentos**: o eixo fornece os conhecimentos fundamentais relativos à nutrição saudável e de qualidade alimentar, equivalendo a 5% da carga horária total do curso; ensina a como evitar a entrada de qualquer agente que promova risco à saúde ou à integridade física, durante o manuseio e consumo de alimentos, quer pela higiene pessoal quer pelas técnicas de conservação e processamento alimentar, verificação da qualidade e procedência dos insumos, além dos procedimentos legais relativos à questão sanitária e à produção culinária.
2. **Técnicas e Práticas de Cozinha:** por meio deste eixo que absorve 59% da carga horária total do curso, o aluno adquire conhecimentos específicos relativos à tradição gastronômica no mundo; valorização cultural e simbólica atribuída aos alimentos; estética aplicada aos modelos de consumo e de valorização do gosto; características sensoriais dos produtos alimentares. Não menos importante, capacita-se a utilizar técnicas culinárias, como as de corte, preparo, cocção e apresentação; a reproduzir com excelência pratos das diversas cozinhas do mundo; a harmonizar alimentos com bebidas; a servir e arrumar com excelência os ambientes gastronômicos e criar preparos culinários, bem como trabalhar com insumos das principais cozinhas do mundo, sobretudo, italiana, brasileira, regional e local. O eixo II inova a formação gastronômica com a inserção das práticas de Cozinha Viva. Também fornece conhecimentos históricos, culturais, sociais, de origem e transformação alimentar, de teoria e prática das diferentes bases e técnicas culinárias.
3. **Inteligência Empreendedora em Gastronomia:** este eixo abrange 36% da carga horária total do curso e visa fornecer instrumentos formativos essenciais ao ato de servir com excelência, adquirir autonomia intelectiva, econômica e de comunicação globalizada por meio de língua estrangeira instrumental a fim de que o futuro egresso da gastronomia seja líder no setor com novas propostas nos atos de decidir, inovar e empreender. O eixo III se propõe a ensinar marketing, finanças e planejamento, além de situar o aluno no ambiente econômico e nas tendências do setor, por meio de disciplinas transversais que visam a formar a personalidade empreendedora de sucesso (PPC, gastronomia AMF, 2025).

O percurso formativo interdisciplinar que se articula entre os eixos, reúne conhecimentos específicos e especializados de cada professor (inerente ao produto), insumos, técnicas de preparo e execução em sala de aula junto com o aluno, fazendo com que ele transite por todo o processo, desde o conhecimento histórico e cultural até a apresentação para

o comensal, com serviço e degustação. As aulas práticas envolvendo jantares, banquetes e eventos são formações particulares, permitindo ao acadêmico praticar os conhecimentos e competências adquiridos no transcorrer do curso.

Caso o resultado não seja satisfatório, o aluno deverá buscar alternativas junto ao professor, através de pesquisas práticas e didáticas, de forma a alcançar um produto e/ou serviço de excelência. Entende-se que esta é a forma de ensino atitudinal sem preconceito, que envolve a relação professor X aluno, permitindo a construção e reconstrução conjunta do conhecimento, a qual inclui as unidades curriculares inovadores de Cozinha Viva. O resultado esperado é que o alimento possa ser servido com toda vivacidade, sabor e excelência, em qualquer tipo de empreendimento e/ou evento gastronômico.

A matriz curricular considera a flexibilidade, oferecendo ao aluno disciplinas eletivas, tais como, Língua Inglesa; Gestão de Pessoas; Fundamentos de Economia; Planejamento Estratégico Empresarial; Direitos e Deveres Humanos: o Critério Ético; Dinâmica do Desenvolvimento Sustentável e Ecobiologia e Cozinha Francesa. Também perpassam a matriz as unidades curriculares de formação em Direitos Humanos, Meio Ambiente, Cultura Humanista e Igualdade nas relações Étnico-Raciais e História Afro-Brasileira, Africana e Indígena, LIBRAS.

A matriz é composta por 2 disciplinas com carga horária de 120 horas-relógio, 27 com carga horária de 60 horas-relógio cada e 28 de 30 horas cada. Compondo a carga horária do curso, são oferecidas de forma eletiva, 14 unidades curriculares interdisciplinares, entre as quais o aluno pode optar de acordo com seu interesse, desde que perfaça um mínimo de 60 horas. O estágio obrigatório supervisionado realizado em organizações locais, nacionais e internacionais conveniadas está previsto para acontecer em duas etapas: a primeira (350 horas), ao final do quarto semestre, e a segunda (150 horas), no oitavo semestre, totalizando 500 horas de estágio.

Conteúdos curriculares

Os novos conteúdos curriculares obrigatórios do Bacharelado em Gastronomia da AMF estão divididos em oito semestres e estão assim distribuídos: Do primeiro ao quarto semestre, o discente é apresentado ao mundo das Ciências Gastronômicas e Cultura Alimentar, fundamentando o conhecimento teórico e principalmente prático, em Bases Culinárias e Habilidades de Cozinha, Panificação, Confeitaria, Chocolateria, Cozinha Italiana e nas principais culinárias do mundo. Desta maneira, o curso prepara o futuro bacharel para

que na metade do curso tenha condições de contribuir com o mercado de trabalho, realizando o primeiro estágio supervisionado, de 350 horas, em empreendimentos gastronômicos e hoteleiros conveniados.

De forma específica, o primeiro semestre é composto pelas disciplinas de: a) História e Antropologia da Alimentação; b) O Mundo do Trabalho e da Gastronomia; c) Língua Italiana para Gastronomia I; d) Tecnologia e Segurança Alimentar; e) Bases Culinárias e Habilidades de Cozinha I; f) Panificação I; g) Chocolateria I e, h) Confeitaria I, totalizando 360 horas relógio. No segundo semestre são contempladas as disciplinas de: a) Competência Competitiva na Gastronomia; b) Língua Italiana para Gastronomia II; c) Nutrição e Química dos Alimentos; d) Bases Culinárias e Habilidades de Cozinha II; e) Panificação II; f) Confeitaria II; g) Chocolateria II e, h) Cozinha Italiana I, totalizando 360 horas relógio. Já no terceiro semestre o aluno estuda as seguintes unidades curriculares: a) Personalidade e Carreiras na Gastronomia; b) Língua Italiana para Gastronomia III; c) Análise Sensorial e Fisiologia Humana; d) Bases Culinárias e Habilidades de Cozinha III; e) Confeitaria III; f) Cozinha Italiana II e, g) Cozinhas do Mundo I, totalizando 360 horas relógio. No quarto semestre, as disciplinas ofertadas são: a) Liderança nas Profissões da Gastronomia; b) Língua Italiana para Gastronomia IV; c) Cozinha Italiana III; d) Cozinhas do Mundo II; e) Bebidas e Harmonização I; f) Gelateria e, g) Estética, Comida e Arte, totalizando 360 horas relógio (PPC Gastronomia AMF, 2025).

Do quinto ao oitavo semestre, no retorno do primeiro estágio supervisionado (350 horas relógio), o aluno mergulha em aulas essencialmente práticas, organizando e preparando refeições junto a grandes nomes da cozinha nacional e internacional. No quinto semestre, estão previstas as seguintes disciplinas: a) A Cozinha do Chef I; b) Lógica Empresarial e Performance Profissional; c) Custos Aplicados a Negócios; d) Bebidas e Harmonização II; e) Cozinha Brasileira; f) Cozinha Natural; g) Tópicos de Hotelaria; h) Cozinha Contemporânea I e, i) Plantas Aromáticas e Terapêuticas, totalizando 390 horas relógio. No transcorrer do sexto semestre, as unidades curriculares estudadas são: a) A Cozinha do Chef II; b) Logística em Empreendimentos Gastronômicos; c) Neuromarketing Alimentar; d) Psicologia e Dinâmica Empresarial; e) Técnicas de Pesquisa em Gastronomia I (TCC); f) Serviço da Sala e Bar e, g) Cozinha Contemporânea II, totalizando 300 horas relógio. Fazem parte das unidades curriculares do sétimo semestre: a) Eventos Temáticos I; b) Estrutura e Operação de Atividades de Hotelaria e Restaurantes; c) Comunicação, Social Mídia e Educação Alimentar; d) Patrimônio Cultural, Turismo e Gastronomia; e) Cozinha Riograndense e, f) Cozinha Viva

I, totalizando 330 horas relógio. Por fim, no oitavo semestre oferta-se as disciplinas de: a) Eventos Temáticos II; b) Constituição e Arranjos de Empreendimentos Gastronômicos; c) Cozinha Viva II; d) Técnicas de Pesquisa em Gastronomia II (TCC) e, e) Estágio Curricular Supervisionado, totalizando 390 horas relógio (PPC Gastronomia AMF, 2025).

A matriz curricular se estrutura em eixos interdisciplinares e contempla disciplinas como Cozinha Viva, Liderança, Psicologia Empresarial, Neuromarketing, Cozinha Riograndense e Gestão de Empreendimentos Gastronômicos. Destaques:

- Ênfase na formação empreendedora e cultural;
- Parcerias internacionais com instituições na Europa e América Latina;
- Projeto formativo baseado em valores, estética, excelência técnica e visão sistêmica do setor.

6.3.4.1 O Humanismo como Projeto Político-Pedagógico e a formação de Professores

A concepção do humanismo como projeto político-pedagógico implica compreender a formação docente não apenas como aquisição de competências técnicas, mas como um processo de transformação existencial, no qual o educador se constitui como sujeito ético, reflexivo e socialmente comprometido. Nessa perspectiva, Paulo Freire (1996) propõe uma educação libertadora, ancorada na articulação entre saberes acadêmico e os saberes da experiência vivida. Para ele, "ensinar exige corporeificação das palavras pelo exemplo", ou seja, exige coerência entre discurso e prática, teoria e vivência. A superação da histórica dicotomia entre teoria e prática é, portanto, condição essencial para formar professores que não apenas dominem conteúdos, mas compreendam o mundo que os cerca e atuem criticamente sobre ele.

Ressalta-se que uma pedagogia humanista pressupõe a reconstrução de sentidos, restaurando o caráter simbólico, ético e político da educação. A escola, nesse contexto, deixa de ser um espaço de reprodução de conteúdo e passa a ser um local de iniciação às heranças culturais e aos sistemas de significados que conferem inteligibilidade à existência humana (Arendt, 1997). Nesse horizonte, formar professores é também formar mediadores culturais, capazes de inserir os estudantes em uma narrativa histórica comum e, ao mesmo tempo, fomentar a capacidade de crítica e reinvenção dessa narrativa. A educação assume, assim, um papel de resistência contra a banalização da experiência humana, cultivando a memória, a linguagem, a sensibilidade e o pensamento reflexivo.

Outro aspecto relevante dessa proposta humanista é a crítica à tecnicização do trabalho docente, que reduz o professor a um executor de planos, métodos e avaliações impostos por políticas educacionais padronizadas. Henry Giroux (1997), ao propor a figura do intelectual transformador, destaca que o professor deve ser entendido como agente cultural, produtor de sentidos e sujeito de ação crítica dentro das instituições. O risco de formar educadores tecnicamente competentes, mas politicamente neutros, é o de reforçar estruturas desumanizantes e autoritárias, perpetuando desigualdades sociais em nome da eficiência. Para evitar isso, é fundamental que a formação docente se fundamente em práticas que estimulem o pensamento autônomo, o engajamento comunitário e a responsabilidade ética.

Estudo de Wazlawick (2022) sobre o proceder da Educação e da Pedagogia contemporâneas, principalmente considerando as realidades que se impuseram as Escolas e à Educação de modo geral a partir de março de 2020, discute a possibilidade de novas pedagogias, tendo como foco principal a figura, a pessoa dos educadores e professores que trabalham e pretendem trabalhar com inovação em suas escolas e em suas áreas de atuação. Analisa também o aspecto da formação e da aprendizagem continuada ao longo da vida (*life long learning*), seja para os educadores, que para os alunos tecendo diálogos interdisciplinares com a proposta da Pedagogia Ontopsicológica, e a possibilidade de ser um professor inovador. A pesquisadora colheu resultados que apresentam características e formas de ser, agir e pensar do professor inovador, que são fundamentais para as novas Pedagogias do século XXI, dentre as quais: necessidade de aprender, viver, ensinar, integrar, viver em meio às mudanças rápidas, inovar em métodos, criar, ter coragem, curiosidade, desenvolver o pensamento e ter o objetivo fundamental de construir pessoas fortes com possibilidade de terem ótimos futuros e contribuírem com melhores situações de futuro para a coletividade/sociedade. Todas estas características perpassam o trabalho intenso, nos ambientes escolares e formativos, com ações e posturas relacionadas a ver, dialogar, pensar, fazer, sentir e agir. Conclui que como educadores e professores precisamos ser agentes de mudança e agentes de transformação, primeiramente, começando pela nossa própria vida. Esta postura configura o início da construção de um professor inovador. (Wazlawick, 2022 os. 1 - 22).

Nesse sentido, o humanismo como projeto político-pedagógico exige também a criação de espaços institucionais que sustentem essa visão. Currículos integradores, estágios supervisionados com reflexão crítica, programas de formação continuada e incentivo à pesquisa-ação são estratégias que devem compor um ecossistema formativo coerente com os

princípios do humanismo. Como argumenta Morin (2000), educar é preparar para a complexidade da vida, e não apenas para a resolução de problemas técnicos. A formação docente humanista, portanto, se alicerça na ideia de que a educação é um ato profundamente político, que pode contribuir para a emancipação dos sujeitos ou, ao contrário, para sua conformação a lógicas de mercado e dominação.

Nesse horizonte, torna-se indispensável reconhecer que a crise na educação não é apenas um momento de ruptura, mas uma oportunidade de reinvenção. Como alerta Arendt (2006, p. 171), “a crise na educação dilacera fachadas e oblitera preconceitos, desafiando-nos a reinventar respostas para o novo”. Essa crise, longe de ser apenas uma disfunção do sistema, revela os limites das formas tradicionais de ensinar e aprender, exigindo coragem intelectual e disposição ética para reconstruir sentidos, metodologias e finalidades educacionais. Trata-se de enfrentar o desafio de educar em um mundo instável, marcado pela fragmentação do saber, pela desorientação ética e pela aceleração tecnológica, e de reafirmar a centralidade do ser humano como sujeito do conhecimento e da história. Assim, o humanismo, enquanto projeto político-pedagógico, apresenta-se não como um resgate nostálgico do passado, mas como uma aposta consciente em um futuro mais justo, solidário e inteligente.

Nesse cenário de crise e reinvenção da educação, a Ontopsicologia ciência humanista fundada por Antonio Meneghetti emerge como uma proposta inovadora que reconecta o processo formativo à essência do sujeito que educa. Ao integrar dimensões como o autoconhecimento ontológico, a Ontopsicologia propõe um deslocamento do foco exclusivamente técnico para uma abordagem existencial, em que o educador é convidado a realizar um processo de metanóia revisão profunda de seus próprios padrões mentais, valores e condicionamentos. Tal movimento favorece uma compreensão mais ampla da dinâmica entre aula e aluno, permitindo que o professor atue com maior autenticidade, presença e responsabilidade diante das situações pedagógicas concretas (Meneghetti, 2013).

A Ontopsicologia oferece instrumentos para superar as dicotomias que limitam a formação docente, como a separação entre teoria e prática ou razão e intuição. Ao reconhecer a intuição como uma ferramenta legítima de leitura do real, o educador passa a tomar decisões formativas não apenas com base em métodos padronizados, mas a partir de uma percepção integral da realidade que envolve o estudante, o contexto e a finalidade do ato educativo. Essa integração permite uma pedagogia da presença, em que o professor age com coerência entre pensar, sentir e realizar. Nesse sentido, a Ontopsicologia não apenas complementa os fundamentos do humanismo contemporâneo, mas o atualiza, oferecendo caminhos concretos

para uma educação que forme sujeitos conscientes, íntegros e transformadores em si e no mundo.

Achados empíricos reforçam o potencial transformador da formação ontopsicológica na docência universitária. Em estudo realizado por Spanhol (2013) com professores do ensino superior, observou-se que essa abordagem promove um processo de metanóia, ou seja, uma mudança profunda de mentalidade, permitindo ao docente reorientar sua prática pedagógica com base no autoconhecimento e na leitura integral do aluno. A formação deixa, assim, de ser um mero aprimoramento técnico para tornar-se um percurso existencial que reposiciona o educador como sujeito de sua própria formação, atento à singularidade do outro e às exigências do contexto educacional. Entre os impactos específicos relatados pelos docentes participantes, destaca-se a ressignificação de conflitos pedagógicos, frequentemente compreendidos não mais como obstáculos, mas como oportunidades de crescimento mútuo entre professor e aluno. Essa mudança de perspectiva favorece uma postura mais empática, reflexiva e construtiva diante dos desafios cotidianos da sala de aula. Outro ponto relevante diz respeito ao desenvolvimento da criatividade didática, manifestada na adoção de metodologias não convencionais, como a realização de aulas em espaços não formais e a integração entre diferentes linguagens expressivas, em consonância com a singularidade do conteúdo e do grupo de estudantes.

Os professores relataram avanços significativos no campo da gestão emocional, caracterizada por uma abordagem intuitiva das situações de crise. Em vez de respostas reativas ou padronizadas, a formação ontopsicológica parece favorecer intervenções mais assertivas, ancoradas em uma percepção ampliada da realidade e das emoções envolvidas. Essa capacidade de leitura do contexto, aliada ao autoconhecimento e à escuta ativa, contribui para a construção de um ambiente educativo mais acolhedor, dinâmico e efetivo. Tais resultados apontam para a relevância da Ontopsicologia como fundamento humanista aplicado à prática pedagógica, com efeitos concretos na qualidade da formação superior e no bem-estar docente.

Apesar dos esforços, reconhece-se que não é tarefa fácil a qualificação da docência em gastronomia, ela ainda carece de estratégias que despertem a vocação do aluno para ser um bom chefe, um bom *restaurateur*, um bom gestor. Como fazer isso? Talvez o caminho não seja ensinar receitas, mas criar experiências que toquem. Que desafiem. Que façam o estudante sentir, na própria pele, o que significa liderar uma cozinha, ouvir um cliente, transformar um ingrediente simples em poesia.

O professor precisa se superar primeiro. E a superação não vem de cursos ou técnicas – vem de um reencontro consigo mesmo. Quando o docente descobre sua própria razão de estar ali, aquilo que o move e o alegra então ele se torna espelho. E um espelho, quando é verdadeiro, reflete não o que o aluno deve ser, mas o que ele já pode ser.

6.3.4.2 Estratégias de formação de Professores implementadas na Antonio Meneghetti Faculdade - AMF

É notório o amadurecimento contínuo do Corpo docente da AMF baseado no projeto político-pedagógico alicerçado na Ontopsicologia que se desdobra em práticas concretas que visam a formação integral e autêntica do docente. Semestralmente, os professores são convidados a participar de uma jornada de reflexões acerca da formação e afirmação de seu propósito pedagógico formalizado nas políticas do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI). A jornada se reforça a proposta pedagógica da instituição, contemplando duas dimensões formativas: primeiramente o Painel Identidade AMF, que prioriza resgatar e aprofundar os valores formativos da IES e foca no desenvolvimento humano pautado nas premissas do Humanismo favorecendo a conexão entre a atuação docente e o horizonte de significado existencial do professor; a segunda dimensão prioriza apresentar, discutir e desenvolver novas práticas e metodologias de ensino e aprendizagem que sejam resposta ativa às demandas e problemáticas constantemente vivenciadas em sala de aula. Os docentes são também convidados ao estudo contínuo e uma das estratégias centrais é o uso de narrativas autobiográficas guiadas, nas quais os professores em formação são convidados a revisitar sua trajetória pessoal e profissional, identificando pontos de inflexão que revelam suas escolhas, crises, superações e sentidos atribuídos à docência. Essa reconstrução não tem um fim meramente introspectivo, mas funciona como alicerce para a constituição da identidade educadora, reconhecida como um processo dinâmico e existencial, no qual o professor se torna sujeito ativo de sua prática formativa (Spanhol, 2013).

Complementarmente, a AMF desenvolve laboratórios de inteligência intuitiva, que consistem em simulações pedagógicas complexas, voltadas à tomada de decisão em contextos de incerteza, conflito e ambiguidade. Nesses ambientes controlados, os professores são desafiados a responder a situações reais com base na leitura intuitiva do contexto, ou seja, acionando sua percepção sensível do ambiente, das relações humanas e das consequências éticas de suas escolhas. A proposta é cultivar uma pedagogia da presença lúcida, em que o

saber técnico se articula à sensibilidade ontológica, promovendo ações mais eficazes e humanizadas no espaço escolar.

Outro pilar da formação docente na AMF é a mentoria ontopsicológica, um processo de acompanhamento individualizado que visa fortalecer a singularidade de cada educador em formação. Diferente de tutores tradicionais que operam com base em protocolos generalistas, o mentor ontopsicológico atua como um mediador que auxilia o professor a compreender seus próprios talentos, bloqueios e vocações, ampliando sua consciência de si e sua capacidade de conduzir o processo educativo com autenticidade. Essa prática reforça o papel do educador como protagonista ético e criativo alinhado com os fundamentos humanistas do ensino superior.

Apesar dos avanços observados, é necessário reconhecer os desafios metodológicos da abordagem ontopsicológica. Spanhol (2013) adverte para o risco de uma psicologização excessiva da prática educativa, que pode levar à despolitização do processo formativo, caso não se considere a dimensão estrutural e crítica da educação. Como resposta a essa crítica, a autora propõe duas soluções complementares: a mediação epistemológica, que consiste em articular os princípios da Ontopsicologia com as teorias críticas de autores como Freire e Giroux; e a validação interdisciplinar, por meio da triangulação entre dados intuitivos e indicadores quantitativos, como desempenho discente ou engajamento em sala de aula. Nessa perspectiva, a Ontopsicologia não pretende substituir as pedagogias críticas, mas, como afirma Spanhol (2015, p. 64), “as completa ao devolver ao professor sua centralidade como artífice humano”, reforçando sua responsabilidade ética e sua capacidade de agir com liberdade, consciência e lucidez em contextos educacionais desafiadores. Tal abordagem reposiciona o docente não apenas como mediador técnico do conhecimento, mas como sujeito ativo da formação humana, capaz de sustentar processos educativos que integrem competência profissional e maturidade existencial.

Artigo publicado por Cangelosi (2021), docente da AMF, destaca que, ao longo da carreira, todo professor se depara com situações imprevistas, especialmente quando o aluno passa a questionar ou deslegitimar a autoridade pedagógica e a função social do docente, o que leva à desmotivação pela profissão. A autora enfatiza que é preciso insistir, pois a docência é uma profissão preciosa: é por meio dela que se formam médicos, políticos, engenheiros, juízes, artistas, gestores e professores, futuros responsáveis pelo bem-estar e pela convivência social. Para Cangelosi (2021, p. 21), acompanhar os jovens em sua formação, auxiliando-os a reconhecer sua própria especificidade e a fortalecer o dom com o qual a

natureza os dotou, constitui uma contribuição de alto valor para a sociedade e uma fonte profunda de realização humana.

Corroborando essa perspectiva, Ueno (2020), também docente da AMF, em pesquisa comparativa sobre educação infantil na Itália, Japão e Brasil, evidencia que os valores humanos perenes são fundamentais para o desenvolvimento social sustentável. A autora demonstra que a formação não pode restringir-se à dimensão técnica, mas deve integrar princípios éticos, culturais e existenciais que sustentem o equilíbrio entre indivíduo e coletividade.

Assim como as narrativas acima, escritas por três autoras, professoras da AMF, muitos outros docentes dos diversos cursos de graduação e pós-graduação se dedicam a aprofundar uma formação que reaflora o modo do renascimento humanista, não o encarando como um processo encerrado, mas como um processo formativo aberto e permanente, o qual considera cada homem criatura única e extraordinária (Meneghetti, 2010) e que "educar é restituir ao homem sua natureza criadora" (Meneghetti, 2013, p. 3).

Especialmente, os docentes que se sentem aptos ao exercício científico da Ontopsicologia, buscam especializar-se para a exatidão ou funcionalidade circular a si mesmo. O Manual de Ontopsicologia define os critérios para alcançar tal exatidão, o Homem de Ciência deve sair do mundo da objetividade e ser perene subjetividade (Meneghetti, 2010 p. 142).

Importante salientar que a todos os cursos da AMF contemplam transversalmente disciplinas semestrais de Formação Ontopsicológica Interdisciplinar de Liderança FOIL e os professores que as ministram recebem treinamento que vai além daquele já exposto.

6.4 Considerações iniciais da análise

A análise das matrizes evidencia que os cursos com melhor avaliação pelo MEC compartilham algumas diretrizes comuns:

- Formação integrada entre técnica, cultura e gestão;
- Ênfase em práticas reais, empreendedorismo e inovação;
- Alinhamento indireto com algumas dimensões da economia criativa e das novas demandas do setor gastronômico.

Cada instituição, no entanto, imprime uma identidade própria à formação, revelando a diversidade de abordagens possíveis para um mesmo campo de conhecimento. A análise das

matrizes curriculares dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil com Conceito 5 pelo MEC revela esforços significativos das instituições de ensino superior em integrar conteúdos técnicos, culturais, empreendedores e científicos na formação do Bacharel em Gastronomia. Observa-se uma valorização crescente de metodologias práticas, estágios supervisionados e componentes que articulam inovação, sustentabilidade, liderança e gestão.

Ainda assim, persiste o desafio de verificar se essa formação acadêmica reflete, de fato, as competências necessárias à expansão sustentável da economia criativa, especialmente nas Cidades Criativas da Gastronomia reconhecidas pela UNESCO, razão da realização de entrevistas com gestores acadêmicos e do setor produtivo das cidades criativas.

Com o objetivo de verificar, de forma mais aprofundada, se os conteúdos previstos nos planos de ensino e práticas pedagógicas estão capacitando os futuros profissionais para atuarem de maneira efetiva e inovadora no contexto da economia criativa desembocou-se na importância da estratégia na formação de professores de onde fica a reflexão: Formar professores na gastronomia é, antes de tudo, ajudá-los a reencontrar sua própria vocação enquanto docentes. A autora acredita que exemplo verdadeiro consegue despertar no futuro egresso a coragem de ser quem é chefe, restaurateur, ou simplesmente alguém que cozinha com alma até criadores de mundo.

A breve investigação destas duas últimas seções contribuiu para identificar lacunas entre a formação ofertada, a qualificação docente necessária para as exigências atuais, fortalecendo a discussão para futuros estudos sobre a qualidade e a pertinência social dos cursos de gastronomia no Brasil.

CAPÍTULO 7 - ANÁLISE E CONSOLIDAÇÃO DOS RESULTADOS DAS ENTREVISTAS, PROPOSIÇÕES E DIRETRIZES DE FORMAÇÃO INOVADORA

O presente capítulo se dedica à análise das entrevistas que foram realizadas com os diferentes atores vinculados à formação em gastronomia e às Cidades Criativas da Gastronomia reconhecidas pela UNESCO apresenta a análise das entrevistas à luz da análise de conteúdo proposta por Bardin, (2014) articulando procedimentos de codificação, categorização e inferência, com apoio de análise de coocorrências e representações visuais. Nessa etapa empírica, primeiramente explora-se os achados e determinam-se as inferências ou sentidos interpretativos dentro das categorias *a priori, economia criativa na gastronomia, intersecções tecnológicas, formação superior inovadora e competências humanistas dos egressos. Busca-se com esta análise* atender os objetivos desta tese, iniciando-se por compreender de que maneira a formação em gastronomia é percebida, vivenciada e projetada nos territórios que integram a Rede das cidades criativas, considerando tanto os processos educativos formais quanto as interfaces com a cultura, a economia criativa e o desenvolvimento sustentável. As entrevistas constituem, assim, uma fonte significativa para identificar práticas, desafios e perspectivas relacionadas ao papel do ensino superior em gastronomia no fortalecimento dessas cidades.

A análise das narrativas coletadas possibilitou não apenas verificar a aderência das instituições de ensino às diretrizes globais da Agenda 2030 e da UNESCO, mas também mapear experiências locais que articulam saberes acadêmicos, práticas culturais e inovação gastronômica. Ao explorar os discursos dos entrevistados, este capítulo pretende evidenciar a diversidade de estratégias, expectativas e críticas que emergem em torno da formação superior em gastronomia.

Além disso, o presente Capítulo busca consolidar a pesquisa efetuada ao longo da tese com base na triangulação do levantamento documental, fortalecer a teoria confrontando-a com as vivências dos relatos dos entrevistados e desta autora.

Dessa forma, a investigação busca seu propósito de constituir subsídios para a formulação de propostas que fortaleçam o alinhamento entre formação integral inovadora humanista, economia criativa e gastronomia no contexto das Cidades Criativas da Gastronomia.

7.1 Análise do conjunto de entrevistados, entrevistas realizadas e aplicação dos procedimentos metodológicos

Esta seção destina-se a apresentar o perfil dos 32 entrevistados, reunindo informações preliminares, desde a atuação profissional, gênero e país de origem. Considera-se importante a caracterização do perfil dos participantes para contextualizar o campo empírico investigado, permitindo compreender a diversidade das experiências e áreas de atuação que compõem o universo analisado. Assim, a descrição dos participantes conforme apresentado no Quadro 21 oferece um subsídio para interpretação dos resultados.

Quadro 21 - Perfil socioprofissional dos participantes da pesquisa

ENTREVISTADO	GÊNERO	PAÍS/ESTADO	ATUAÇÃO PROFISSIONAL	DATA DA ENTREVISTA	DURAÇÃO (h:m:s)
E1	M	ITÁLIA	Gestor de Formação Superior	11.12.25	0:07:01
E2	F	BRASIL	Outros (professor ou chefe de cozinha)	11.12.25	0:32:32
E3	M	BRASIL	Outros (professor ou chefe de cozinha)	10.12.25	0:41:37
E4	F	BRASIL	Gestor de Formação Superior	10.12.25	0:33:19
E5	F	BRASIL	Gestor de Cidades Criativas	09.12.25	1:02:35
E6	M	BRASIL	Gestor de Cidades Criativas	06.11.25	0:49:42
E7	F	BRASIL	Gestor de Formação Superior	02.12.25	0:25:51
E8	F	BRASIL	Gestor de Formação Superior	12.12.25	0:36:13
E9	M	BRASIL	Gestor de Cidades Criativas	03.12.25	0:42:38
E10	F	BRASIL	Gestor de Cidades Criativas	04.12.25	0:39:24
E11	M	BRASIL	Gestor de Cidades Criativas	12.12.25	0:19:50
E12	M	BRASIL	Outros (professor ou chefe de cozinha)	17.12.25	0:28:02
E13	M	BRASIL	Gestor de Cidades Criativas	11.12.25	0:25:37
E14	F	BRASIL	Gestor de Formação Superior	10.12.25	0:16:11
E15	M	BRASIL	Gestor de Restaurante	25.09.25	0:30:17

E16	F	BRASIL	Gestor de Formação Superior	05.12.25	1:00:26
E17	F	BRASIL	Outros (professor ou chefe de cozinha)	08.01.26	0:26:30
E18	M	BRASIL	Outros (professor ou chefe de cozinha)	08.01.26	0:52:21
E19	F	BRASIL	Outros (professor ou chefe de cozinha)	20.01.26	0:23:52
E20	M	ITÁLIA	Gestor de Cidades Criativas	23.01.26	0:42:06
E21	F	BRASIL	Gestor de Formação Superior	28.01.26	0:32:00
E22	F	ITÁLIA	Gestor de Cidades Criativas	28.01.26	0:50:21
E23	F	BRASIL	Gestor de Cidades Criativas	04.02.26	0:27:51
E24	M	BRASIL	Gestor de Formação Superior	05.02.26	0:12:27
E25	F	BRASIL	Outros (professor ou chefe de cozinha)	06.02.26	0:11:00
E26	F	BRASIL	Outros (professor ou chefe de cozinha)	06.02.26	0:36:45
E27	F	BRASIL	Outros (professor ou chefe de cozinha)	07.02.26	0:48:38
E28	M	ITÁLIA	Gestor de Formação Superior	20.01.26	0:25:46
E29	M	BRASIL	Gestor de Cidades Criativas	11.02.26	0:19:34
E30	M	BRASIL	Gestor de Restaurante	10.02.26	0:21:21
E31	M	BRASIL	Gestor de Restaurante e de cidade criativa	07.01.2026	Enviadas em formato de texto por solicitação do entrevistado
E32	M	PORTUGAL	Gestor de Formação Superior	17.01.26	Enviadas em formato de texto por solicitação do entrevistado
TOTAL GERAL DURAÇÃO DAS ENTREVISTAS			**16:21:47**		
TOTAL DE PÁGINAS TRANSCRITAS			**359**		

Fonte: Dados da pesquisa (2026)

O Quadro 21 apresenta a caracterização dos 32 entrevistados da pesquisa, contemplando informações relativas ao gênero, país de atuação, categoria profissional, data e duração das entrevistas. Essa sistematização permite compreender a composição da amostra e avaliar sua adequação aos objetivos propostos na investigação.

No que se refere à distribuição geográfica, priorizou-se participantes pertencentes às 04 cidades criativas da gastronomia designadas pela UNESCO no Brasil, por isso observa-se predominância de participantes brasileiros, totalizando 27 entrevistados, o que corresponde a 85% da amostra. Participaram quatro entrevistados representantes da Itália, das cidades de Alba, Bergamo, Roma e Biela correspondendo a 12% do total. Participou, também, 01 representante de Portugal, da cidade de Estoril, gestor de Instituição com Curso de Gastronomia. Embora numericamente menor, a presença de participantes italianos e um de Portugal, confere dimensão internacional ao estudo, ampliando o escopo analítico e possibilitando aproximações comparativas entre contextos distintos vinculados às cidades criativas da gastronomia. A predominância brasileira, por sua vez, fortalece a consistência da análise no contexto nacional, alinhando-se ao recorte empírico central da tese. Dos 32 entrevistados, 06 profissionais vinculados à formação em gastronomia com experiência não são provenientes das cidades criativas designadas.

Em relação à categoria profissional, a amostra apresenta diversidade estratégica, contemplando diferentes níveis de atuação no ecossistema gastronômico**.** Foram entrevistados dez gestores de cidades criativas, dez gestores de formação em ensino superior, nove participantes classificados como professores ou *chefs* de gastronomia e três gestores/ proprietários de restaurante de cidades criativas. Todos possuem participação ativa em mais de uma atividade relacionada ao setor gastronômico: por exemplo, empreendedora de cidade criativa é também aluna de cursos superior em gastronomia; os chefs e proprietários de restaurantes entrevistados possuem atuação ativa na gestão da cidade criativa; todos os gestores das cidades criativas são pontos focais da chancela cidade criativa da gastronomia junto à UNESCO representando o setor público das cidades e, os docentes e coordenadores de cursos contribuem com os bacharelados nota máxima avaliados pelo MEC. Essa composição revela equilíbrio entre a dimensão institucional e política, a dimensão formativa e acadêmica e a dimensão prática e operacional da gastronomia. Tal heterogeneidade favorece a análise integrada do fenômeno investigado, permitindo triangulação interna entre perspectivas de gestão pública, formação superior e prática profissional.

Quanto à distribuição de gênero, o Quadro 21 evidencia participação tanto de homens quanto de mulheres, com relativa diversidade entre as categorias profissionais. Ainda que haja leve predominância masculina em determinados grupos, a composição geral da amostra demonstra pluralidade, contribuindo para ampliar a abrangência interpretativa e reduzir possíveis vieses na análise qualitativa.

No que tange à duração das entrevistas, verificou-se variação entre aproximadamente sete minutos e uma hora e dois minutos, totalizando 16 horas, 21 minutos e 47 segundos de gravação e 359 páginas transcritas. Essa variação é característica de estudos qualitativos, nos quais o aprofundamento depende da disponibilidade e do nível de detalhamento das narrativas dos participantes, sendo que dois deles solicitaram responder todos os questionamentos do roteiro em formato de texto. A expressiva carga horária total, incluído as respostas de texto, evidencia a densidade do material empírico produzido e reforça a robustez do *corpus* analisado.

Considerando esses elementos, a composição da amostra de 32 participantes demonstra coerência metodológica com os objetivos da pesquisa, assegurando representatividade dos principais atores envolvidos na relação entre gastronomia, formação superior e cidades criativas. A diversidade funcional e geográfica dos participantes fortalece a validade interna do estudo e sustenta a construção de inferências fundamentadas no cruzamento de diferentes perspectivas profissionais e contextuais.

7.1.1 Pré-análise

A etapa de pré-análise foi conduzida conforme os pressupostos metodológicos de Laurence Bardin em suas diversas edições do livro, sendo a última de 2020, caracterizando-se como momento de organização, sistematização e planejamento do processo analítico. Essa fase teve como finalidade estruturar o *corpus*, delimitar os eixos de investigação e estabelecer os critérios operacionais que orientaram a exploração posterior do material.

O *corpus* da pesquisa foi constituído pelas transcrições integrais das entrevistas realizadas com os participantes do estudo, bem como pelos documentos institucionais e normativos pertinentes à temática investigada. A seleção dos materiais atendeu aos critérios clássicos propostos por Bardin (2020):

- Exaustividade, contemplando a totalidade das 32 entrevistas realizadas;

- Representatividade, considerando a relevância e origens dos participantes (gestores de cidades criativas de diferentes regiões geográficas; gestores de restaurantes; gestores de formação superior e outros como professores ou Chefes de cozinhas criativas) para o fenômeno estudado;
- Homogeneidade, garantindo coerência temática entre os documentos selecionados;
- Pertinência, assegurando alinhamento entre o material empírico e os objetivos desta pesquisa.

Segundo Bardin (2020), a codificação consiste em um procedimento de transformação do material bruto em unidades organizadas e significativas. Esse processo ocorre por meio de recortes, agrupamentos e enumerações, possibilitando a representação estruturada do conteúdo ou da forma como ele é expresso no corpus analisado. O conjunto de categorias a priori que deram ancoragem teórica à tese, juntamente com o roteiro de entrevistas geraram códigos mediadores analíticos apresentados no Quadro 22, o qual organiza e orienta analiticamente os eixos investigativos.

Quadro 22 - Categorias de análise a priori e códigos elaborados a posteriori

CATEGORIA DE ANÁLISE A PRIORI (códigos)	**DIMENSÕES CRIADAS A PARTIR DAS CATEGORIAS E ROTEIRO DAS ENTREVISTAS (subcódigos)**
Economia Criativa na Gastronomia	EC (Economia Criativa) -Identidade gastronômica na cidade criativa
	EC_ Valor Econômico Cultural e Simbólico
	EC_Articulação_Intersetorial
	EC_Inovação_com_Base_na_Tradição
	EC_Desafios_Estruturais
	EC_Ações_e_Respostas_Institucionais
Intersecções Tecnológicas	TEC_GASTRO (Tecnologia na Gastronomia) Tecnologias_Digitais, Operacionais e de Gestão
	TEC_GASTRO_Preparo_Formativo_Tecnológico
	TEC_GASTRO_Defasagem_Ensino_e Prática
	TEC GASTRO Tecnologia Sustentável na Gastronomia
	TEC_GASTRO_Efeitos na Produção, Comunicação e Experiência na Gastronomia
	TEC_GASTRO_Tecnologia_como_Fortalecimento_Identitário
Formação Superior Inovadora	FORM GASTRO (Formação Gastronomia) Alinhamento entre Formação e Mercado

	FORM_GASTRO Formação Humanista Integral
	FORM_GASTRO Parcerias Estratégicas
	FORM_GASTRO Formação Técnica e Criativa
	FORM_GASTRO Metodologias Inovadoras
	FORM_GASTRO Lacunas Identificadas
Competências Humanistas dos Egressos	COMP_HUM (Competências Humanistas) Competências Inovadoras
	COMP_HUM_Desafios e lacunas
	COMP_HUM_Formação Holística
	COMP_HUM_Práticas e Estratégias de Inovação
	COMP_HUM_Competências para atuação
	COMP_HUM_Princípios e Valores Humanistas na Formação
	COMP_HUM Vivências e experiências reveladas entre Currículo Cidade Criativa e Inovação na Gastronomia
	COMP_HUM_Desafios e Barreiras na Integração Humanismo e Criatividade
	COMP_HUM_Diretrizes e recomendações para Formação Humanista e Inovadora
	COMP_HUM Hierarquia de Competências Técnicas e Criativas

Fonte: Elaborado pela autora (2026)

O Quadro 22 apresenta os códigos emergentes identificados a partir do corpus da pesquisa, construídos em diálogo com as categorias *a priori*, dimensões analíticas e o roteiro de entrevistas. Esses códigos constituem a base para a elaboração dos núcleos de sentido, que expressam padrões interpretativos e subsidiam a construção de inferências analíticas voltadas à proposição de diretrizes em consonância com os objetivos da pesquisa.

Os documentos de transcrição das entrevistas foram inseridos no *software ATLAS.ti*, ferramenta utilizada como suporte técnico para organização, rastreabilidade e vinculação dos trechos analisados às respectivas categorias. Nessa fase, procedeu-se à:

A criação da estrutura inicial de códigos correspondentes às categorias analíticas definidas a priori. As categorias centrais foram organizadas em quatro grandes eixos temáticos: **1)** Economia Criativa na Gastronomia; **2)** Intersecções Tecnológicas; **3)** Formação Superior Inovadora; **4)** Competências Humanistas dos Egressos. Cada eixo foi desdobrado em códigos e subcódigos específicos, conforme descrito no Quadro 22.

Em consonância com o procedimento de leitura flutuante ou a análise dos achados com a identificação das palavras chave que compuseram os códigos baseados no método proposto por Bardin (2020), realizou-se a leitura integral e reiterada das transcrições e documentos. Essa etapa possibilitou uma apreensão global do conteúdo, favorecendo a identificação de núcleos de sentido recorrentes, aproximações conceituais e possíveis tensões discursivas. Durante essa leitura preliminar, foram registrados apontamentos analíticos e impressões iniciais que auxiliaram na consolidação do plano definitivo de análise. Tal procedimento contribuiu para validar a coerência entre as categorias previamente definidas e o material empírico efetivamente produzido.

A pré-análise foi orientada pelos objetivos específicos da tese, que buscaram compreender: A inserção da gastronomia no contexto da economia criativa; As intersecções entre tecnologia e prática gastronômica; O papel da formação superior integral na consolidação de competências inovadoras; A dimensão humanista como fundamento da atuação profissional.

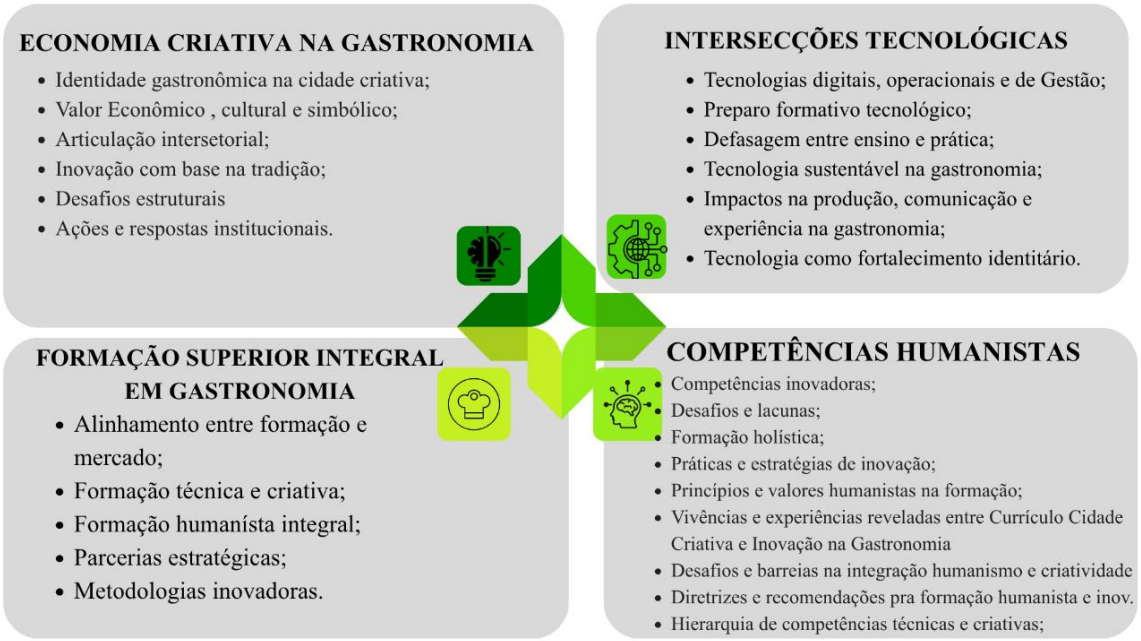
Ainda que a pesquisa possua caráter qualitativo-interpretativo, foram consideradas hipóteses analíticas orientadoras, especialmente no que se refere à integração entre inovação, formação acadêmica e economia criativa como uma função de administração de prova (Bardin, 2015 p. 31).

7.1.2 Análise

Inicialmente, são apresentados os resultados organizados de acordo com as categorias de análises do estudo e as dimensões ou códigos definidos a partir do roteiro de entrevistas. Para fins analíticos, optou-se por reorganizar os códigos emergentes em dimensões interpretativas, compreendidas como eixos estruturantes que articulam diferentes unidades de sentido identificadas no material empírico. As dimensões resultam do processo de agrupamento e refinamento dos códigos, permitindo uma leitura mais integrada e relacional do fenômeno investigado. Tal procedimento mantém diálogo com a análise de conteúdo proposta por Laurence Bardin, ao mesmo tempo em que amplia sua capacidade interpretativa ao evidenciar padrões, conexões e dinâmicas subjacentes aos dados, orientando a construção de inferências analíticas e a proposição de diretrizes alinhadas aos objetivos da pesquisa.

Desta forma, a análise estruturou-se em quatro grandes eixos temáticos coincidentes com as categorias definidas a priori, conforme apresentado na Figura 12:

Figura 12 - Eixos temáticos de análise e suas dimensões derivados das categorias a priori e roteiro de entrevistas



Fonte: Elaborado pela autora (2026)

Em concreto, a criação dos códigos inseridos no *software ATLAS.ti* que possibilitaram a organização das entrevistas transcritas, viabilizaram a conclusão das inferências posteriores, demostradas como dimensões na Figura 12.

Os discursos vinculados ao eixo Economia Criativa na Gastronomia evidenciaram que a gastronomia é compreendida pelos participantes para além de sua dimensão produtiva, sendo reconhecida como manifestação cultural, ativo simbólico e vetor estratégico de desenvolvimento territorial que contribuem para sua identidade de cidade criativa da gastronomia. Nesse contexto, destaca-se sua capacidade de articular identidade, valor econômico e políticas públicas voltadas às cidades criativas.

No eixo Intersecções Tecnológicas, a codificação permitiu identificar como a digitalização, as tecnologias operacionais e as ferramentas de gestão influenciam simultaneamente a formação acadêmica e os processos produtivos e comunicacionais da gastronomia. Os relatos demonstram que a incorporação tecnológica impacta tanto a prática profissional quanto a construção de novas competências formativas, além da relação com o comensal. Sobretudo, os participantes revelaram a tecnologia como mediador entre tradição e inovação.

A análise do eixo Formação Superior Inovadora que converge para a formação Humanista Integral em Gastronomia revelou aproximações e tensões entre o currículo acadêmico e as exigências da economia criativa contemporânea. Observou-se a necessidade de alinhamento entre formação técnica, desenvolvimento criativo e preparação para contextos interdisciplinares e inovadores, evidenciando desafios estruturais na articulação entre ensino e mercado, convergindo para novas competências humanas.

A organização dos códigos no eixo Competências Humanistas dos Egressos possibilitou compreender como os participantes articulam técnica, criatividade e valores humanistas na constituição do perfil profissional desejado. Os discursos indicam que a formação de futuros profissionais da gastronomia demanda não apenas domínio técnico, mas também postura ética, sensibilidade cultural e capacidade de atuação estratégica em contextos complexos, requerendo inovação nas matrizes curriculares.

Por fim, os dados empíricos foram comparados com padrões previamente estabelecidos, beneficiando-se do desenvolvimento anterior das proposições teóricas para orientar a análise, conforme aconselhado por Yin (2005). O uso do *software ATLAS.ti* conferiu maior sistematicidade e transparência ao processo analítico, permitindo o registro claro de todas as etapas, a partir das quatro categorias: codificação, organização de núcleos de sentidos para chegar às inferências até as derivações de coocorrências. Dessa forma, buscou-se facilitar eventuais revisões e validações futuras, assegurando a qualidade e a confiabilidade da análise de conteúdo realizada.

Concluída a etapa de definição dos códigos correspondentes e respectivas dimensões alinhadas à categorização a priori, deu-se início ao momento final da Análise de Conteúdo, correspondente à fase de interpretação. Nessa etapa, os dados foram examinados de maneira aprofundada, buscando-se compreender os significados subjacentes às falas e documentos analisados, sempre em articulação com os objetivos da pesquisa e com o referencial teórico adotado.

Para ampliar a consistência analítica, empregou-se a técnica de triangulação de dados, que pressupõe a utilização de múltiplas fontes de evidência além das entrevistas, documentos institucionais e aportes teóricos e referências de valor a fim de examinar os fenômenos sob diferentes ângulos. Essa estratégia contribui para o fortalecimento das evidências produzidas, tanto no plano teórico quanto empírico. Conforme destacam Teixeira et al. (2013), a triangulação possibilita uma compreensão mais ampla do objeto investigado, além de

favorecer a validação das informações e o aprofundamento das interpretações relacionadas ao problema de pesquisa.

Os achados empíricos foram confrontados com padrões e proposições previamente delineados no referencial teórico, procedimento recomendado por Yin (2015) como forma de orientar a análise e conferir maior rigor à construção interpretativa. Essa comparação sistemática permitiu identificar convergências, divergências e novas articulações conceituais decorrentes do material analisado.

Adicionalmente, a utilização do *software ATLAS.ti* contribuiu para a organização estruturada do processo analítico, assegurando registro detalhado das etapas realizadas desde a codificação até a consolidação das categorias. Tal sistematização favorece a transparência metodológica e possibilita eventuais revisões ou auditorias futuras, reforçando a qualidade e a confiabilidade da Análise de Conteúdo desenvolvida.

7.2 Análise das 32 entrevistas

A seguir, apresentam-se as análises propriamente dita das dimensões das entrevistas por categorias a priori e seus respectivos resultados empíricos.

7.2.1 Categoria economia criativa na gastronomia

Dimensão 1 - identidade gastronômica na cidade criativa

O primeiro código derivado das entrevistas foi a “Identidade Gastronômica na Cidade”, a qual revela que, no contexto das cidades investigadas, a gastronomia ultrapassa a dimensão funcional da alimentação e se consolida como ativo cultural, simbólico e estratégico da economia criativa. Conforme argumenta Howkins (2002), a criatividade se torna atividade econômica quando uma ideia cultural adquire valor simbólico e comercializável. Nesse sentido, os relatos evidenciam que a gastronomia opera como produto criativo territorializado, articulando tradição, memória, inovação e desenvolvimento urbano.

Inicialmente, observa-se a necessidade de superar reducionismos no imaginário social. Conforme destacado por um dos entrevistados, “existe uma confusão no imaginário popular que se trata apenas da alta gastronomia, que se trata apenas dos restaurantes” (E15). Essa percepção dialoga com a crítica de Quintela e Ferreira (2018), que alertam para o risco de associar a economia criativa exclusivamente à geração direta de riqueza, desconsiderando

seus fundamentos culturais e identitários. A gastronomia, portanto, não se limita à *haute cuisine,* mas integra práticas cotidianas, mercados tradicionais, festivais, saberes populares e sistemas produtivos locais.

A identidade gastronômica aparece fortemente vinculada ao orgulho territorial e à memória coletiva. Em Belém uma das cidades brasileiras chanceladas pela UNESCO como criativas da Gastronomia, por exemplo, destaca-se que "a população tem muito orgulho da sua gastronomia" (E13). Tal afirmação reforça o entendimento de Xiaomin (2017), ao afirmar que a cultura gastronômica deriva dos hábitos alimentares e rituais cotidianos, constituindo-se como expressão estética e cultural. O relato de E12 enfatiza ainda que a cozinha amazônica é "fortemente influenciada pela contribuição dos povos originários", mencionando inclusive evidências arqueológicas sobre a domesticação da mandioca na Amazônia. Esse dado evidencia que a identidade gastronômica não é apenas contemporânea, mas histórica, antropológica e civilizatória.

A dimensão territorial também se manifesta na relação entre produto, paisagem e patrimônio. Em Alba (Itália), o reconhecimento das "paisagens de Langhe Roero e Monferrato ligadas à cultura do vinho" como Patrimônio Cultural reforça a articulação entre gastronomia, enoturismo e identidade regional. Como aponta Howkins (2007), o território constitui elemento fundamental para a criação de ecossistemas criativos. A gastronomia, nesse contexto, emerge como vetor de valorização da biodiversidade e dos produtos endógenos, conforme também destacado por E31 ao afirmar que "a biodiversidade única do Pará representa um ativo estratégico para a economia criativa".

A análise revela ainda que a identidade gastronômica não se restringe ao passado, mas se projeta como política pública e estratégia de desenvolvimento. Em Belo Horizonte, afirma-se que a gastronomia é "um campo criativo que mais se destaca", sendo associada à hospitalidade mineira e à consolidação de políticas de segurança alimentar e nutricional. Essa articulação entre cultura alimentar e política pública dialoga com o entendimento da *United Nations Economist Network* (2020), ao definir a economia criativa como um conjunto de atividades baseadas em conhecimento, com impacto econômico, social e cultural transversal.

Contudo, os relatos também apontam tensões estruturais. Em Florianópolis, menciona-se "uma desconexão entre a formação técnico-científica e as ações vinculadas à chancela de Cidade Criativa", indicando que as instituições de ensino ainda não articulam plenamente seus projetos com as diretrizes estratégicas da UNESCO. Tal observação evidencia um hiato entre

identidade territorial e formação profissional, aspecto central para esta tese, que propõe diretrizes inovadoras para o ensino superior em Gastronomia.

Outro elemento recorrente refere-se à dimensão educativa como estratégia de consolidação identitária: Em Alba, destaca-se que os projetos começam “desde as escolas até a idade adulta”, promovendo educação alimentar, sustentabilidade e valorização dos produtos locais. Essa perspectiva converge com Veselá e Klimová (2014), que defendem o papel das instituições educacionais como parceiras-chave no desenvolvimento do potencial criativo regional. Assim, a identidade gastronômica é cultivada desde a infância, consolidando-se como capital cultural e econômico.

Os festivais e eventos também aparecem como instrumentos de afirmação identitária. O festival “Ver o Peso da Cozinha Paraense” é citado, por E10, como estratégia para trazer chefs e jornalistas ao território, reforçando que “consumir aqui tem um sabor diferente, porque além de comer você entende a cultura (E10).”. Essa experiência imersiva confirma a abordagem de Hall e Sharples (2003), segundo a qual o turismo gastronômico envolve vivências culturais ampliadas, integrando mercados, produtores e narrativas locais.

Pelo exposto, a análise demonstra que a identidade gastronômica constitui elemento híbrido, conforme afirmado por E27, ao definir a gastronomia como “um setor híbrido” que articula lógica produtiva, memória e repertórios técnicos. Essa hibridização confirma o argumento de Florida (2003) sobre o papel das cidades como ambientes estimuladores da criatividade, onde ativos tangíveis e intangíveis se combinam para gerar inovação e desenvolvimento.

O conjunto dos relatos analisados indicam que a identidade gastronômica na cidade: (a) configura-se como patrimônio cultural material e imaterial;(b) funciona como ativo estratégico da economia criativa;(c) opera como elemento estruturante de orgulho e pertencimento territorial; (d) Exige articulação entre políticas públicas, formação profissional e sustentabilidade; (e) apresenta tensões entre tradição, mercado e institucionalização.

Diante disso, observa-se que a gastronomia, no contexto da economia criativa, não pode ser compreendida apenas como setor econômico, mas como sistema simbólico, produtivo e formativo, capaz de articular memória, território, inovação e desenvolvimento sustentável em consonância com os princípios da Rede de Cidades Criativas da UNESCO.

Dimensão 2 - Valor cultural-simbólico gerado por iniciativas gastronômicas no território

Os relatos vinculados ao código “valor cultural-simbólico” demonstram que a gastronomia, no contexto da economia criativa, gera valor que não se restringe à dimensão mercadológica, pois se constitui como produção de significado social, mobilizando memória, ancestralidade, pertencimento e reconhecimento territorial. Tal achado se articula diretamente com a compreensão teórica de que as atividades criativas estão envolvidas na produção de textos e símbolos (Markusen et l., 2008), bem como com a noção de “sistema significante” associada às indústrias culturais (Curran; Hesmondhalgh, 2019).

No plano empírico, observa-se que o valor cultural-simbólico é frequentemente acionado pela busca contemporânea por autenticidade e experiência territorializada, aspecto enfatizado pelo entrevistado E15 ao afirmar que muitos serviços turísticos “deixam de aproveitar as riquezas e as histórias e ancestralidade” e que o visitante deseja “vivenciar a cultura” do lugar, exemplificando que, ao viajar, busca consumir práticas alimentares coerentes com o território (E15). Essa percepção converge com a interpretação de Xiaomin (2017), ao caracterizar a cultura gastronômica como derivada de hábitos e rituais cotidianos, podendo ser compreendida como produto criativo da estética; portanto, a experiência gastronômica mobiliza pertencimento, modos de vida e sentidos culturais para além do ato de comer.

Os relatos também evidenciam a densidade histórica do patrimônio alimentar como fundamento do valor simbólico. Em Belém, o E12 destaca a “domesticação da mandioca na Amazônia” há “sete mil anos”, associando a identidade alimentar local a processos civilizatórios de longa duração (E12). Esse tipo de referência reforça a centralidade da tradição e dos saberes ancestrais como capital simbólico territorial, consistente com a argumentação do capítulo teórico ao afirmar que a dimensão comercial da criatividade foi inicialmente compreendida como simbólica, antes de adquirir centralidade econômica (Throsby,2001; Howkins).

Ainda, na perspectiva amazônica, E10 ressalta que a culinária regional, “tão diferente”, passou a ser reconhecida por “grandes chefes” do país, indicando um movimento de legitimação cultural e circulação simbólica da gastronomia local (E10). Tal dinâmica sugere que o valor simbólico se amplia quando repertórios alimentares locais são reconhecidos e reposicionados em redes de visibilidade, o que dialoga com os efeitos da Rede de Cidades Criativas da UNESCO como plataforma internacional de intercâmbio e reconhecimento cultural.

Em Belo Horizonte, o valor simbólico manifesta-se por meio da consolidação de marcas culturais urbanas associadas à alimentação. O entrevistado E11 menciona a “cidade dos botecos” e indica que a “comida de boteco foi criada concebida” na cidade, apontando para uma identidade gastronômica que se torna signo cultural e ativo de distinção. Essa evidência se conecta ao entendimento de Florida (2003) sobre cidades como ambientes em que criatividade e cultura se convertem em atributos de atratividade, influenciando a reputação urbana e a circulação de pessoas.

No caso de Paraty cidade criativa da gastronomia, o valor cultural-simbólico é descrito de modo abrangente e diretamente associado à memória coletiva e à cultura viva. O ponto focal do município criativo, o entrevistado E9 afirma que a “cultura gastronômica” permite envolver “todo o histórico”, desde “povos originários”, “quilombolas e caiçaras”, constituindo um “tripé” sustentado por comunidades tradicionais e por práticas como casas de farinha, produtos locais e festividades. Trata-se de uma narrativa que evidencia a gastronomia como patrimônio imaterial e como forma de continuidade cultural, o que se alinha aos pressupostos da UNESCO sobre a centralidade do patrimônio cultural (material e imaterial) na construção de estratégias de desenvolvimento urbano sustentável e turismo cultural.

A dimensão simbólica aparece ainda no modo como iniciativas locais articulam gastronomia, educação e empreendedorismo como práticas de fortalecimento territorial. O entrevistado E8 descreve um café presente em grandes eventos da cidade (como a FLIP - Festa Literária Internacional de Paraty e o Festival da Cachaça), no qual alunos participam comercializando produtos e fortalecendo suas marcas, “fomentando o título de cidade criativa” (E8). Esse exemplo é coerente com a proposição de Veselá e Klimová (2014), ao defenderem que instituições educacionais devem atuar como parceiras para desenvolver e manter o potencial criativo regional, integrando formação, inovação e dinamização de ecossistemas locais.

A fala de E13 complementa essa análise ao caracterizar a gastronomia paraense como “economia viva” que “se move por si”, mas que enfrenta limitações na ausência de “direcionamento” e “governança”, ressaltando que não há interlocução sobre Belém sem que se pergunte “sobre a comida”. Esse dado reforça que o valor cultural-simbólico da gastronomia pode existir independentemente de estruturas formais, mas sua consolidação e sua tradução em políticas e programas demandam governança, sob risco de fragilização da sustentabilidade cultural e institucional do ecossistema criativo.

No contexto formativo, o entrevistado E4 aponta que a região incorpora “cultura italiana” como “saber-fazer tradicional”, entendido como desdobramento local de matrizes migratórias, ampliando a “bagagem cultural” do aluno. Aqui, o valor simbólico aparece como dimensão pedagógica: formar para a economia criativa implica formar para a leitura cultural do território e para a capacidade de traduzir repertórios tradicionais em práticas profissionais contextualizadas objetivo que converge diretamente com o propósito desta tese de propor diretrizes para uma formação superior humanista em Gastronomia.

Em perspectiva internacional, E1 enfatiza que “a alimentação é um ato político e cultural” e não pode ser reduzida a “nutrientes”, associando o reconhecimento patrimonial da UNESCO à visão de longo prazo. Tal formulação reforça a dimensão ética e política do valor cultural-simbólico, coerente com a concepção da economia criativa como fenômeno que integra dimensões econômicas, culturais e sociais (United Nations Economist Network, 2020).

Por fim, relatos como o de E19 reforçam a chancela UNESCO como amplificadora do valor simbólico: “eleva muito a nossa cultura”, “traz turismo” e “agrega mais valor a tudo que a gente faz” (E19). O entrevistado E23 também destaca ações de participação e divulgação para “valorizar” os benefícios da certificação. Esses trechos evidenciam que, além de repercussões econômicas, a certificação tende a operar como mecanismo de reputação e legitimação cultural, em consonância com a abordagem do capítulo teórico sobre a UNESCO e sua rede de cooperação internacional.

Diante dos relatos, pode-se inferir que o valor cultural-simbólico gerado por iniciativas gastronômicas no território se expressa principalmente por: (a) produção de significado e memória coletiva; (b) reconhecimento e legitimação do patrimônio alimentar; (c) fortalecimento de marcas culturais urbanas e identidades locais; (d) experiências autênticas buscadas por turistas; e (e) articulação entre educação, empreendedorismo e governança para sustentar ecossistemas criativos. Tais dimensões reforçam a necessidade de diretrizes formativas que integrem técnica culinária, repertório cultural, leitura territorial e consciência socioambiental, alinhando a formação superior em Gastronomia às exigências contemporâneas da economia criativa.

Dimensão 3 - Desafios estruturais nas Cidades Criativas da Gastronomia

Os relatos vinculados ao código “desafios estruturais” evidenciam que, embora a gastronomia se consolide como ativo estratégico da economia criativa, sua sustentabilidade no

território depende de condições institucionais, formativas e organizacionais que ainda se apresentam fragilizadas. À luz do referencial teórico apresentado, a economia criativa pressupõe articulação entre cultura, tecnologia, governança e desenvolvimento sustentável (Howkins, 2002; UNESCO, 2021), o que implica superar obstáculos históricos que limitam a consolidação de ecossistemas criativos.

Um primeiro desafio recorrente refere-se à escassez e à qualificação da mão de obra, apontada como gargalo estrutural. E15 destaca que "a mão de obra realmente hoje é um gargalo muito grande na prestação de serviço" e que "a tecnologia muitas das vezes vem para suprir essa deficiência" (E15). A fala sugere que a inovação tecnológica tem sido mobilizada como mecanismo compensatório frente à fragilidade formativa e à dificuldade de retenção de profissionais. Em Florianópolis, o problema é descrito como rotatividade e desvalorização salarial: "tu não consegue manter qualidade… porque troca muita mão de obra" e "o desafio é a mão de obra qualificada não é remunerada o suficiente" (E23). Tais evidências reforçam a compreensão de que a economia criativa depende de capital humano qualificado e valorizado para converter criatividade em valor econômico e simbólico (Howkins, 2002), sendo insuficiente a adoção de soluções pontuais sem políticas estruturantes de formação e carreira.

Outro desafio estrutural identificado diz respeito à desarticulação entre formação técnico-científica e diretrizes da chancela UNESCO. E14 aponta "uma desconexão da relação técnico-científica de formação profissional… vinculada à missão e à visão editada pela chancela" (E14), acrescentando que as instituições "continuam fazendo seus projetos" e apenas posteriormente os adaptam aos critérios da Cidade Criativa. Essa fragmentação compromete a construção de um ecossistema integrado, conforme defendido pela UNESCO (2021), que enfatiza a necessidade de alinhamento entre políticas culturais, educação e desenvolvimento territorial. Assim, a chancela tende a operar mais como reconhecimento simbólico do que como instrumento efetivo de planejamento estratégico compartilhado.

A fragilidade institucional também se manifesta na baixa capacidade administrativa e de governança pública. E13 observa que é "muito difícil vender essa ideia de economia criativa para o poder público" (E13), indicando resistência ou incompreensão quanto ao potencial estratégico do setor. E10 complementa ao relatar que, embora a prefeitura tenha aderido ao processo de candidatura, "não tinha equipe para fazer" (E10). No contexto internacional, E22 destaca que a municipalidade "carece da expertise interna para gerir este tipo de reconhecimento" (E22), evidenciando que a consolidação da chancela exige estrutura técnica permanente. Esses achados dialogam com o argumento de que cidades criativas

necessitam integrar cultura e criatividade a estratégias formais de desenvolvimento local, com capacidade institucional e recursos adequados (UNESCO, 2021).

Outro aspecto crítico refere-se à insuficiência de dados e monitoramento, elemento central para avaliação e planejamento de políticas públicas. Em Paraty, menciona-se “certa pobreza em dados” e a contratação de um Observatório de Turismo ainda em implementação (E9). A ausência de indicadores sistemáticos limita a mensuração de impactos e a tomada de decisões baseadas em evidências, fragilizando a governança da economia criativa, que, conforme o referencial teórico, exige avaliação contínua e relatórios periódicos no âmbito da Rede de Cidades Criativas (UNESCO, 2023).

No plano cultural, identifica-se ainda o risco de perda de tradições e saberes locais, associado à descontinuidade geracional. E8 relata que receitas tradicionais estavam “se perdendo porque as novas gerações não davam continuidade” (E8), evidenciando que o reconhecimento internacional não elimina vulnerabilidades internas relacionadas à transmissão cultural. Esse dado reforça a necessidade de políticas educativas e de valorização patrimonial para sustentar o valor cultural da gastronomia, conforme discutido no capítulo ao tratar do patrimônio imaterial.

No âmbito das dinâmicas de mercado e rede, surgem dificuldades relacionadas à cultura de cooperação. E20 observa que há “dificuldade em compreender que formam uma rede de facto” e que a tradição industrial envolve “competição em vez de trabalho em rede” (E20). Essa constatação indica barreiras culturais à cooperação interinstitucional, elemento central para o funcionamento da Rede UNESCO, que pressupõe intercâmbio e aprendizagem coletiva (UNESCO, 2021).

Por fim, o entrevistado E31 alerta que o reconhecimento traz também o desafio de “garantir que iniciativas externas estejam alinhadas com práticas sustentáveis e com a valorização efetiva da cultura e dos saberes locais” (E31). Tal advertência explicita que a expansão econômica decorrente da chancela deve ser acompanhada de mecanismos de proteção cultural e sustentabilidade, evitando a mercantilização descontextualizada do patrimônio gastronômico.

O corpus analisado aponta que, os desafios estruturais identificados abrangem: (a) escassez e desvalorização da mão de obra; (b) desarticulação entre formação superior e diretrizes estratégicas; (c) fragilidade de governança pública e capacidade técnica; (d) ausência de dados sistemáticos para monitoramento; (e) risco de perda de tradições; e (f) dificuldades de cooperação em rede. As ações em curso como contratação de observatórios,

articulação de *stakeholders* externos e esforços de sensibilização indicam movimentos de superação, ainda que de forma heterogênea e, em alguns casos, incipiente.

Esses achados reforçam que a consolidação da gastronomia como eixo da economia criativa exige não apenas reconhecimento simbólico, mas estrutura institucional, formação alinhada ao território, governança articulada e planejamento de longo prazo.

Dimensão 4 - Inovação com base na tradição

Os relatos vinculados ao código "inovação com base na tradição" revelam que, no âmbito da economia criativa da gastronomia, a inovação não se configura como ruptura com o passado, mas como processo de atualização, ressignificação e reinterpretação de saberes locais. Essa compreensão converge com a perspectiva teórica apresentada no capítulo 4, segundo a qual a economia criativa transforma ativos culturais e simbólicos em valor contemporâneo, sem dissociá-los de sua base identitária (Howkins, 2002; UNESCO, 2021). Inovar, nesse contexto, implica articular tradição, técnica, sustentabilidade e visão estratégica.

A centralidade do conhecimento do território como ponto de partida para a inovação aparece de forma contundente na fala de E15 ao afirmar que "o primeiro passo você tem que conhecer o seu quintal" e questionar como alguém pode estudar gastronomia estrangeira sem dominar "arroz com feijão" (E15). Tal posicionamento explicita que a inovação criativa exige enraizamento cultural e domínio técnico da própria matriz gastronômica. A criatividade, portanto, não é mera reprodução de tendências globais, mas emerge da apropriação consciente do repertório local, em consonância com a noção de que a economia criativa valoriza especificidades territoriais como diferencial competitivo (Veselá; Klimová, 2014).

Na região amazônica, observa-se uma convivência explícita entre tradição e inovação. E12 destaca "uma tentativa de sem perder essa tradição e inovar", mencionando o uso contemporâneo de ingredientes tradicionais como o tucupi preto e a fusão de técnicas locais com técnicas asiáticas (E12). O entrevistado também, afirma que a inovação convive com pratos tradicionais como pato no tucupi e maniçoba (E12). Esse movimento evidencia que a inovação, nesse contexto, opera por meio de releituras técnicas e ampliação de possibilidades culinárias, preservando a matriz cultural. Tal dinâmica corrobora o argumento de que a economia criativa transforma conhecimento tradicional em novas propostas de valor, ampliando seu alcance sem descaracterizá-lo (Howkins, 2002).

Em Belo Horizonte, a emergência de uma nova geração de chefs que "olham para o passado" e produzem leituras inovadoras da cozinha mineira (E11) reforça essa lógica de

continuidade criativa. Para E6 complementa que a cidade possui uma cozinha “muito enraizada” e que chefs têm utilizado essa herança “como fonte” para renovar e mesclar tradição e inovação (E6). A criatividade, nesse caso, é compreendida como capacidade de reinterpretar a memória culinária coletiva, convertendo-a em linguagem contemporânea e competitiva no cenário da economia criativa.

A dimensão formativa também se revela estratégica para sustentar essa inovação ancorada na tradição. E4 enfatiza que o aluno “não tem que só replicar receitas” e que, para criar, precisa desenvolver técnica (E4). Tal afirmação dialoga com a compreensão de que criatividade não prescinde de base técnica sólida. A inovação exige domínio dos fundamentos culinários, repertório cultural e capacidade analítica para propor novas soluções. Nesse sentido, a formação superior em Gastronomia assume papel estruturante para qualificar profissionais capazes de articular tradição, técnica e inovação, conforme os objetivos desta tese.

No contexto de Paraty, a inovação também é percebida como estratégia de resgate cultural. O entrevistado E8 destaca que, diante da perda de continuidade geracional, foi criado um módulo específico de gastronomia paratiense para “resgatar essa gastronomia tradicional” (E8). A inovação, aqui, não se limita à criação de novos pratos, mas envolve reinserção pedagógica e institucional da tradição, garantindo sua transmissão. Tal movimento confirma que inovação pode significar atualização de práticas educativas e fortalecimento da identidade cultural no âmbito da economia criativa.

Em perspectiva internacional, E20 aponta que conhecimentos tradicionais precisam ser “codificados para serem transmitidos e atualizados” (E20), utilizando o exemplo do queijo como produto que expressa elementos de uma economia criativa. A codificação do saber-fazer tradicional permite sua preservação e adaptação, transformando tradição em ativo estratégico. Essa visão converge com o entendimento da UNESCO (2021) sobre patrimônio cultural imaterial como base de inovação sustentável.

No caso de Alba, a trufa branca, produto natural que acompanha os “ritmos da natureza” e sofre impactos das alterações climáticas (E22), evidencia que inovação também precisa dialogar com sustentabilidade e adaptação ambiental. A dependência de ciclos naturais obriga a região a refletir sobre modelos produtivos e estratégias de valorização responsável. Assim, a inovação na economia criativa gastronômica não é apenas estética ou técnica, mas envolve consciência ecológica e gestão sustentável dos recursos.

E31 sintetiza essa concepção ao afirmar que “inovação é fundamental para a economia criativa na gastronomia, pois possibilita a releitura dos ingredientes e saberes locais, conectando tradição e contemporaneidade de forma sustentável” (E31). Essa formulação articula os principais elementos observados nos relatos: tradição como base, técnica como mediação e sustentabilidade como horizonte.

A partir das evidências empíricas, os depoimentos indicam que o papel da inovação na economia criativa gastronômica consiste em: (a) reinterpretar saberes tradicionais; (b) ampliar usos e técnicas sem descaracterizar identidades; (c) formar profissionais capazes de criar a partir da tradição; (d) codificar e transmitir conhecimentos culturais; e (e) integrar sustentabilidade e responsabilidade territorial. Essa dinâmica confirma que a inovação, no contexto da gastronomia, não representa ruptura, mas continuidade criativa, na qual o passado é reinterpretado como fonte de valor econômico, cultural e simbólico.

Dimensão 5 - Articulação intersetorial como eixo estruturante

Os relatos associados ao código “articulação intersetorial” evidenciam que a gastronomia, no contexto da economia criativa, opera como setor articulador de múltiplas cadeias produtivas e campos criativos. Conforme discutido no referencial teórico a economia criativa pressupõe integração entre cultura, conhecimento, produção simbólica e desenvolvimento territorial (Howkins, 2002; UNESCO, 2021). Nesse sentido, a gastronomia não se limita ao ato culinário, mas se consolida como plataforma de conexão entre turismo, design, artesanato, educação, agricultura, políticas públicas e economia solidária.

E15 explicita essa abrangência ao afirmar que a gastronomia “envolve toda a cadeia da produção, a logística, a comercialização… até a mesa das pessoas”, abrangendo mercados, feiras e casas populares (E15). A fala evidencia a compreensão sistêmica do setor, alinhada à noção de cadeia de valor criativa, na qual diferentes elos produtores, distribuidores, comerciantes, serviços e consumidores constituem um ecossistema integrado (Howkins, 2002). A gastronomia, portanto, configura-se como eixo transversal capaz de articular dimensões econômicas e culturais.

No caso de Belém, observa-se articulação institucional ampla envolvendo universidades públicas e privadas, Sistema S, poder estadual, municipal e entidades privadas. E13 destaca que “a gente tem conseguido conversar muito, dialogar muito com todos os setores”, indicando construção de governança colaborativa. E18 reforça essa composição ao mencionar a presença da Universidade Estadual do Pará, Universidade Federal do Pará,

universidade privada e atores do SEBRAE e SENAC no comitê (E18). Essa estrutura dialoga diretamente com o modelo proposto pela Rede de Cidades Criativas da UNESCO, que enfatiza a cooperação multissetorial como condição para o desenvolvimento sustentável da criatividade urbana (UNESCO, 2021).

A articulação entre gastronomia e artesanato também emerge como dimensão relevante. E 13 menciona que "o artesanato tem entrado no restaurante" (E13), indicando integração estética e simbólica entre produção alimentar e expressões manuais locais. E31 detalha essa convergência ao afirmar que a gastronomia dialoga com o artesanato, o turismo e o design por meio do uso de materiais locais em embalagens e da estruturação de rotas turísticas gastronômicas (E31). Tal movimento confirma que a economia criativa opera por hibridização de linguagens e setores, ampliando o valor simbólico dos produtos gastronômicos.

Em Paraty, a articulação com o setor literário e cultural torna-se evidente na relação com a Festa Literária Internacional de Paraty (FLIP), evento que posicionou a cidade no mapa turístico contemporâneo (E9). A FLIP, organizada por associação civil em parceria com o poder público, demonstra como literatura, turismo e gastronomia convergem para potencializar a visibilidade territorial. A economia criativa, nesse caso, manifesta-se como rede de eventos culturais que se retroalimentam, fortalecendo o fluxo turístico e a identidade local.

Em Belo Horizonte, observa-se forte integração com o ambiente acadêmico e institucional. E6 relata proximidade com universidades, participação em semanas acadêmicas e produção científica articulada ao turismo (E6). Já E19 complementa ao destacar parcerias entre SEBRAE e Belotur na promoção da Cidade Criativa (E19), incluindo projetos de profissionalização que envolvem finanças, comunicação digital e gestão. Essa convergência entre formação, empreendedorismo e políticas públicas reforça a compreensão da gastronomia como setor estruturante do desenvolvimento criativo.

No contexto italiano, E28 afirma que restaurantes, hoteleiros, padeiros, confeiteiros e artesãos trabalham "em sintonia e sinergia" para consolidar um produto territorial de alta qualidade (E28). Em Alba, a articulação inclui organizadores de eventos, Centro Nacional de Estudos da Trufa, museu temático e associações comerciais ligadas ao setor hoteleiro e turístico (E22). Observa-se, assim, integração entre patrimônio cultural, pesquisa, museologia, eventos e setor produtivo configuração típica de ecossistemas criativos consolidados.

A dimensão ambiental e agrícola também aparece como campo estratégico de articulação. E23 menciona eventos que integram “desde a terra até o prato”, valorizando o ciclo completo do alimento (E23). E26 reforça que secretarias de Meio Ambiente, Agricultura e Cultura deveriam estar envolvidas nesse processo (E26), ampliando o escopo da governança. Essa integração confirma que a gastronomia, no âmbito da economia criativa, articula bioeconomia, sustentabilidade e políticas culturais, consolidando-se como eixo transversal de desenvolvimento territorial.

Diante do exposto, os depoimentos demonstram que a gastronomia atua como plataforma intersetorial capaz de integrar: (a) turismo e hospitalidade; (b) artesanato e design; (c) educação e pesquisa; (d) agricultura e sustentabilidade; (e) eventos culturais e patrimônio; e (f) políticas públicas e empreendedorismo. Essa articulação amplia a geração de valor econômico, cultural e simbólico, confirmando o papel da gastronomia como eixo estruturante da economia criativa nos territórios analisados. A convergência entre setores evidencia que o fortalecimento da gastronomia depende menos de iniciativas isoladas e mais da construção de redes colaborativas permanentes, alinhadas às diretrizes da UNESCO e aos fundamentos teóricos desta tese.

Dimensão 6 - Ações e respostas institucionais

Os relatos reunidos no código “ações e respostas institucionais” indicam que os desafios estruturais vivenciados pelas Cidades Criativas da Gastronomia tendem a produzir respostas institucionais em diferentes níveis, municipal, interinstitucional e de governança em rede, com ênfase em planejamento, formação, eventos estruturantes, políticas alimentares e mecanismos de prestação de contas. Em convergência com o referencial do capítulo, tais respostas evidenciam que a economia criativa, para além de um discurso de valorização simbólica, requer arranjos institucionais capazes de transformar ativos culturais em ações públicas sustentáveis, com cooperação entre Estado, sociedade civil e setor produtivo (Howkins, 2002; UNESCO, 2021).

A primeira observação destacada é a institucionalização do território como cadeia produtiva e não apenas como vitrine gastronômica. E15 destaca que, ao tratar da candidatura, o dossiê “englobou toda essa cadeia produtiva” e remete aos “frutos” que “a economia criativa gera” (E15). Essa perspectiva reforça o argumento de que a economia criativa se materializa quando a cidade reconhece e organiza o ecossistema que vai da produção ao consumo, criando condições de circulação, visibilidade e continuidade, aspecto coerente com

a compreensão de que a criatividade se torna econômica quando a ideia se torna praticável e gera valor (Howkins, 2002).

Uma colocação refere-se às respostas por meio de eventos e eixos de trabalho, como forma de estruturar agendas, mobilizar atores e ampliar a difusão pública do selo. E15 cita a realização de uma "Bienal da Gastronomia" em Belo Horizonte, com palestras e cursos, inclusive com possibilidade de transmissão online (E15). Para E11, por sua vez, afirma a necessidade de "eleger alguns eixos de trabalho", situando Belo Horizonte em uma trajetória de "30 anos de uma política de cultura alimentar" (E11). Em termos analíticos, eventos e eixos não operam apenas como promoção, mas como instrumentos institucionais de coordenação e de criação de "rotinas" de governança que dão continuidade às ações e ampliam a participação social, em consonância com as exigências de planos de ação e comunicação destacadas no capítulo (UNESCO, 2021).

Os relatos revelaram a formação e capacitação como resposta institucional, mostrando que parte dos problemas históricos (qualificação, desalinhamento de ações, fragilidades de implementação) é enfrentada pela via educacional e programática. E14 aponta uma articulação com a nova direção do campus para "aprimorar" ações, mas reconhece que, no curso de Gastronomia, elas ainda passam "a priori bem fragilizados" (E14). Nesse mesmo sentido, E12 menciona a contribuição do comitê na incorporação de aspectos relacionados à "capacitação de mão de obra" e à educação, compondo um comitê "bastante eclético" (E12). Tais evidências reforçam a tese de que as diretrizes para formação superior precisam dialogar com a governança territorial: quando a cidade carece de estrutura e continuidade, a formação torna-se não apenas um fim, mas um meio institucional para sustentar a rede (UNESCO, 2021).

No caso de Paraty, as respostas institucionais aparecem como compromissos formalizados e dispositivos de inclusão social. E9 menciona a "construção do projeto CFC (Centro de Formação Economia Criativa)" como compromisso assumido (E9). E8 descreve a implementação, via Secretaria de Cultura, de um programa com aulas gratuitas de gastronomia a partir de 2022, com público que inclui empreendedores e pessoas em vulnerabilidade, caracterizando-o como ação de capacitação e também "programa social" de acolhimento, associado ao "café gastronomia" (E8). Analiticamente, tais iniciativas evidenciam que a resposta institucional pode operar pela lógica de política pública cultural e social, na qual gastronomia integra desenvolvimento, inclusão e qualificação, coerente com a

concepção de economia criativa como fenômeno que envolve dimensões econômicas, culturais e sociais de modo transversal.

Outra resposta recorrente é o planejamento estratégico para atravessar ciclos políticos, enfrentando o problema histórico da descontinuidade administrativa. E18 afirma que Belém busca construir um plano estratégico que "atravesse as gestões municipais", projetando um plano "26 até 29", visando garantir a gestão do selo e das ações associadas (E18). Esse ponto se conecta diretamente ao arcabouço do capítulo ao enfatizar que a Rede UNESCO demanda coerência de ações, capacidade de gestão e sustentabilidade de estratégia e financiamento; sem continuidade, o selo tende a se tornar apenas simbólico e com baixa efetividade territorial (UNESCO, 2021).

No campo da prestação de contas e obrigações formais, E6 explicita que há compromissos perante a UNESCO, incluindo participação no encontro anual e submissão de relatório de execução dos últimos quatro anos (E6). Isso reforça que as respostas institucionais não são apenas internas, mas também condicionadas por mecanismos de *accountability* em rede, os quais pressionam a cidade a produzir evidências, organizar ações e demonstrar resultados. Essa dimensão é coerente com o capítulo ao apontar que as cidades-membro devem reportar resultados e alinhar-se a diretrizes internacionais de cultura e desenvolvimento sustentável (UNESCO, 2021).

Há, ainda, um conjunto de evidências que apontam para respostas institucionais via sociedade civil organizada, sobretudo quando o poder público apresenta baixa disposição inicial para liderar. E5 relata que, diante da falta de interesse da Prefeitura em "correr atrás dessa chancela", a gestão e a busca pela chancela passaram a ocorrer "via a sociedade civil organizada" (E5). Do ponto de vista analítico, isso sugere uma governança policêntrica, na qual o reconhecimento UNESCO mobiliza atores não estatais como vetores de continuidade e pressão institucional tema coerente com a ênfase do capítulo na participação de stakeholders públicos, privados e sociedade civil na preparação e execução de planos (UNESCO, 2021).

Por fim, os relatos internacionais reforçam que respostas institucionais podem se estruturar em dispositivos permanentes de política alimentar e formação profissional, com articulação de múltiplos serviços públicos e redes sociais. O entrevistado E20 descreve a "mesa de Política Alimentar" criada em 2014, reunindo atores ligados à nutrição, alimentação escolar, hortas comunitárias e inclusão social, incluindo iniciativas com pessoas com deficiência e pessoas em privação de liberdade, além de institutos de formação em hotelaria, gastronomia e agricultura (E20). Em Alba, E22 indica que a cidade trabalha com grupo de

trabalho tendo a Câmara Municipal como parceira principal e entidades de promoção turística; menciona, ainda, um instituto de formação profissional com cursos e treinamentos para jovens e adultos do setor (E22). Essas evidências reforçam que a resposta institucional madura tende a combinar: governança (grupos de trabalho), formação (institutos e cursos), turismo (promoção territorial) e políticas alimentares (nutrição, cantinas, hortas) articulando, de modo concreto, a transversalidade própria da economia criativa e as diretrizes esperadas em cidades da rede (Howkins, 2002; UNESCO, 2021).

Logo, o conjunto dos relatos demonstra que os "problemas antigos" das cidades criativas (descontinuidade, fragilidade de ações, necessidade de qualificação, baixa apropriação do selo, carência de coordenação) vêm sendo enfrentados por ações institucionais estruturantes, como: eventos e eixos de trabalho, programas públicos de capacitação e inclusão, centros e projetos de formação em economia criativa, planos estratégicos supragestão, mecanismos de prestação de contas e arranjos de governança multissetorial. Tais elementos oferecem evidências empíricas relevantes para a tese ao indicar que diretrizes inovadoras para a formação superior humanista em Gastronomia precisam incorporar, de modo explícito, competências de atuação em ecossistemas institucionais: governança, planejamento, comunicação pública, redes intersetoriais e responsabilidade social, dimensões diretamente conectadas ao contexto contemporâneo da economia criativa.

Diante da categoria analisada como Economia Criativa na Gastronomia, considerando os achados oriundos dos relatos dos entrevistados, apresenta-se no Quadro 23 uma síntese dos núcleos de sentido.

Quadro 23 - Modelo analítico da gastronomia como eixo estruturante da economia criativa

Economia Criativa na Gastronômica		
Código	**Núcleos de sentido**	**Síntese de Interpretação**
Identidade Gastronômica Territorial	Patrimônio material e imaterial;	A identidade gastronômica territorial constitui-se como expressão do patrimônio material e imaterial, fortalecendo o sentimento de pertencimento e consolidando a gastronomia como marca cultural urbana que diferencia e posiciona o território.
	Orgulho e pertencimento;	
	Marca cultural urbana	
Valor Cultural-Simbólico	Legitimação do patrimônio;	O valor cultural-simbólico da gastronomia manifesta-se na legitimação do patrimônio alimentar, na produção de significados e na construção de experiências autênticas, promovendo reconhecimento territorial e fortalecimento da identidade cultural
	Produção de significado;	
	Experiência autêntica;	
	Reconhecimento territorial	

Inovação com base na tradição	Reinterpretação de saberes;	A inovação na gastronomia emerge da reinterpretação de saberes tradicionais, articulando técnica e repertório cultural com continuidade criativa e princípios de sustentabilidade, evidenciando a tradição como base para a renovação.
	Técnica e repertório cultural;	
	Continuidade criativa;	
	Sustentabilidade	
Articulação Intersetorial	Turismo;	A gastronomia na economia criativa configura-se como eixo articulador de múltiplos setores, integrando turismo, cultura, design, agricultura, educação e empreendedorismo, e promovendo dinâmicas de desenvolvimento territorial sistêmico.
	Design;	
	Artesanato;	
	Educação	
	Agricultura;	
	Empreendedorismo;	
	Cultura;	
Desafios Estruturais e Respostas institucionais	Governança;	Os desafios estruturais da economia criativa na gastronomia demandam respostas institucionais baseadas em governança, planejamento estratégico, políticas públicas e formação profissional, sustentadas por monitoramento de dados e cooperação em rede para fortalecimento do setor.
	Planejamento Estratégico;	
	Políticas Públicas;	
	Formação Profissional;	
	Monitoramento e Dados;	
	Cooperação em rede;	

Fonte: Elaborado pela autora a partir dos dados da pesquisa (2026)

O Quadro 23 evidencia a gastronomia como núcleo identitário estruturante da economia criativa territorial, na medida em que a identidade gastronômica constitui a base cultural e simbólica a partir da qual se organizam a produção de valor, os processos de inovação ancorados na tradição e a articulação intersetorial. Nesse contexto, a articulação entre os diferentes segmentos, como turismo, design, artesanato e cultura revela-se elemento dinamizador da economia criativa, ampliando as possibilidades de integração produtiva e valorização territorial.

Os resultados indicam que a inovação, sob a perspectiva dos entrevistados, está intrinsecamente vinculada à herança cultural e aos saberes tradicionais, sendo potencializada pela incorporação de técnicas e pela criatividade, o que viabiliza sua convergência com princípios de sustentabilidade. Dessa forma, a inovação não se configura como ruptura, mas como continuidade reinterpretada da tradição.

Evidencia-se também, que a sustentabilidade do modelo depende da capacidade institucional de enfrentamento dos desafios estruturais, por meio de mecanismos de governança, planejamento estratégico e políticas públicas integradas. A interação entre agentes públicos e privados, articulada em rede, mostra-se determinante para a consolidação e manutenção do reconhecimento territorial como cidade criativa da gastronomia, conforme os parâmetros estabelecidos pela UNESCO.

7.2.2 Intersecções tecnológicas na gastronomia

Dimensão 1 - Tecnologias digitais, operacionais e de gestão: nos processos produtivos e formativos

A análise dos relatos associados ao código Tecnologias Digitais, Operacionais e de Gestão, evidencia que as tecnologias contemporâneas têm impactado tanto os processos produtivos da gastronomia quanto os processos formativos. Entretanto, os depoimentos também revelam que tais tecnologias não constituem, por si mesmas, o fundamento da inovação. Ao contrário, aparecem como instrumentos que potencializam práticas já sustentadas por conhecimento técnico, consciência profissional e maturidade formativa do sujeito.

No cenário produtivo, observa-se a incorporação de equipamentos e soluções tecnológicas voltadas à otimização de processos operacionais. Um entrevistado menciona, por exemplo, a aquisição de um equipamento destinado a agilizar etapas de produção na cozinha: *"*eu comprei um equipamento que ele vai me otimizar a lavar as panelas encostadas de um processo que a gente chama de pinga e frita" (E3). Este relato indica que a tecnologia, nesse contexto, atua principalmente como mecanismo de eficiência operacional, reduzindo tempo de execução e esforço físico no ambiente de produção gastronômica.

A tecnologia também aparece associada à gestão e à organização do serviço gastronômico, especialmente no que se refere à digitalização dos processos de atendimento e operação ao Comensal. Conforme relata a entrevistada E8, em determinados estabelecimentos já se observa a presença de sistemas digitais que permitem ao próprio cliente realizar pedidos por meio de dispositivos eletrônicos: "cardápio via celular ou tablet […] alguns você faz o pedido na própria mesa e nem tem garçom para te entregar" (E8). Esse tipo de solução evidencia o avanço de tecnologias que reorganizam a dinâmica do serviço e do

relacionamento com o consumidor, aproximando a gastronomia das transformações mais amplas da economia digital.

Outro campo relevante refere-se às tecnologias voltadas à gestão estratégica e ao planejamento operacional dos empreendimentos gastronômicos. Nesse sentido, os depoimentos indicam a crescente utilização de *softwares,* planilhas e ferramentas digitais de gestão. Um entrevistado destaca que "toda questão de lidar com planilhas […] a parte de planejamento tudo isso passa por uma formação em gestão" (E10), evidenciando que a competência tecnológica, nesse caso, está associada à capacidade de interpretar dados, planejar operações e organizar processos administrativos.

Essa dimensão é ampliada quando se observam as tecnologias voltadas ao controle operacional e financeiro dos restaurantes. O Relato de E32 refere-se à gestão gastronômica, destacando a importância de sistemas digitais para controle de estoque, cálculo de *food cost*, engenharia de cardápio e análise de desempenho dos produtos. Tais ferramentas permitem monitorar indicadores operacionais e apoiar a tomada de decisão estratégica, configurando uma dimensão gerencial da tecnologia na gastronomia contemporânea.

No entanto, os relatos também revelam que a incorporação tecnológica ocorre de forma heterogênea entre os diferentes contextos institucionais e produtivos. No ambiente universitário, por exemplo, limitações estruturais e orçamentárias podem restringir o acesso a determinados equipamentos e tecnologias. Conforme relata uma coordenadora de curso E16, "como está na universidade pública […] não temos esse acesso tão fácil […] vai comprar um equipamento novo e tudo não é tão fácil" (E16). Essa observação evidencia uma tensão recorrente na formação superior em gastronomia, enquanto o mercado avança na incorporação de tecnologias produtivas e digitais, as instituições formativas, principalmente públicas, nem sempre conseguem acompanhar esse ritmo de atualização tecnológica.

Apesar dessas limitações, algumas experiências apontam para estratégias de integração tecnológica no processo formativo. A entrevistada E16 também relata a utilização de aplicativos e *softwares* que auxiliam no desenvolvimento de fichas técnicas e planejamento de cardápios, inclusive com o uso de inteligência artificial. Segundo ela, *"o próprio aplicativo vai montando sugestões de fichas técnicas […] e no final ele já faz uma lista de compra do material"* (E16). Nesse caso, a tecnologia atua como ferramenta pedagógica, permitindo aos estudantes compreenderem processos de planejamento culinário, cálculo de insumos e organização da produção gastronômica.

Além disso, os depoimentos também apontam para a presença de equipamentos tecnológicos que ampliam as possibilidades técnicas da cozinha contemporânea. Entre os exemplos citados estão equipamentos como *termomix*, embaladoras a vácuo e técnicas de cocção controlada, que permitem maior precisão nos processos culinários. Conforme relata uma entrevistada, *"tem embalador a vácuo […] equipamentos que permitem a aplicação dessas técnicas"* (E9). Esses recursos tecnológicos dialogam com a transformação da cozinha em um espaço cada vez mais integrado entre ciência, técnica e inovação.

Entretanto, a análise crítica dos depoimentos evidencia que a tecnologia, por si só, como por exemplo aulas on line, não garante inovação nem qualidade profissional. Essa compreensão aparece de forma particularmente clara na fala de uma professora da área, que afirma: *"não adianta você saber mexer num software se você não sabe na prática como se faz […] se ele nunca fez uma massa, ele não sabe a questão de ingredientes"* (E33). A observação aponta para um aspecto central desta tese, que a inovação não pode ser confundida com mera digitalização ou adoção de ferramentas tecnológicas.

Sob essa perspectiva, a tecnologia adquire sentido apenas quando articulada ao domínio técnico e à experiência prática do sujeito formativo. Como reforça a mesma entrevistada, *"essa engenharia de cardápio […] hoje é mecanizável, mas se você não tiver conhecimento prático não adianta cadastrar"* (E33). Este argumento evidencia que as tecnologias de gestão e operação dependem de conhecimento culinário prévio para serem utilizadas de forma competente.

Essa reflexão encontra respaldo nas abordagens humanistas da educação e da formação profissional. Para a UNESCO (1996; 2016), a educação contemporânea deve articular desenvolvimento técnico, consciência ética e capacidade crítica, integrando os pilares aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a conviver e aprender a ser. Nesse sentido, as tecnologias educacionais e produtivas não substituem o processo formativo, mas devem ser compreendidas como instrumentos a serviço da formação integral.

A Ontopsicologia também reforça essa compreensão ao afirmar que a tecnologia não constitui fonte autônoma de inovação, mas expressão da inteligência humana que a opera. Meneghetti (2010; 2011) sustenta que o progresso técnico somente produz resultados socialmente positivos quando orientado pela maturidade ontológica do sujeito. Dessa forma, a tecnologia não substitui a inteligência humana, mas depende dela para assumir função criativa e responsável.

Essa perspectiva também aparece explicitamente em alguns depoimentos, um entrevistado ressalta que a inteligência artificial pode auxiliar na elaboração de cardápios e na gestão de restaurantes, mas observa que essa prática ainda não é amplamente difundida no setor: *"ele tem feito uso de inteligência artificial para pensar cardápios [...] mas eu não vejo isso com tanta frequência"* (E13). A fala evidencia que a adoção tecnológica ainda ocorre de forma gradual e desigual entre os empreendimentos gastronômicos.

Outro aspecto relevante refere-se ao uso de tecnologias audiovisuais e digitais como ferramentas pedagógicas no ensino da gastronomia. Um exemplo citado refere-se ao uso de sistemas de transmissão audiovisual que permitem aos alunos acompanhar detalhadamente os procedimentos realizados pelo professor durante a aula prática. Segundo o relato, *"o chef está trabalhando e o aluno usa câmera e recurso audiovisual para enxergar o que o professor está fazendo"* (E15). Nesse caso, a tecnologia amplia a visibilidade do processo técnico, contribuindo para o aprendizado prático em ambientes de ensino culinário.

No campo das tecnologias digitais, também emergem transformações relacionadas ao marketing e à comunicação gastronômica. Um entrevistado menciona que iniciativas de promoção territorial têm buscado utilizar plataformas digitais para fortalecer a marca gastronômica da cidade, afirmando que se busca desenvolver estratégias semelhantes às utilizadas por países que consolidaram sua identidade culinária internacionalmente (E5). Tal movimento evidencia que a tecnologia também atua como mediadora da visibilidade cultural e econômica da gastronomia no contexto das cidades criativas.

Contudo, os depoimentos indicam que a relação entre tecnologia e gastronomia não ocorre de forma homogênea em todos os territórios. Conforme observa um entrevistado, ainda não se consolidou uma integração sistemática entre tecnologia digital, formação profissional e desenvolvimento territorial: *"nós não chegamos nesse nível"* (E23). Essa observação reforça a ideia de que a transformação tecnológica do setor gastronômico ainda está em processo de maturação institucional e educacional.

Diante disso, os resultados indicam que as tecnologias digitais, operacionais e de gestão desempenham papel relevante no aprimoramento dos processos produtivos e formativos da gastronomia contemporânea. Entretanto, os depoimentos analisados convergem para um ponto central: a tecnologia não constitui o fundamento da inovação gastronômica.

Ao contrário, ela aparece como instrumento que potencializa práticas já sustentadas por conhecimento técnico, experiência prática e maturidade formativa. Assim, confirma-se a hipótese que a criatividade não é ponto de partida da inovação, mas consequência de um

processo de formação que desenvolve o sujeito simultaneamente como pessoa e como profissional.

Nesse sentido, as tecnologias devem ser compreendidas como meios que ampliam as possibilidades de ação do profissional gastronômico, mas cujo valor depende da qualidade da formação humana e técnica daquele que as utiliza. Quando integradas a uma formação humanista e crítica, as tecnologias tornam-se ferramentas capazes de fortalecer processos produtivos, qualificar a gestão e ampliar as possibilidades criativas da gastronomia nas cidades criativas. Entretanto, quando dissociadas dessa base formativa, correm o risco de se reduzir a instrumentos operacionais desprovidos de sentido cultural, ético e territorial. O Quadro 24 sintetiza as tecnologias utilizadas nos processos de gestão e formação.

Quadro 24 - Tecnologias digitais, operacionais e de gestão identificadas nos processos produtivos e formativos da gastronomia

Tipo de tecnologia	Exemplos identificados nos relatos
Tecnologias para produção	Termomix, embaladora a vácuo, equipamentos de cocção controlada, equipamentos de automação de lavagem
Tecnologias digitais de atendimento	Cardápio digital, pedidos via tablet ou celular, QR Code para pedidos
Tecnologias de gestão gastronômica	*Software* de ficha técnica, engenharia de cardápio, planilhas de controle de custos e estoque
Inteligência artificial aplicada à gastronomia	IA para elaboração de cardápios, sugestões de fichas técnicas e planejamento de compras
Tecnologias educacionais	Sistemas audiovisuais para demonstração culinária, *software*s didáticos de gestão gastronômica
Tecnologias digitais de comunicação e marketing	Plataformas digitais de promoção gastronômica e estratégias de marketing territorial

Fonte: Elaborado pela autora a partir dos dados da pesquisa (2026)

Dimensão 2 - Preparo formativo tecnológico na gastronomia no contexto das intersecções tecnológicas

A análise dos relatos associados ao código “Preparo formativo tecnológico”, demonstra que a incorporação de tecnologias na gastronomia não se restringe à introdução de ferramentas digitais ou equipamentos, mas envolve, sobretudo, um processo formativo ampliado, no qual o desenvolvimento de competências tecnológicas deve estar articulado à formação integral do sujeito. Os depoimentos indicam que o preparo formativo tecnológico emerge como um campo de tensão entre a ampliação de recursos digitais e a necessidade de preservar a centralidade da experiência humana, sensorial e prática na formação do profissional de gastronomia.

Inicialmente, observa-se que a formação tecnológica é compreendida pelos entrevistados como parte de uma formação ampliada e multidimensional, que ultrapassa a

dimensão técnica da cozinha. Conforme destaca um entrevistado, o estudante precisa desenvolver “uma visão alargada específica de cada um dos setores”, incluindo serviço, gestão, marketing, administração e cozinha (E14). Esse depoimento evidencia que a preparação tecnológica não se limita ao domínio instrumental de ferramentas, mas envolve a compreensão sistêmica do funcionamento do setor gastronômico. Nesse sentido, a formação profissional passa a demandar competências que integrem tecnologia, gestão e visão estratégica do mercado, o que dialoga com a perspectiva contemporânea da educação profissional orientada para a complexidade das cadeias produtivas (UNESCO, 2016).

Essa compreensão também aparece quando se afirma que o estudante precisa compreender “a cadeia como um todo”, entendendo que a gastronomia “não é só o chefe, não é só o prato na mesa” (E13). Tal perspectiva reforça que o preparo tecnológico envolve o reconhecimento da gastronomia como um sistema produtivo, cultural e econômico integrado. Dessa forma, o domínio de tecnologias digitais e operacionais passa a ser entendido como parte de uma competência profissional mais ampla, que articula produção, gestão e sustentabilidade.

Entretanto, os depoimentos também revelam que a inserção de tecnologias no processo formativo deve ocorrer de maneira crítica e equilibrada, evitando a substituição da experiência prática pelo uso excessivo de mediações digitais. A esse respeito, um dos entrevistados questiona a viabilidade de processos formativos totalmente mediados por tecnologia ao afirmar: “eu não consigo compreender essa questão da gastronomia EAD […] como é que você vai avaliar um ponto de cocção, uma textura, uma técnica se você não está ali experimentando?” (E8). Esse posicionamento evidencia que determinadas dimensões do conhecimento gastronômico, especialmente aquelas relacionadas à percepção sensorial, à textura e ao sabor, permanecem dependentes da experiência concreta e da prática culinária.

Essa dimensão sensorial da formação também é enfatizada por outra participante, ao afirmar que “o sensorial não vai ser substituído pela inteligência artificial […] quem dá o ponto, quem entende a percepção é o ser humano” (E26). O depoimento reafirma a centralidade do sujeito na prática gastronômica, indicando que a tecnologia deve atuar como ferramenta de apoio, e não como substituta da experiência humana. Tal compreensão converge com os fundamentos do humanismo contemporâneo, que reconhece a tecnologia como instrumento mediador das atividades humanas, mas preserva a centralidade da pessoa e da experiência vivida (Floridi, 2015).

Os relatos evidenciam que a inteligência artificial e outras tecnologias digitais estão gradualmente sendo incorporadas aos processos formativos, sobretudo como ferramentas de apoio à criatividade e à gestão gastronômica. Como observa um entrevistado, é fundamental preparar os estudantes para lidar com essas ferramentas, uma vez que "a inteligência artificial faz parte do nosso dia a dia e os alunos precisam estar preparados para se construírem bem enquanto pessoas e profissionais" (E17). A fala indica que o preparo tecnológico deve integrar tanto competências digitais quanto o desenvolvimento da identidade profissional do estudante.

De forma semelhante, outro entrevistado ressalta que o domínio tecnológico não se restringe ao conhecimento das ferramentas, mas exige a capacidade de compreender seus limites e potencialidades, "é preciso saber quais são as ferramentas […] conhecer os limites e potencial da inteligência artificial para simplificar o trabalho" (E20). Este posicionamento evidencia que a formação tecnológica exige não apenas habilidades operacionais, mas também competência crítica no uso das tecnologias, aspecto cada vez mais relevante no contexto da transformação digital.

Nesse sentido, o desenvolvimento de competências digitais deve ser acompanhado pela formação ética, crítica e humanista do sujeito (UNESCO, 2019). A integração entre tecnologia e formação integral torna-se, portanto, um elemento central para evitar que o processo educativo seja reduzido à mera instrumentalização técnica.

Os relatos também indicam que o preparo tecnológico está relacionado ao desenvolvimento de competências analíticas e gerenciais, como o uso de planilhas, *dashboards* e ferramentas de análise de dados para tomada de decisão no setor gastronômico. Conforme destacado por um entrevistado, o profissional precisa dominar competências relacionadas à análise de dados, leitura de indicadores de vendas, engenharia de cardápio e controle de custos (E32). Essas competências evidenciam que o profissional contemporâneo da gastronomia deve ser capaz de integrar conhecimento culinário, gestão e análise de informações.

Contudo, apesar da ampliação das tecnologias disponíveis, os depoimentos também revelam que a tecnologia não substitui o protagonismo humano na atividade gastronômica. Como observa um entrevistado, "existem tecnologias para comandar pedidos, mas muitas coisas ainda precisam ser feitas pelas pessoas […] a tecnologia não é integral, o ser humano continua atuante" (E4). Esse argumento reafirma a ideia de que a inovação na gastronomia

depende da capacidade criativa e interpretativa do profissional, e não apenas da utilização de ferramentas tecnológicas.

Essa compreensão é reforçada por outro entrevistado ao afirmar que existe, frequentemente, uma supervalorização da tecnologia, quando na realidade o elemento central permanece sendo a inteligência humana que orienta os processos criativos e produtivos. Nesse sentido, a tecnologia deve ser compreendida como um conjunto de processos e instrumentos que ampliam as capacidades humanas, e não como um substituto da criatividade e da experiência profissional (E29).

À luz da Ontopsicologia, essa relação entre tecnologia e formação integral pode ser interpretada como a necessidade de manter a primazia do sujeito sobre os instrumentos técnicos. Meneghetti (2010; 2011) argumenta que o desenvolvimento tecnológico somente produz resultados positivos quando está orientado pela inteligência do sujeito e pelo seu projeto de natureza. Assim, a inovação não emerge da tecnologia em si, mas da capacidade do indivíduo de utilizá-la de forma consciente e funcional.

Diante desses elementos, os resultados indicam que o preparo formativo tecnológico na gastronomia envolve três dimensões complementares: (a) o desenvolvimento de competências digitais e operacionais; (b) a integração dessas tecnologias aos processos produtivos e gerenciais; (c) a preservação da centralidade da experiência humana, sensorial e criativa no processo formativo.

Dessa forma, os achados reforçam o argumento central desta tese de que a inovação na gastronomia não pode ser compreendida como mera adoção de tecnologias, mas como resultado de um processo formativo integral. A formação inovadora exige que o estudante desenvolva simultaneamente competências técnicas, consciência crítica e maturidade humana. Em outras palavras, a inovação não se reduz ao domínio de ferramentas digitais, mas depende da formação de um sujeito capaz de integrar conhecimento técnico, sensibilidade cultural e responsabilidade profissional.

Assim, confirma-se que a incorporação de tecnologias nos processos produtivos e formativos da gastronomia deve ser compreendida como parte de um processo educacional mais amplo, onde a tecnologia atua como instrumento de ampliação das capacidades humanas, enquanto a formação integral do sujeito permanece como fundamento estruturante da inovação no campo da gastronomia e da economia criativa.

Dimensão 3 - A defasagem entre ensino e prática na gastronomia

Os relatos associados ao código “Defasagem ensino e prática” evidenciam que as tecnologias digitais, operacionais e de gestão não têm produzido, por si só, uma transição formativa consistente, ao contrário, tornam mais visíveis as fraturas entre, o que se prescreve como “inovação” no discurso institucional, as condições materiais e curriculares de ensino e o modo como o setor produtivo, de fato, opera e aprende. Essa defasagem manifesta-se tanto como limitação objetiva (infraestrutura, acesso, carga horária, suporte técnico) quanto como problema de sentido (o que se entende por inovação, autoria e formação integral).

Em primeiro lugar, a fala “geralmente não tem no mercado” (E15) exemplifica uma lacuna clássica de transposição, conteúdos, processos ou equipamentos discutidos como desejáveis não encontram correspondência nas condições reais de operação do setor. Essa assimetria aparece de modo ainda mais concreto quando E14 afirma: “eu não tenho espaço nas minhas unidades para abarcar as questões relacionadas a chancela” (E14) e, na sequência, “a gente não pode colocar curricularmente porque não tem carga horária para isso” (E14). Aqui, a defasagem não é apenas tecnológica, é estrutural e pedagógica, pois aponta para um currículo comprimido que tenta incorporar novas exigências (economia criativa, chancela, digitalização, sustentabilidade, gestão) sem reconfigurar suas bases. Nessa direção, o diagnóstico converge com a crítica fenomenológica ao reducionismo técnico-instrumental, quando a formação se organiza por encaixes de conteúdos, tende a perder vínculo com a experiência vivida, com o “mundo de sentido compartilhado” que antecede a formalização científica e sustenta a compreensão significativa da prática (Husserl, 2012). Essa crise de sentido torna-se mais provável quando a formação não consegue articular técnica, cultura e ética como unidade formativa, mas apenas como tópicos.

Em segundo lugar, os relatos expõem restrições de acesso e desigualdade tecnológica. E16 observa que, na universidade pública, “a gente não tem esse acesso tão fácil… comprar um equipamento… não é tão fácil” (E16), enquanto E31 afirma que “o acesso à tecnologia de ponta ainda é desigual, concentrando-se em determinados segmentos” (E31). A defasagem, portanto, não é homogênea, pois ela varia conforme o tipo de instituição, a região, a capacidade de investimento e o segmento gastronômico. Nota-se que a inovação, quando tratada como imperativo abstrato, pode aprofundar desigualdades ao exigir competências e dispositivos que nem todos podem experimentar. A perspectiva humanista contemporânea propõe justamente um equilíbrio entre excelência técnico-científica e princípios éticos, recolocando a centralidade humana diante de pressões por eficiência tecnológica e demandas

utilitárias (Floridi, 2015; UNESCO, 2021), o que, aplicado à gastronomia, implica reconhecer as condições reais de acesso como parte do próprio desenho formativo.

Um terceiro eixo de defasagem emerge na crítica às mediações digitais que afetam autoria, cognição e aprendizagem prática. E23 afirma: “Pesquisa na internet pega uma informação a receita não vem mais dele” (E23) e complementa: “o aluno tá vindo tá tudo muito pronto… a receita pronta… a lista de compras pronta… a foto do prato pronto… Ele só tem que executar” (E23). O dado empírico é relevante porque desloca a discussão de tecnologia como ferramenta para tecnologia como forma cultural, quando o “pronto” substitui o processo, reduz-se a formação do sujeito a uma execução guiada, enfraquecendo investigação, julgamento e elaboração própria, a criatividade do sujeito. No campo fenomenológico, trata-se de um empobrecimento da experiência, o estudante deixa de constituir sentido na relação com o objeto (ingrediente, técnica, textura, custo) e passa a repetir uma forma já dada, desconectada do mundo-da-vida que dá inteligibilidade à prática (Husserl, 2012).

A técnica sem formação da pessoa (discernimento, responsabilidade, autoria) tende a gerar um profissional “operador de procedimentos” e não um sujeito criativo capaz de inovar de forma contextualizada.

A quarta dimensão aparece na problematização do ensino online e das limitações técnicas. E1 afirma que “a aula online… por vezes, ainda temos problemas técnicos” (E1). Embora a modalidade digital amplie possibilidades de acesso, o relato revela que, na prática, a mediação tecnológica pode fragilizar o próprio processo formativo quando não há infraestrutura e desenho pedagógico compatíveis. A UNESCO, ao reafirmar os Quatro Pilares (aprender a conhecer, fazer, conviver e ser), indica que educação não é apenas transmissão, requer desenvolvimento pessoal, autonomia e responsabilidade, além de competências práticas e convivência (UNESCO, 1996).

Assim, a questão não é “ser contra” tecnologia educacional, mas evitar que ela seja confundida com substituição do fundamento formativo. Quando o meio digital se torna um fim em si, corre-se o risco de reforçar a “crise” já diagnosticada como esquecimento das condições subjetivas e vitais do conhecimento (Husserl, 2012).

Por fim, os relatos indicam que parte da defasagem decorre da insuficiente articulação institucional entre educação, políticas e economia criativa. E5 observa que há “falta de indicadores claros do que realmente representa a economia criativa para a cidade” (E5), o que repercute diretamente no currículo: sem referência pública clara de metas, métricas e

prioridades, a inovação tende a ser incorporada como retórica, e não como projeto formativo territorialmente ancorado. Nesse cenário, a educação humanista contemporânea, ao enfrentar tensões entre demandas imediatas e formação integral, sustenta que a centralidade humana deve orientar a conciliação entre técnica e ética, especialmente em contextos marcados por pressões econômicas e tecnológicas.

Logo, a "defasagem ensino e prática" não pode ser reduzida a um problema de atualização tecnológica, ela expressa um desalinhamento mais profundo entre infraestrutura, currículo, cultura digital e finalidade formativa. Os dados sugerem que a inovação sustentável, no contexto das Cidades Criativas da Gastronomia, exige uma reordenação do projeto pedagógico, em que a tecnologia deve ser tratada como meio e linguagem de trabalho, mas sempre subordinada ao fundamento da formação integral, aquela que forma o sujeito enquanto pessoa e enquanto técnico. Nessa perspectiva, a superação da defasagem passa por reconduzir a formação ao sentido da experiência (mundo-da-vida), integrar os pilares humanistas como horizonte curricular e assegurar que o avanço tecnológico seja acompanhado por critérios éticos, de equidade e de centralidade humana. De forma objetiva os resultados indicam que a defasagem entre ensino e prática na gastronomia decorre principalmente de cinco fatores estruturais: (a) desalinhamento entre discurso de inovação e condições reais de ensino; (b) limitações curriculares para incorporar novas demandas tecnológicas; (c) desigualdade no acesso às tecnologias; (d) impactos da cultura digital na autoria e na aprendizagem; (e) falta de articulação entre formação, políticas públicas e economia criativa.

Dimensão 4 - Tecnologia sustentável na gastronomia

Os relatos associados ao código "Tecnologia sustentável na gastronomia" indicam que as tecnologias aplicadas ao campo gastronômico não se restringem a dispositivos digitais ou equipamentos industriais, mas incluem também processos, práticas de gestão ambiental, saberes tradicionais e sistemas de monitoramento que articulam produção, cultura e responsabilidade socioambiental. A análise evidencia que, no contexto das cidades criativas da gastronomia e da formação superior na área, a sustentabilidade emerge como dimensão estruturante da inovação, exigindo uma formação que articule competências técnicas, consciência ambiental e responsabilidade social.

Um primeiro eixo de análise refere-se à incorporação da sustentabilidade como prática formativa desde os níveis iniciais do processo educativo. Nesse sentido, a fala de E4

evidencia que a sustentabilidade é trabalhada como experiência concreta de aprendizagem. Conforme relata,

> “nós temos a Oikos [...] em que os alunos têm total acesso [...] desde o primeiro semestre eles já estão inseridos [...] fazendo a separação de resíduos recicláveis e não recicláveis para desenvolver essa visão crítica e esse senso de responsabilidade” (E4).

Esse relato demonstra que a sustentabilidade não é tratada apenas como conteúdo teórico, mas como prática pedagógica integrada ao cotidiano formativo. Ao inserir os estudantes em experiências reais de gestão de resíduos e responsabilidade ambiental, o processo educativo favorece o desenvolvimento de competências críticas e éticas. Nessa perspectiva, a formação gastronômica deixa de ser centrada exclusivamente na técnica culinária e passa a integrar dimensões ambientais e sociais do sistema alimentar.

Nessa mesma perspectiva, a educação humanista contemporânea, defende uma formação capaz de equilibrar conhecimento técnico-científico com responsabilidade ética e social. A educação orientada por princípios humanistas deve promover o desenvolvimento integral do indivíduo, articulando competências profissionais, valores e consciência crítica diante dos desafios contemporâneos (UNESCO, 2021; Floridi, 2015). Assim, no contexto da gastronomia, tecnologias sustentáveis tornam-se instrumentos para desenvolver não apenas eficiência produtiva, mas também consciência ecológica e compromisso com o território.

Um segundo eixo refere-se à relação entre sustentabilidade, cultura alimentar e sistemas produtivos locais. O relato de E1 destaca a centralidade da agricultura familiar na produção global de alimentos, afirmando que

> “70% dos alimentos provêm do cultivo e da criação de pequenos agricultores [...] devemos estar conscientes e respeitar isso absolutamente, porque se colocarmos tudo apenas nas mãos da grande indústria, esta escravizará as pessoas” (E1).

A fala evidencia que a sustentabilidade gastronômica não pode ser compreendida apenas como eficiência tecnológica, mas como preservação de sistemas alimentares territoriais e culturais. Nesse sentido, a tecnologia sustentável também implica reconhecer e valorizar os circuitos curtos de produção, os pequenos produtores e as práticas agrícolas locais. Essa perspectiva dialoga diretamente com o paradigma da economia criativa aplicada à gastronomia, no qual o alimento é compreendido simultaneamente como recurso econômico, patrimônio cultural e expressão territorial.

A sustentabilidade também aparece associada à necessidade de fortalecer o conhecimento científico sobre os alimentos e seus processos de produção. Conforme afirma o relato,

> “a ciência dos alimentos deve ser reforçada nas diretrizes da gastronomia [...] para entender o ingrediente como um todo [...] e também a sustentabilidade, porque cada vez mais estamos nos distanciando da origem do alimento” (E26).

Essa observação evidencia uma preocupação recorrente na literatura sobre gastronomia contemporânea: o distanciamento crescente entre consumidores, profissionais e os sistemas naturais de produção alimentar. Ao enfatizar a necessidade de compreender a origem dos alimentos, o relato reforça que a sustentabilidade depende de uma formação capaz de integrar ciência, natureza e criatividade. Assim, o conhecimento técnico não se limita à execução culinária, mas envolve compreensão sistêmica da cadeia alimentar.

Outro conjunto de evidências empíricas aponta para o uso de tecnologias digitais de monitoramento e controle voltadas à sustentabilidade e à segurança alimentar. Entre essas tecnologias destacam-se sistemas de HACCP digital, sensores de temperatura, registros eletrônicos e ferramentas de gestão documental que permitem acompanhar processos de produção e garantir conformidade sanitária. Conforme relatado,

> “registos digitais de temperaturas, arrefecimento, regeneração, limpeza e manutenção” e uso de “sensores e termómetros digitais” são utilizados para monitoramento e controle (E32).

Além disso, tecnologias digitais também são aplicadas para mensuração de desperdício alimentar e consumo energético, possibilitando geração de relatórios e monitoramento de metas de sustentabilidade. Nesse contexto,

> “ferramentas para medir desperdício alimentar, porcionamento e consumo energético” permitem produzir relatórios que orientam melhorias contínuas e metas ESG (E32).

Essas evidências demonstram que a digitalização pode contribuir para tornar os processos gastronômicos mais eficientes e ambientalmente responsáveis. Entretanto, a tecnologia não substitui o papel do profissional; ela amplia a capacidade de análise, controle e tomada de decisão.

Por fim, a análise dos relatos revela que tecnologias sustentáveis também podem emergir a partir de saberes tradicionais, evidenciando uma relação produtiva entre cultura local e inovação. Um exemplo é apresentado no relato sobre o uso de folhas de guarumã para acondicionamento da farinha de mandioca. Conforme descrito,

> o uso de folhas prensadas em paneiros permite conservar o produto, é biodegradável e utiliza o processo natural de secagem como indicador temporal de validade (E31).

Esse exemplo evidencia que tecnologias sustentáveis não se limitam a soluções de alta complexidade tecnológica. Pelo contrário, muitas vezes elas resultam da integração entre conhecimento tradicional, recursos naturais e práticas culturais locais. Nesse sentido, a inovação gastronômica pode surgir da capacidade de reinterpretar saberes tradicionais à luz das demandas contemporâneas de sustentabilidade.

Portanto, os relatos indicam que a sustentabilidade na gastronomia emerge da convergência entre três dimensões principais: (a) práticas formativas que desenvolvem consciência ambiental desde a formação inicial; (b) valorização de sistemas alimentares territoriais e saberes tradicionais; e (c) incorporação de tecnologias digitais de monitoramento e gestão. Contudo, para que essas dimensões se consolidem de maneira efetiva, torna-se fundamental preservar o princípio da formação integral, no qual o estudante é formado simultaneamente como pessoa e como profissional.

A literatura humanista enfatiza que o avanço tecnológico precisa ser acompanhado por uma reflexão ética e antropológica sobre seus impactos, evitando que a inovação se reduza a mera instrumentalização técnica. Nesse sentido, a centralidade humana deve orientar a incorporação de tecnologias, garantindo que elas fortaleçam, e não substituam, a criatividade, a responsabilidade e a consciência crítica do sujeito (Floridi, 2015; UNESCO, 2021)

Assim, a análise permite sustentar que as tecnologias sustentáveis na gastronomia não representam apenas ferramentas de eficiência produtiva, mas constituem elementos estruturantes de um novo paradigma formativo e produtivo. Esse paradigma articula ciência, tradição, cultura e inovação, orientando a gastronomia como campo estratégico para o desenvolvimento territorial sustentável e para a formação de profissionais capazes de integrar técnica, consciência ambiental e responsabilidade social.

Dimensão 5 - Efeitos na produção, comunicação e experiência gastronômica

Os relatos associados ao código “Impactos na produção, comunicação e experiência”, demonstram que a incorporação de tecnologias no campo da gastronomia vem transformando simultaneamente três dimensões estruturantes da atividade, os processos produtivos, os modos de comunicação com o público e a experiência gastronômica oferecida ao consumidor. Entretanto, os relatos demonstram que tais transformações não eliminam a centralidade do sujeito no processo criativo e produtivo. Pelo contrário, reforçam a necessidade de uma formação integral, capaz de articular competências técnicas, sensibilidade humana e capacidade crítica diante das possibilidades e limites das tecnologias.

No âmbito da formação profissional, um dos achados mais evidentes refere-se à incorporação de recursos tecnológicos nos processos pedagógicos. Conforme relatado por um dos entrevistados, a tecnologia tem sido utilizada como instrumento para ampliar a compreensão técnica dos estudantes durante as atividades práticas:

> “nós temos um sistema de áudio visual implantado em que o chefe tá trabalhando e o aluno usa a tecnologia [...] câmera e recurso audiovisual para enxergar o que o professor tá fazendo” (E4).

Observa-se que os recursos audiovisuais permitem ampliar a visibilidade dos processos culinários, facilitando a observação detalhada das técnicas executadas pelo professor. Além disso, *softwares* específicos vêm sendo utilizados para apoiar atividades de gestão gastronômica, como cálculo de fichas técnicas e controle de custos. Essa integração entre tecnologia e ensino evidencia que a formação gastronômica contemporânea demanda competências que vão além da execução culinária, envolvendo também habilidades de gestão, planejamento e análise de dados.

Outro aspecto relevante refere-se ao desenvolvimento do empreendedorismo e da inovação, especialmente no contexto das startups gastronômicas. Conforme observado na fala do mesmo entrevistado,

> “várias startups, inclusive os nossos alunos da Gastronomia, já estão inseridos [...] fortalecendo a cultura da gastronomia, a ciência, os negócios, o protagonismo e o desenvolvimento de novos produtos” (E4).

Esse movimento indica que a tecnologia também atua como catalisadora de novas formas de empreendedorismo gastronômico, estimulando a criação de produtos, serviços e modelos de negócios inovadores. Nesse sentido, a formação superior em gastronomia passa a

integrar dimensões de inovação, liderança e desenvolvimento de soluções criativas para o setor alimentar.

Além dos efeitos na formação e na produção, a análise empírica revela transformações importantes nos processos de comunicação e relacionamento com o público. Um dos relatos destaca que as tecnologias digitais ampliaram substancialmente as possibilidades de conexão entre chefs, restaurantes e consumidores. Conforme afirma,

> "hoje a gente vive num mundo completamente online [...] plataformas de delivery, redes sociais, reservas online, fotografia e vídeo [...] essa tecnologia conecta muito mais a cozinha e o chef com o público" (E27).

Nesse cenário, a gastronomia contemporânea passa a operar em um ecossistema digital no qual a comunicação visual, a reputação online e as plataformas de avaliação tornam-se elementos estratégicos para o sucesso dos empreendimentos. Assim, competências relacionadas ao marketing digital, gestão de reputação e produção de conteúdo passam a integrar o conjunto de habilidades necessárias ao profissional da área. Torna-se fundamental desenvolver habilidades relacionadas à gestão de perfis em plataformas digitais, produção de imagens e vídeos, bem como estratégias de comunicação com os consumidores.

Entretanto, os dados também indicam que o uso dessas tecnologias exige responsabilidade ética, especialmente no campo da comunicação alimentar. Um dos entrevistados observa que

> "as tecnologias digitais introduzem uma dimensão ética relevante na gastronomia [...] a forma como produtos gastronômicos são promovidos pode influenciar escolhas de consumo" (E31).

Essa observação reforça que a comunicação gastronômica não se limita à promoção de produtos, mas envolve também responsabilidade social, transparência e compromisso com a saúde e o bem-estar dos consumidores. Dessa forma, o uso ético das tecnologias digitais torna-se parte fundamental da formação profissional.

A incorporação de tecnologias de gestão e automação nos processos produtivos, também foram apontados nos relatos. Entre essas tecnologias destacam-se *softwares* de gestão gastronômica, aplicativos que auxiliam na elaboração de fichas técnicas e sistemas de controle de pedidos. Conforme relatado por uma entrevistada, "o próprio aplicativo vai montando e dando sugestões de fichas técnicas" (E16).

Além disso, equipamentos de cozinha com controle digital e sistemas automatizados vêm sendo incorporados às operações gastronômicas, permitindo maior precisão no preparo

dos alimentos e maior controle sobre os processos produtivos. Entretanto, os relatos evidenciam que tais tecnologias não substituem a competência humana. Como ressalta E4, “existem tecnologias para comandar pedidos, mas também tem muita coisa que precisa ser feita pelos indivíduos [...] a tecnologia não é integral, o ser humano continua atuante” (E4). Essa afirmação evidencia um ponto central da análise: a tecnologia deve ser compreendida como ferramenta de apoio, e não como substituta da criatividade, da sensibilidade e da capacidade técnica do profissional.

Além disso, alguns relatos indicam tensões entre eficiência produtiva e qualidade gastronômica. Um dos entrevistados menciona que a crescente utilização de produtos semi-industrializados pode reduzir custos e facilitar a operação dos restaurantes, mas também pode comprometer a experiência sensorial do alimento, “o semi congelado tira do freezer e joga no forno [...] o empresário pensa mais na redução de custos do que na qualidade” (E23).

Essa observação evidencia que o avanço tecnológico pode gerar dilemas entre produtividade, padronização e autenticidade culinária. Nesse contexto, a formação gastronômica precisa preparar profissionais capazes de tomar decisões críticas sobre o uso das tecnologias, equilibrando eficiência produtiva e qualidade alimentar.

Outro aspecto, refere-se à importância de dominar os processos produtivos para utilizar adequadamente as tecnologias disponíveis, “o teu estoque não vai bater, você nunca vai conseguir ter um controle efetivo se você desconhece essa parte produtiva” (E27).

Essa observação reforça que o domínio técnico continua sendo elemento essencial para a gestão gastronômica, mesmo em contextos altamente tecnologizados. Assim, a tecnologia não substitui o conhecimento culinário e gerencial, mas amplia as possibilidades de controle, análise e tomada de decisão.

Por fim, os relatos também evidenciam que, apesar da incorporação de tecnologias, muitos profissionais continuam valorizando processos artesanais e produção manual como expressão de identidade gastronômica. Conforme afirma, “nada meu é industrializado [...] tudo que eu faço são com as minhas próprias mãos” (E19).

Esse depoimento ilustra que a experiência gastronômica continua profundamente vinculada à dimensão humana da produção alimentar. A técnica culinária, a criatividade e a relação direta com os ingredientes permanecem elementos centrais da prática gastronômica.

Dessa forma, nota-se que as tecnologias vêm transformando significativamente os processos de produção, comunicação e experiência gastronômica, ampliando possibilidades

de gestão, inovação e interação com os consumidores. Contudo, esses avanços tecnológicos não eliminam a centralidade do sujeito no processo criativo e produtivo.

Sob a perspectiva da formação humanista, essa constatação reforça a importância de uma educação integral, capaz de articular competências técnicas, sensibilidade estética, responsabilidade ética e consciência crítica. A inovação gastronômica, portanto, não resulta exclusivamente da adoção de tecnologias, mas da capacidade do profissional de integrar conhecimento técnico, criatividade e responsabilidade social no uso dessas ferramentas.

Os resultados indicam que os impactos das tecnologias na gastronomia se estruturam em três vertentes: (a) transformação dos processos produtivos e gerenciais, com maior controle e automação; (b) digitalização da comunicação e da relação com os consumidores, ampliando visibilidade e interação; (c) reconfiguração da experiência gastronômica, combinando inovação tecnológica e valorização da dimensão humana. Assim, as intersecções tecnológicas analisadas revelam que o futuro da gastronomia não depende apenas do avanço tecnológico, mas sobretudo da formação de sujeitos capazes de utilizar essas tecnologias de forma consciente, criativa e eticamente responsável.

Nesse sentido, a tecnologia torna-se um meio para potencializar a experiência gastronômica e fortalecer a cultura alimentar, sem substituir o elemento essencial que sustenta a inovação: o ser humano integralmente formado.

Dimensão 6 - Tecnologia como fortalecimento identitário na gastronomia

Os relatos associados ao código “Tecnologia como fortalecimento identitário”, mostram que o uso das tecnologias no campo da gastronomia não se restringe à eficiência produtiva ou à inovação instrumental. Os dados empíricos indicam que, quando orientadas por uma perspectiva humanista e cultural, as tecnologias podem atuar como mecanismos de valorização da identidade gastronômica, da diversidade cultural e da sustentabilidade alimentar. Nesse sentido, a tecnologia não se apresenta como elemento substitutivo da tradição, mas como ferramenta capaz de ampliar a visibilidade, a preservação e a difusão de saberes gastronômicos locais.

Um dos aspectos evidenciados nos relatos refere-se à valorização das cozinhas regionais como expressão identitária, cuja difusão pode ser potencializada por tecnologias contemporâneas. Conforme destacado por um dos entrevistados ao referir-se à atuação de um chef na região amazônica:

> “a cozinha dele é uma cozinha regional. A cozinha ribeirinha que enaltece os frutos amazônicos e ele faz um trabalho bem legal e bem interessante em Santarém e Belém” (E15).

Esse depoimento evidencia que a gastronomia regional, fundamentada nos ingredientes e nos saberes locais, constitui um importante elemento de identidade cultural. Nesse contexto, as tecnologias de comunicação e difusão cultural podem contribuir para ampliar a visibilidade dessas práticas culinárias, permitindo que tradições gastronômicas locais alcancem novos públicos e mercados. Assim, as tecnologias passam a atuar como instrumentos de mediação entre tradição e inovação, favorecendo a valorização da diversidade gastronômica.

Outro aspecto relevante identificado nos relatos refere-se à incorporação de tecnologias digitais no design da experiência gastronômica, especialmente por meio de novos formatos de interação entre restaurante e consumidor. Conforme relata E17, a evolução tecnológica tem permitido a criação de experiências imersivas nos ambientes gastronômicos:

> “a gente tem falado muito de cardápios digitais de acessar o QR Code [...] hoje em dia já tem cardápios holográficos, tem mesas em restaurantes que criam experiências e até aromas saem juntos” (E17).

Essas tecnologias ampliam as possibilidades sensoriais e narrativas da experiência gastronômica, incorporando elementos visuais, digitais e interativos que podem enriquecer a relação entre alimento, ambiente e consumidor. No entanto, os relatos também indicam a necessidade de compreender que tais recursos devem ser utilizados de forma contextualizada e inclusiva, respeitando as diferentes realidades e perfis de consumidores. Como observa E17:

> “o restaurante tem que ter todas as opções, ele tem que ter um impresso, ele tem que ter o digital [...] não pode obrigar o comensal a usar uma tecnologia se ele não é adepto a ela” (E17).

Essa observação evidencia que a adoção de tecnologias deve considerar aspectos sociais, culturais e geracionais, evitando que a inovação tecnológica se torne um fator de exclusão. Dessa forma, a tecnologia precisa ser compreendida como recurso complementar, e não como imposição que substitui completamente formas tradicionais de interação.

Além disso, os relatos apontam que a dimensão estética e cultural da gastronomia permanece central na construção da experiência alimentar. Um dos entrevistados destaca que o cardápio, por exemplo, não deve ser compreendido apenas como instrumento funcional de

comunicação, mas como parte integrante do design gastronômico, “o cardápio é parte do design, é parte da gastronomia criativa, ele se relaciona com a comida, com o ambiente e com a decoração” (E27).

Essa observação revela que determinados elementos da experiência gastronômica possuem dimensões simbólicas e culturais que não podem ser plenamente substituídas por soluções digitais padronizadas. Assim, embora o cardápio digital represente uma inovação tecnológica, ele pode não reproduzir integralmente os elementos sensoriais e estéticos presentes em formatos tradicionais.

Outro ponto relevante destacado nos relatos refere-se ao papel das tecnologias digitais na democratização da comunicação gastronômica. Conforme observa um dos entrevistados, o contexto digital contemporâneo possibilita ampliar a circulação de informações e narrativas relacionadas à gastronomia sustentável:

> “o atual contexto digital favorece uma comunicação mais descentralizada e acessível, o que pode ser decisivo para promover a gastronomia sustentável” (E31).

Nesse sentido, as tecnologias digitais podem contribuir para fortalecer identidades gastronômicas locais ao permitir que chefs, produtores e comunidades compartilhem seus conhecimentos e práticas culinárias com públicos mais amplos. Entretanto, o entrevistado também ressalta que esse processo exige atuação estratégica e continuidade, de modo a garantir que diferentes vozes e culturas sejam efetivamente representadas.

Observa-se que a tecnologia pode contribuir significativamente para o fortalecimento da identidade gastronômica. Os principais achados indicam que: (a) tecnologia pode ampliar a visibilidade de cozinhas regionais e saberes locais; (b) recursos digitais enriquecem a experiência gastronômica, mas não substituem sua dimensão cultural e sensorial; (c) A inovação tecnológica deve considerar diversidade social e cultural dos consumidores; (d) As plataformas digitais democratizam a comunicação gastronômica e favorecem a difusão cultural.; (e) uso adequado da tecnologia depende da formação integral do profissional de gastronomia.

Dessa forma, os resultados indicam que o fortalecimento identitário na gastronomia depende da capacidade de integrar tradição, cultura e inovação tecnológica, preservando o protagonismo humano no processo criativo e produtivo. Portanto a tecnologia, atua como mediadora entre passado e futuro, ampliando as possibilidades de valorização das culturas

alimentares e contribuindo para o desenvolvimento sustentável da gastronomia contemporânea, conforme se apresenta na Figura 13.

Figura 13 - Tecnologia como mediação entre tradição e inovação no fortalecimento da identidade gastronômica.

Fonte: Elaborado pela autora (2026)

Nota-se que a formação humanista, integral do profissional de gastronomia torna-se elemento central para orientar o uso consciente das tecnologias. Tal formação deve possibilitar que o estudante compreenda a gastronomia não apenas como prática técnica, mas também como expressão cultural, social e territorial. Assim, a tecnologia deve ser incorporada como instrumento que potencializa a criatividade e a identidade gastronômica, e não como elemento que uniformiza ou descaracteriza as tradições culinárias.

A análise da categoria Intersecções Tecnológicas demonstrou que a presença das tecnologias no campo da gastronomia ultrapassa a dimensão instrumental, assumindo um

papel estruturante nos processos formativos, produtivos e comunicacionais do setor. Os dados empíricos revelam que a incorporação de tecnologias digitais, operacionais e de gestão ocorre de maneira articulada com aspectos culturais, educacionais e organizacionais da prática gastronômica. Nesse contexto, a tecnologia não se limita à otimização de processos, mas se relaciona diretamente com a formação profissional, a sustentabilidade alimentar, a experiência gastronômica e o fortalecimento das identidades culinárias.

A partir da análise dos relatos dos entrevistados, foram identificados os principais aspectos relacionados às intersecções entre tecnologia, formação e prática gastronômica. O Quadro 25 apresenta a consolidação dos resultados empíricos dessa categoria, organizando os núcleos de sentido associados a cada código identificado na análise de conteúdo bem como as inferências interpretativa.

Quadro 25 - Resultados Empíricos da Categoria Intersecções Tecnológicas

Intersecções Tecnológicas		
Código	**Núcleos de Sentido**	**Síntese Interpretativa**
Tecnologias Digitais, Operacionais e de Gestão	*Software* de ficha técnica, engenharia de cardápio, planilhas de controle de custos e estoque; IA para elaboração de cardápios; Sistemas audiovisuais para demonstração culinária, Plataformas digitais de promoção gastronômica	As tecnologias digitais, operacionais e de gestão configuram-se como ferramentas estruturantes da prática gastronômica contemporânea, otimizando processos produtivos, gerenciais e comunicacionais, ao mesmo tempo em que ampliam a visibilidade e a profissionalização do setor.
Preparo Formativo Tecnológico	Desenvolvimento de competências digitais e operacionais; Integração dessas tecnologias aos processos produtivos e gerenciais; Preservação da centralidade da experiência humana, sensorial e criativa no processo formativo.	O preparo formativo tecnológico requer o desenvolvimento integrado de competências digitais e operacionais, articuladas aos processos produtivos e gerenciais, sem perder a centralidade da experiência humana, sensorial e criativa na formação em Gastronomia.
Defasagem entre ensino e prática	Desalinhamento entre discurso de inovação e condições reais de ensino; Limitações curriculares para incorporar novas demandas tecnológicas; Desigualdade no acesso às tecnologias; Impactos da cultura digital na autoria e na aprendizagem; Falta de articulação entre formação, políticas públicas e economia	A defasagem entre ensino e prática evidencia um desalinhamento entre as demandas tecnológicas do setor e as condições formativas, refletido em limitações curriculares, desigualdades de acesso e fragilidade na articulação entre educação, políticas públicas e economia criativa.

	criativa	
Tecnologia Sustentável	Práticas formativas que desenvolvem consciência ambiental desde a formação inicial; Valorização de sistemas alimentares territoriais e saberes tradicionais; Incorporação de tecnologias digitais de monitoramento e gestão.	A tecnologia sustentável na Gastronomia manifesta-se na integração entre inovação digital, consciência ambiental e valorização dos sistemas alimentares territoriais, promovendo práticas formativas alinhadas à sustentabilidade e à gestão responsável.
Efeitos na Produção, comunicação e experiência	Transformação dos processos produtivos e gerenciais, com maior controle e automação; Digitalização da comunicação e da relação com os consumidores, ampliando visibilidade e interação; Reconfiguração da experiência gastronômica, combinando inovação tecnológica e valorização da dimensão humana	As tecnologias impactam a Gastronomia ao transformar processos produtivos e gerenciais, digitalizar a comunicação e ampliar a interação com consumidores, ao mesmo tempo em que reconfiguram a experiência gastronômica pela integração entre inovação tecnológica e dimensão humana.
Tecnologia como fortalecimento identitário	Tecnologia pode ampliar a visibilidade de cozinhas regionais e saberes locais; Recursos digitais enriquecem a experiência gastronômica, mas não substituem sua dimensão cultural e sensorial; A inovação tecnológica deve considerar diversidade social e cultural dos consumidores; As plataformas digitais democratizam a comunicação gastronômica e favorecem a difusão cultural; Uso adequado da tecnologia depende da formação integral do profissional de gastronomia.	A tecnologia atua como instrumento de fortalecimento identitário ao ampliar a visibilidade de saberes e culturas alimentares locais, democratizar a comunicação gastronômica e potencializar a difusão cultural, desde que orientada por uma formação crítica que preserve a dimensão humana e cultural da experiência.

Fonte: Elaborado pela autora a partir dos dados da pesquisa (2026)

Os resultados apresentados no Quadro 25 evidenciam que as intersecções tecnológicas na gastronomia manifestam-se de forma multidimensional, abrangendo simultaneamente os processos produtivos, a comunicação com os consumidores, a formação profissional e a valorização das identidades gastronômicas. Nesse contexto, a tecnologia configura-se como elemento mediador entre tradição e inovação, ampliando as possibilidades de gestão, difusão cultural e desenvolvimento sustentável no setor alimentar.

Adicionalmente, os achados indicam que a incorporação das tecnologias não ocorre de forma dissociada da formação do profissional, demandando uma base humanista e integral capaz de orientar o uso consciente e crítico desses recursos. Desse modo, a inovação tecnológica não se apresenta como substituta da experiência humana, sensorial e criativa, mas como instrumento que potencializa a capacidade do sujeito de articular conhecimento técnico, responsabilidade social e valorização das culturas alimentares.

Assim, as intersecções tecnológicas analisadas permitem inferir que o avanço tecnológico na gastronomia está diretamente condicionado à formação de profissionais capazes de utilizar tais ferramentas de maneira crítica, ética e culturalmente contextualizada.

7.2.3 Formação integral superior na gastronomia

Dimensão 1 - Alinhamento entre formação e demandas do mercado na economia criativa

A análise dos relatos evidencia que o alinhamento entre a formação superior em Gastronomia e as demandas reais do setor inserido na economia criativa constitui um dos eixos centrais de tensão e transformação contemporânea.

Os depoimentos indicam, inicialmente, a necessidade de atualização permanente frente às tendências tecnológicas e às exigências de sustentabilidade. Conforme destacado, é imprescindível “estar atento à questão das tendências atuais de mercado tecnológicas [...] e, sobretudo também se envolvendo com o meio ambiente” (E16). Tal posicionamento dialoga com a perspectiva teórica da economia criativa, segundo a qual inovação, sustentabilidade e valor simbólico são dimensões estruturantes da competitividade territorial. Nesse sentido, o alinhamento formativo exige que o currículo incorpore não apenas técnica culinária, mas leitura crítica de contexto e consciência ambiental.

Essa visão amplia-se quando se enfatiza a necessidade de gestão integrada dos processos produtivos. A formação deve contemplar “esse olhar mais holístico e consciente da produção do alimento” (E16), abrangendo desde a escolha de insumos até o destino final de resíduos. Tal abordagem converge com a defesa, de uma gastronomia compreendida como sistema, e não como atividade isolada. O entrevistado E13 reforça essa ideia ao afirmar que o estudante “tem que entender a cadeia como um todo”, reconhecendo a importância do agricultor familiar e dos diversos elos produtivos.

Entretanto, os relatos também apontam lacunas estruturais. Em contextos territoriais como Paraty, observa-se insuficiência de oferta formativa local, sendo os cursos “sempre presenciais e com vagas muito limitadas” (E9). Ademais, competências linguísticas tornam-se estratégicas para atuação em redes internacionais da UNESCO, exigindo “inglês fluente” para participação em encontros e relatórios (E9). Tais elementos evidenciam que o alinhamento mercado-formação não se restringe ao âmbito técnico, mas envolve inserção global, comunicação intercultural e mobilidade profissional.

No plano curricular, há distinções claras entre formação operacional e formação estratégica. O explicita que um curso entrevistado E 12 destaca que “não deva ser um curso operacional”, mas orientado à “capacidade de desenvolver estratégias para fortalecimento do turismo gastronômico”. Essa diferenciação reforça a necessidade de superação de uma lógica meramente técnica, aproximando-se do modelo defendido nos capítulos institucionais da tese, que propõem formação crítica, interdisciplinar e orientada ao desenvolvimento territorial.

A dimensão experiencial emerge como elemento estruturante do alinhamento. Experiências práticas em eventos reais, como relatado por E6, proporcionam aos estudantes o primeiro contato com dinâmica comercial, cálculo de margem, precificação e retorno financeiro. Ao “operacionalizar a produção, comercialização e venda dos seus produtos”, os alunos transitam do ambiente acadêmico para a “vida real”, experimentando as exigências concretas do mercado. Essa articulação entre teoria e prática também se evidencia na ambientação profissional descrita por E17, quando o estágio externo representa um “choque real” que testa competências adquiridas.

A formação integral defendida por E4 dialoga diretamente com o pensamento humanista, pois segundo a entrevistada, trata-se de formar o indivíduo como “líder para si em primeiro lugar”, desenvolvendo protagonismo, responsabilidade e autonomia. Tal perspectiva amplia o conceito de alinhamento ao mercado: não se trata apenas de atender demandas existentes, mas de formar sujeitos capazes de criar novas demandas, inovar e liderar processos. O eixo pedagógico que integra técnica, ciência gastronômica e cultura alimentar reforça que “cozinhar é sim técnica, mas é muito mais do que isso” (E4).

No contexto internacional, E28 afirma que “há vinte anos para ser chef bastava cozinhar”, enquanto hoje são exigidas competências em química, ciência, TI, marketing, comunicação e idiomas. O entrevistado E32 complementa ao defender currículos que integrem pensamento crítico, ciência aplicada, criatividade estruturada, interdisciplinaridade, empreendedorismo e sustentabilidade. Essa convergência entre relatos nacionais e

internacionais confirma que a economia criativa exige profissionais híbridos, capazes de transitar entre técnica, cultura e gestão.

Ainda assim, persistem desafios estruturais. O relato de E31 reconhece que a formação "ainda enfrenta desafios relacionados à infraestrutura tecnológica e ao ritmo de investimentos", impactando a preparação para lidar com inovação. Já E19 ressalta que cursos de curta duração não conseguem "abranger tudo que é necessário", indicando necessidade de ampliação e aprofundamento curricular.

Por outro lado, experiências como restaurantes-escola, projetos de sustentabilidade (separação de resíduos), internacionalização e interdisciplinaridade demonstram esforços concretos de alinhamento. A formação que integra prática desde o primeiro semestre, trabalho em equipe, responsabilidade socioambiental e desenvolvimento de liderança evidencia aproximação entre teoria institucional e prática pedagógica.

Sob a perspectiva da cidade criativa, os relatos indicam que muitos profissionais "já apresentam competências alinhadas ao desenvolvimento da cidade criativa da gastronomia, embora o processo ainda demande fortalecimento estrutural e formativo" (E31). Ou seja, há avanços significativos, mas o alinhamento ainda não é pleno nem homogêneo.

Em termos analíticos, os achados permitem inferir que o alinhamento entre formação superior e demandas da economia criativa se estrutura em cinco dimensões principais: (a) ampliação da formação técnica para formação estratégica; (b) integração entre teoria, prática e mercado real; (c) incorporação de competências interdisciplinares e tecnológicas; (d) desenvolvimento de consciência cultural e territorial; (e) fortalecimento da formação humanista e do protagonismo profissional.

Assim, o alinhamento não pode ser compreendido como simples adequação às exigências imediatas do setor, mas como construção formativa complexa que articula mercado, cultura, território e desenvolvimento humano fundamento central das diretrizes inovadoras propostas nesta tese para a formação superior em Gastronomia no contexto da economia criativa.

Dimensão 2 - Formação humanista integral

A formação humanista integral, no campo da Gastronomia, deve ser compreendida como um paradigma que combina excelência técnico-científica com dignidade, autonomia, valores éticos e desenvolvimento das potencialidades humanas. Os Gregos lançaram as bases para uma pedagogia que valoriza a investigação, o diálogo e a formação do caráter como

pilares essenciais para a excelência humana e cívica (Jaeger, 2003; Aristóteles, 2009; Platão, 2014). em uma perspectiva de formação integral que atravessa a tradição humanista (Paideia/Humanitas) e suas reinterpretações contemporâneas (novo humanismo e humanismo digital). Martha Nussbaum (2015), orienta que a educação moderna corre o risco de produzir profissionais eficientes, porém destituídos de sensibilidade social, imaginação e pensamento ético. A coerência entre princípios e práticas educativas aparece também em Carbonell (2016) no livro Pedagogias do Século XXI: bases para a inovação educativa, o autor conclui com uma indagação seguida de resposta: "As boas teorias se transformam em boas práticas?" (Carbonell, 2016, p. 255). Nessa direção, os estudos ao longo da tese sustentam que o humanismo permanece como referência para uma educação orientada ao florescimento humano, ao mesmo tempo em que reconhece tensões com perspectivas pragmáticas e utilitaristas que tendem a reduzir a formação à lógica da eficiência e da demanda imediata.

Nos relatos dos entrevistados, esse princípio de integralidade aparece, primeiro, na ênfase dos entrevistados sobre hospitalidade como competência humana (e não apenas protocolo), exigindo empatia, flexibilidade e capacidade relacional diante de contextos reais do serviço. E 15 explicita que "falta às vezes essa parte humanista" e associa a excelência na área a "gostar de pessoas", "ter empatia" e "jogo de cintura" no cotidiano do atendimento (E15). Esse achado dialoga diretamente com a fundamentação que a educação humanista contemporânea como compromisso com o desenvolvimento integral, articulando saber técnico com ética, bondade e empatia, deslocando a centralidade do "fazer" para o "ser e conviver" no exercício profissional.

Os depoimentos, também reiteram que a formação precisa produzir uma visão ampliada do sistema alimentar e da sociedade, evitando a redução do curso à dimensão operacional ("receita, técnica"). Nessa direção, E18 afirma ser prioritário que o estudante tenha "uma visão do sistema como todo… macroeconômica… do que está acontecendo no mundo" (E12) e E8 reforça que a gastronomia "vai muito mais além do que o prato na mesa", pois pressupõe cadeia produtiva, território, pesca e agricultura familiar (E8). Esses enunciados convergem com a crítica, à mercantilização e ao estreitamento pragmático da educação, reafirmando que a formação integral exige criticidade e compromisso social, sobretudo em um setor situado na economia criativa e atravessado por dimensões culturais e territoriais.

Um terceiro elemento prioritário evidenciado pelos relatos é a formação do protagonismo e da autorresponsabilidade como núcleo humanista. O entrevistado E4 sintetiza que a formação humanista "visa autonomia do indivíduo… como pessoa na sua totalidade" e

que o egresso precisa ser “líder para si” antes de atuar no mercado (E4). Essa concepção encontra correspondência explícita ao tratar a formação integral como cultivo do potencial do discente e ao explicitar uma visão de sujeito como “protagonista responsável”. Antonio Meneghetti, propõe uma pedagogia voltada à formação integral do indivíduo, à sua autonomia autorresponsabilização e ao desenvolvimento de lideranças responsáveis, alinhadas à dignidade e ao potencial humano (Meneghetti, 2010). Assim, a formação humanista integral não aparece como “complemento” de currículo, mas como eixo estruturante de personalidade profissional, ampliando a capacidade de decisão, liderança e responsabilidade pelo próprio agir.

Outro achado consistente é a centralidade de ética, consciência e responsabilidade socioambiental como competência humana aplicada ao fazer gastronômico. As falas apontam para uma formação que incorpore higiene, paramentação e ética profissional (E19) e, em perspectiva mais ampla, para a necessidade de consciência sobre saúde, impacto e cuidado (“precisamos de alguém que… se preocupe com a minha saúde”, E20). No plano institucional, observa-se a materialização dessa diretriz por meio de práticas de sustentabilidade (coleta seletiva, ecopontos, compostagem e retorno do adubo à produção), vinculando educação ambiental, redução de impactos e Agenda 2030.

Esse conjunto reforça que a formação humanista integral, no contexto desta tese, inclui responsabilidade ética e ecológica como dimensão constitutiva do perfil profissional, em alinhamento ao “novo humanismo” orientado a desafios globais e ao equilíbrio entre desenvolvimento técnico-científico e formação ética e social.

Os relatos também atribuem prioridade às vivências formativas em contexto real, como estágios, projetos e experiências integradoras, por sua capacidade de consolidar aprendizagens e ampliar a relação do estudante com a sociedade. E14 ressalta que, mesmo em curso tecnólogo, a instituição sustenta que estágio e TCC “fazem diferença” para a vida profissional e para a inserção social (E 14).

Portanto, o “humanismo integral” emerge como formação que se comprova na prática social e profissional, não apenas na intenção curricular.

Por fim, os entrevistados destacam competências contemporâneas que se tornaram prioritárias para uma formação integral: criatividade ancorada em repertório cultural (para além da técnica), competências relacionais e de gestão, e preparação para internacionalização e redes (incluindo domínio de idiomas). E9 sinaliza a exigência do “inglês fluente” para reuniões, relatórios e participação em encontros internacionais (E9). Esse movimento se

articula à noção de humanismo em reinvenção e ao humanismo digital, que propõe integrar patrimônio cultural e valores humanos às transformações tecnológicas, reposicionando a formação como preparação para contextos globais sem perder densidade ética e cultural. O desafio é utilizar a hiperconectividade para ampliar o aprendizado e o desenvolvimento humano sem perder a centralidade do sujeito e a capacidade crítica, reafirmando a educação como prática de emancipação (Floridi, 2015; UNESCO, 2019).

Diante dos achados, do código *Formação humanista integral* indicam que os aspectos prioritários na formação acadêmica de futuros profissionais da gastronomia, à luz dos Capítulos 5 e 6 e dos relatos analisados, abrangem: (a) hospitalidade e empatia como competência profissional; (b) visão sistêmica da cadeia alimentar e leitura social do mundo; (c) protagonismo, autonomia e autorresponsabilidade; (d) ética e consciência aplicada ao cuidado e à saúde; (e) sustentabilidade como prática formativa transversal; (f) vivências reais via estágio/TCC/projetos; e (g) competências contemporâneas de comunicação, gestão e internacionalização, compondo uma formação integral que evita o reducionismo tecnicista e reafirma a gastronomia como campo de humanização e transformação social.

Dimensão 3 - Parcerias estratégicas

A análise dos relatos evidencia que as parcerias estratégicas constituem elemento estruturante para a consolidação de uma formação integral orientada à economia criativa. No entanto, os dados indicam que tais articulações ainda se encontram em diferentes estágios de maturidade institucional, revelando tanto avanços significativos quanto desafios estruturais.

Os relatos demonstram que a governança colaborativa fortalece a articulação sistêmica entre formação acadêmica e desenvolvimento territorial. E13 afirma que o comitê gestor da gastronomia conta com “participação de universidades públicas e privadas, sistema S, poder estadual, poder municipal e algumas entidades privadas”, configurando um ecossistema interinstitucional. De modo convergente, E12 ressalta que se trata de um comitê “bastante eclético”, com participação constante de atores ligados à capacitação e educação. Tal configuração dialoga em consonância com Florida (2019) e Landry (2013), pois sustenta que cidades criativas se consolidam a partir de redes colaborativas capazes de integrar conhecimento, inovação e políticas públicas. Assim, a parceria deixa de ser episódica e passa a constituir estratégia estruturante de desenvolvimento.

No âmbito público-privado, E5 destaca que “a prefeitura está junto […] estamos fazendo um trabalho público-privado […] financiado pelo Sebrae”, enquanto E19 afirma que

é empreendedora “graças ao Sebrae”. Esses relatos confirmam que a interação entre universidade, poder público e entidades de fomento fortalece o capital social e o capital humano local, dimensões essenciais para a economia criativa (UNESCO, 2014). Conforme discutido, a formação superior em Gastronomia, quando alinhada a políticas territoriais, contribui para a consolidação de cadeias produtivas sustentáveis e inovadoras.

A dimensão comunitária das parcerias também se evidencia, E14 relata projeto desenvolvido com a Fundação Grupo Boticário voltado ao turismo de base comunitária, com recursos investidos diretamente na comunidade. E8, por sua vez, menciona a utilização de cozinhas em comunidades vulneráveis e escolas municipais para descentralizar a formação. Essas experiências materializam o princípio defendido por Meneghetti (2010), segundo o qual a educação humanista deve promover protagonismo responsável e inserção concreta do sujeito na realidade social. A parceria, nesse contexto, amplia o alcance formativo e reforça o compromisso ético e territorial do profissional.

No campo tecnológico, E16 relata parceria com empresa local que desenvolveu aplicativo com uso de inteligência artificial para planejamento de cardápio e ficha técnica. Essa integração com o setor produtivo possibilita atualização técnica e aproximação com as transformações digitais que caracterizam a economia contemporânea. Contudo, a inovação não se restringe à incorporação de ferramentas tecnológicas; exige maturidade formativa e consciência crítica sobre sua aplicação. Assim, a parceria tecnológica só se converte em inovação efetiva quando integrada a um projeto pedagógico que forme o sujeito enquanto pessoa e enquanto técnico.

A internacionalização também aparece como estratégia relevante, E12 relata a organização de seminário internacional de turismo e gastronomia da Amazônia, reunindo representantes de diferentes cidades criativas. E20 menciona articulação com a Universidade de Viçosa em projetos vinculados à UNESCO. Essas experiências ampliam repertório cultural, científico e relacional, fortalecendo a dimensão intercultural da formação, aspecto alinhado à concepção de economia criativa como rede global de intercâmbio simbólico e produtivo (UNESCO, 2014; Florida, 2011).

A inserção prática do estudante em ambientes reais também se destaca como fruto de parcerias estratégicas. E4 descreve o restaurante-escola, da instituição de ensino onde coordena o curso de Gastronomia, no qual os alunos atendem clientes reais sob orientação profissional. Essa experiência, fundamentada em Meneghetti (2013), define como unidade

entre saber, saber fazer e saber ser. A prática não se limita ao exercício técnico, mas envolve responsabilidade, ética, relacionamento humano e gestão.

Entretanto, E31 adverte que "o fortalecimento das parcerias depende de um alinhamento claro de missão, visão e valores entre os diferentes atores". Observa-se que a governança das cidades criativas requer coerência estratégica e convergência de propósitos. Parcerias desarticuladas ou meramente formais não produzem inovação formativa; ao contrário, podem reforçar fragmentações já existentes.

Dessa forma, pode-se afirmar que as parcerias estratégicas contribuem efetivamente para a formação de profissionais mais preparados para atuar nas cidades criativas quando:

a) articulam ensino, mercado e políticas públicas em lógica sistêmica (Landry, 2013);
b) fortalecem capital humano e social local (Florida, 2011);
c) promovem responsabilidade territorial e protagonismo ético (Meneghetti, 2010);
d) integram tecnologia e inovação com consciência crítica (UNESCO, 2019);
e) consolidam a unidade entre desenvolvimento humano e domínio técnico.

Em consonância com os objetivos desta tese, reafirma-se que formação inovadora não se confunde com mera ampliação de redes institucionais ou com intensificação de experiências práticas isoladas. A inovação exige maturidade formativa, isto é, a consolidação de uma formação integral capaz de articular desenvolvimento pessoal, competência técnica e inserção territorial estratégica. As parcerias estratégicas, quando orientadas por esse horizonte humanista e sistêmico, tornam-se mediadoras fundamentais para a construção do profissional híbrido, tecnicamente competente, culturalmente consciente e socialmente responsável, condição indispensável para o protagonismo da Gastronomia nas cidades criativas.

Dimensão 4 - Formação Técnica Criativa

A análise do código "Formação técnica criativa" evidência que, no corpus, a noção de formação inovadora não se reduz à "criatividade" como talento espontâneo, mas se estrutura como competência construída a partir de uma base técnica sólida, articulada à cultura alimentar, ao território, à sustentabilidade e à compreensão do ecossistema da economia criativa. Essa interpretação reafirma que a formação humanista integral implica unidade entre desenvolvimento do sujeito e domínio técnico, superando o modelo tecnicista fragmentado (Meneghetti, 2010; 2013). A inovação, nesse sentido, não emerge da improvisação, mas da maturidade formativa do indivíduo.

Além disso, quando a Gastronomia é situada na “economia da experiência”, conforme discutido por Pine e Gilmore (2019), reforça-se que a diferenciação contemporânea passa pela capacidade de produzir vivências memoráveis e territorializadas. Tal perspectiva exige currículos que articulem técnica, repertório cultural, gestão e consciência socioambiental, formando profissionais capazes de transformar conhecimento em valor econômico e simbólico (UNESCO, 2013; Howkins, 2001).

No plano empírico, os relatos apontam que a criatividade aplicada emerge em camadas.

A primeira é a qualificação técnica e operacional como condição de consistência e padrão e não como antagonista da criatividade. E15 chama atenção para a necessidade de formações específicas para o salão (garçons, *maîtres*, recepcionistas), pois o atendimento ao turista que busca experiências criativas exige preparo próprio e linguagem profissional coerente com o serviço. “a gente tem um teste de cursos específicos para salão. Né, então por exemplo é muito importante que a gente tenha garçons mestre recepcionistas que tenham uma preparação específica para receber esse cliente que vem em busca de uma economia criativa” (E15). Essa percepção dialoga com a lógica sistêmica, segundo a qual a Gastronomia na economia criativa constitui ecossistema integrado, no qual produto, serviço e experiência são indissociáveis (Boschma, 2005; UNESCO, 2013). A fala desloca a criatividade do “prato isolado” para a orquestração da experiência completa, corroborando a lógica da economia da experiência (Pine; Gilmore, 2019). A formação técnica, nesse sentido, sustenta a entrega de valor simbólico e experiencial.

De modo complementar, a fala de E14 expõe uma tensão recorrente: conteúdos relevantes (clássicas, contemporânea, habilidades básicas) aparecem com carga horária pequena, sugerindo risco de “fragmentação formativa”, em que se ensina “um pouco de tudo” sem consolidar repertório técnico suficiente para sustentar criação autoral. “dou aula de habilidades básicas, dou aula de cozinha clássica francesa, italiana, dou aula de cozinha contemporânea, né que é uma carga horária é muito pequena.” (E14)

De forma convergente, E24 afirma que “o grande segredo de um curso de formação, transmitir as técnicas necessárias e básicas da gastronomia. Isso é uma das partes básicas do curso.” (E24). A técnica, portanto, não é obstáculo à criatividade, é sua base estruturante.

A segunda camada é a criatividade como cultura alimentar e repertório. E11 afirma a necessidade de entender gastronomia “não apenas como técnica”, mas como cultura alimentar com espaço para criatividade e até para “formação do gosto”, deslocando a criatividade para

um plano de educação sensível e cultural. “não apenas como técnica, né? Mas como cultura alimentar com espaço de criatividade é extremamente importante [...] pensar na questão da formação do gosto.” (E11)

E10 reforça essa base ao defender o estudo da origem da cultura alimentar, enquanto E21 descreve didaticamente a lógica pedagógica de ensinar o clássico/tradicional para, a partir dele, “aplicar dentro do que é nosso, na nossa terra”, inclusive com conexão a povos originários. “O que é tradição que é classe, mas lembrem de que a gente também tá no trabalho de construção de criatividade, então a gente pode pegar todas essas técnicas todas essas pratos e aplicar dentro do que é nosso na nossa terra, né?” (E21)

Esses relatos dialogam com Montanari (2013), compreendendo o alimento como fenômeno cultural e o gosto como construção social. A criatividade, portanto, emerge da apropriação crítica da tradição.

E21 explicita a lógica pedagógica dessa continuidade criativa:

> “vocês estão conhecendo clássico [...] mas lembrem de que a gente também tá no trabalho de construção de criatividade, então a gente pode pegar todas essas técnicas [...] e aplicar dentro do que é nosso na nossa terra.” (E21)

E exemplifica “era um cafezinho de tapioca com a formiga frita e uma geleia de maracujá.” (E21). Trata-se de inovação territorializada, coerente com a economia criativa como transformação de repertório cultural em valor simbólico e econômico (Howkins, 2001; UNCTAD, 2010).

Aqui, a criatividade aparece como continuidade criativa do patrimônio, coerente com a tese ao defender que a Gastronomia na economia criativa integra práticas culturais e valorização de produtos locais e regionais, com potencial simbólico e territorial.

A terceira camada é a criatividade como inovação territorial e biodiversidade, em que a técnica se torna instrumento para reinterpretar identidades locais. E16 descreve a inovação pela substituição e valorização de ingredientes convencionais por produtos da biodiversidade, conectando criação culinária ao fortalecimento de produtores e do sistema local, ou seja, uma criatividade com função socioeconômica e ecológica, alinhada à compreensão de que a economia criativa transforma criatividade e conhecimento em valor econômico e sociocultural.

> “produtos que são da nossa biodiversidade [...] substituindo ingredientes que eles são já convencionais [...] promove ali todo esse sistema também, né da economia criativa.” (E16)

Essas falas convergem com Barcelos (2016) e com as diretrizes da UNESCO (2013), ao reconhecerem a inovação como processo que integra sustentabilidade ecológica e geração de valor sociocultural.

Essa perspectiva também aparece no relato de E12 ao associar rotas e eventos gastronômicos à bioeconomia e ao fortalecimento da economia criativa. “linha de desenvolvimento [...] muito usado na Copa a questão da bioeconomia [...] fortalecer a economia criativa.” (E12)

A quarta camada é a criatividade como método (processo criativo ensinável), mediada por experiências reais, desafios e prototipação. E6 descreve ações em que estudantes reinterpretam receitas (festa junina) e são desafiados a criar com insumos do mercado, cozinhar para público real e lidar com margem, custo e venda. Os estudantes tinham que utilizar alguns elementos [...] para reinterpretar receitas de festa junina.” (E6). Trata-se de uma pedagogia que aproxima o estudante da “vida real”, transformando criatividade em projeto, com validação social (degustação) e econômica (comercialização). Essa dimensão afirma a urgência de programas que articulem teoria e prática e reconheçam a Gastronomia como campo que abrange comunicação, marketing, design e experiência.

De modo convergente, E12 comenta que

> “Criar sempre e criar algo diferente sem medo [...] anote sempre tudo o que faz num caderno.” [...] manter a bancada organizada [...] é uma das competências técnicas, mas ao mesmo tempo dá formação.” (E12)

A entrevistada descreve uma metodologia de criação sem medo de errar, com repetição, registro de processos e reprodutibilidade, isto é, criatividade como experimentação controlada, sustentada por disciplina técnica (anotar, padronizar, repetir). Criatividade, portanto, exige disciplina técnica e reprodutibilidade, não é acaso.

Entretanto, o corpus também evidencia uma tensão institucional: a criatividade pode ficar “no discurso” quando a formação permanece excessivamente básica ou segmentada. E13 “o sistema S ele propõe um ensino muito básico [...] restaurante do outro patamar não é atendido.” (E13). O relato problematiza que o Sistema S oferece um ensino “muito básico”, insuficiente para restaurantes em patamares mais altos, o que sugere descompasso entre níveis de exigência do setor e respostas formativas. Esse ponto registra os desafios da área, como fragmentação da oferta formativa e dificuldade de articular teoria, prática e contexto

territorial, indicando que a inovação demanda não apenas intenção pedagógica, mas desenho curricular e infraestrutura compatíveis.

Por fim, os relatos permitem delimitar que formação integral é o eixo que forma o estudante “enquanto pessoa e enquanto técnico”, ao passo que a formação técnica criativa é a dimensão em que a técnica, longe de ser mera execução, torna-se base de criação: aprende-se método, repertório, padrões, cultura alimentar e território para, então, criar com responsabilidade, identidade e valor de experiência. Em termos conclusivos, o código analisado indica que a criatividade relevante para as Cidades Criativas da Gastronomia é aquela que se sustenta em (a) técnica consolidada; (b) repertório cultural-territorial; (c) experimentação metódica e aplicada; e (d) conexão com economia da experiência e ecossistemas locais. Em coerência com os objetivos específicos da tese, especialmente aqueles voltados à identificação de diretrizes fundamentais para o ensino superior em Gastronomia na economia criativa, conclui-se que inovar não significa ampliar técnica ou estimular criatividade difusa, mas formar sujeitos integrais, capazes de articular domínio técnico, consciência cultural e maturidade formativa.

A construção de novas diretrizes para a formação superior em gastronomia requer a incorporação consciente desse legado epistemológico humanista, reconhecendo que a criatividade não emerge apenas da inovação mercadológica, mas de processos formativos que valorizam a experiência, a autonomia, o sentido e a dignidade do sujeito criador (Sen, 2010; Geertz, 2008; Meneghetti, 2010). A inovação criadora, portanto, é consequência da unidade entre formação humana e formação técnica e não substituto dela.

Dimensão 5 - Metodologias Inovadoras

A análise integrada dos relatos permite afirmar que as metodologias inovadoras capazes de promover criatividade e inovação na formação superior em Gastronomia, especialmente no contexto das Cidades Criativas, estruturam-se em uma tríade articulada: (i) interdisciplinaridade, (ii) metodologias ativas e (iii) ecossistemas de inovação. Contudo, tal tríade somente produz resultados consistentes quando ancorada em uma formação integral, compreendida como aquela que desenvolve o estudante simultaneamente enquanto pessoa e enquanto técnico, evitando a redução da inovação à adoção instrumental de ferramentas ou à mera performance mercadológica. Essa leitura é coerente ao situar a pedagogia humanista contemporânea como paradigma que integra dimensão cognitiva, ética e afetiva, orientando a

autonomia e a responsabilidade moral do sujeito (Padovani, 2016; Silva; Oliveira, 2022; Nascimento, 2017)

Do mesmo modo, essa tese sustenta que a essência da formação humanista reside no compromisso com o desenvolvimento integral, combinando qualidade técnico-científica com valores como ética e empatia (Rocha, 2019; Fontoura; Costa, 2017), em diálogo com propostas de formação integral que equilibram conhecimento científico, competências práticas e valores humanos (Nóvoa, 2019; Morin, 2000)

No que se refere às metodologias ativas, os relatos evidenciam a centralidade da aprendizagem baseada em projetos e de experiências públicas com validação externa. O caso descrito por E6 é exemplar ao relatar que "a gente lançou um desafio para as faculdades... ir ao mercado central comprar produtos típicos e fazer uma receita... fazer uma apresentação com cozinha show" (E6), seguido de uma etapa em que "elas comercializam o prato vencedor" e "vão para a vida real", precisando calcular margem, custo, venda e lucro (E6). Esses trechos materializam, empiricamente, a exigência de reestruturação pedagógica que valorize experimentação e colaboração, evitando que a economia criativa seja "apenas" um tema curricular sem tradução metodológica efetiva

A interdisciplinaridade aparece como segundo eixo estruturante, E 32 afirma que "os cursos precisam dialogar com áreas como design, artes, comunicação, tecnologia, turismo, ciência e até saúde" (E32), ampliando o escopo da criatividade para além da execução culinária. Esse achado, se alinha com a concepção de que a economia criativa no ensino superior como integração de arte, tecnologia, empreendedorismo e inovação, requerendo flexibilização curricular e hibridização de saberes (Howkins, 2002; Flew, 2012; Duarte, 2010; Moulier-Boutang, 2012)

Na mesma direção, quando E13 menciona que o "professor M…" criou uma rota "visando a internacionalização da marca" (E13), o território deixa de operar como "conteúdo" e passa a atuar como laboratório de inovação, articulando cultura, economia e identidade local, coerente com a ideia de ecossistemas formativos que conectam ensino e desenvolvimento territorial no campo criativo.

No âmbito dos ecossistemas de inovação, sobressaem parcerias com o setor produtivo e uso de tecnologias contemporâneas como mediação pedagógica. E16 relata parceria com uma empresa que desenvolveu "um *software*... planejamento do cardápio... ficha técnica..." com uso de "inteligência artificial" (E16), além de apontar que "nossos alunos... têm preenchido esses espaços... como professores... capacitando" (E16), sugerindo circulação de

saberes entre IES e comunidade. Essa evidência converge com o eixo “ecossistemas de inovação” descrito na tese, que enfatiza parcerias com empresas/hubs e espaços de prototipagem como estratégia formativa (Florida, 2002)

Contudo, os próprios relatos confirmam um ponto crítico da fundamentação: inovação metodológica depende de condições institucionais e infraestrutura E1 observa que utilizam aula *online* e “*gamificação*”, mas “por vezes, ainda temos problemas técnicos”, com “sinal cair” e falta de microfone para tradução (e1). Tal achado confirma as limitações de infraestrutura tecnológica que comprometem a democratização do acesso às inovações pedagógicas e digitais (Duarte, 2010).

A gamificação e a aprendizagem colaborativa surgem como estratégias de engajamento alinhadas às dinâmicas atencionais contemporâneas: “passados 15 minutos, perdeu a turma se não houver encontros em grupos que pesquisem e partilhem conhecimentos” (E1). Nessa mesma perspectiva, E 17 propõe “criar concursos para os alunos” para que eles “não só falem de criatividade, mas mostrem, executem” (E17). E21 reforça que realizam “muitas avaliações, aulas interdisciplinares” e “eventos” com concursos dentro das disciplinas (E21), ainda que reconheça que, por vezes, isso fica restrito a “coisas mais básicas”. Tais práticas dialogam com metodologias que promovam experimentação e colaboração como condições de inovação pedagógica no campo criativo.

Entretanto, a análise crítica precisa explicitar o risco de captura mercadológica da criatividade: desafios, concursos e *pitchs* podem fortalecer aprendizagem aplicada, mas também podem reduzir a criatividade a produtividade e competição se não forem orientados por reflexão crítica e finalidade formativa. A tese sustenta essa cautela ao mobilizar a crítica de Adorno e Horkheimer (1947) sobre os perigos de institucionalizar a criatividade sob lógica mercadológica e de converter seu potencial crítico/emancipatório em ferramenta de produtividade reforçada por Santos (2005) ao defender equilíbrio entre viés empreendedor e reflexão crítica, evitando precarização de saberes.

Nesse sentido, a inovação metodológica precisa ser compatível com o horizonte humanista que denuncia a “crise de sentido” e a mercantilização do processo educacional sob pressões neoliberais e de eficiência tecnológica (Abramowicz, 2015; Barreira, 2015)

É nesse ponto que se torna decisivo não confundir “formação inovadora” com “criatividade” isolada. Inovar, na perspectiva desta tese, é formar um sujeito criativo com maturidade formativa, capaz de integrar técnica, criticidade, ética, cultura e responsabilidade social; portanto, formação integral como unidade entre desenvolvimento humano e domínio

técnico, e não mera “técnica ampliada”. Uma vez que a educação humanista deve cultivar equilíbrio dinâmico entre desenvolvimento técnico-científico e formação ética-social, sobretudo diante de transformações derivadas da inteligência artificial (UNESCO, 2021; Floridi, 2015).

Assim, metodologias inovadoras não podem ser avaliadas apenas por seu “formato” (desafio, concurso, gamificação), mas pela capacidade de produzir integração entre saber, saber-fazer e saber-ser, sustentando inovação com densidade humana e compromisso territorial.

Por fim, a estrutura pedagógica descrita por E4 sintetiza empiricamente essa integração ao afirmar que cozinhar “é sim técnica, mas é muito mais do que isso... o aluno não tem que só replicar receitas e copiar, ele tem que saber criar”, e para criar precisa desenvolver técnica, ciência gastronômica e cultura alimentar ao longo do percurso (E4). Esse trecho dialoga diretamente com o núcleo teórico da formação integral: formar profissionais competentes e, simultaneamente, sujeitos críticos, éticos e socialmente responsáveis.

Nesse mesmo sentido, E31 enfatiza que criatividade e inovação são estimuladas quando o ensino superior articula teoria, prática e extensão, aproximando o estudante da realidade social e profissional (E31), reforçando a dimensão de ecossistema formativo.

Dessa forma, as IES promovem criatividade e inovação quando articulam: (a) aprendizagem baseada em problemas reais do território, com validação pública e experiência econômica; (b) interdisciplinaridade efetiva, conectando gastronomia a design, cultura, tecnologia, turismo, ciência e saúde; (c) ambientes de prototipagem e extensão, integrando teoria, prática e mercado; (d) tecnologia como meio pedagógico (com infraestrutura e governança), e não como fim; e (e) referencial humanista que assegure equilíbrio ético-técnico e consciência socioambiental, prevenindo a captura mercadológica da criatividade. Conclui-se, portanto, que metodologias inovadoras, no contexto da formação superior em Gastronomia, são aquelas que transformam o estudante em sujeito criativo capaz de integrar técnica, cultura, gestão e responsabilidade social, e isso só é sustentável quando a inovação metodológica é consequência de uma formação integral, conforme o paradigma humanista defendido nesta tese.

Dimensão 6 - Lacunas Identificadas na formação

A análise dos relatos evidencia que as lacunas identificadas na formação superior em Gastronomia não se restringem a insuficiências técnicas pontuais, mas revelam tensões

estruturais entre modelos formativos ainda marcados pelo tecnicismo e a necessidade de consolidação de uma formação integral. Os achados empíricos confirmam que a inovação, enquanto competência estratégica para atuação nas cidades criativas, não pode ser reduzida à ampliação de repertórios técnicos, mas exige maturidade formativa, consciência crítica e articulação entre desenvolvimento humano e domínio técnico.

Um dos aspectos significativos refere-se à insuficiente incorporação da dimensão socioambiental na formação. Conforme aponta E12, “uma questão que eu acho que a gente tem que incorporar na formação é essa relação entre comida e as mudanças climáticas”. Essa lacuna dialoga diretamente com a concepção de formação humanista, na qual se sustenta que o profissional da gastronomia deve compreender o alimento como fenômeno cultural, econômico e ambiental. Tal perspectiva encontra respaldo na literatura sobre economia criativa territorializada, que enfatiza a sustentabilidade como eixo estruturante da inovação (Howkins, 2013; Unesco, 2017). A ausência de abordagem sistemática sobre sistemas alimentares, impacto climático e responsabilidade ambiental fragiliza a capacidade do egresso de atuar como agente transformador, conceito defendido por E26, ao afirmar que o profissional de gastronomia é “um agente de transformação da sociedade”.

Outra lacuna recorrente diz respeito à visão limitada do campo profissional, E16 observa que “o aluno ingressa no curso muito com aquela visão limitada [...] de que vai simplesmente trabalhar dentro da cozinha”. Esse dado empírico confirma a crítica teórica sobre a permanência de um paradigma operacional centrado na reprodução técnica. Tal modelo contrasta com a concepção interdisciplinar defendida por E32, ao afirmar que é preciso “ensinar a pensar a comida”, incorporando história, antropologia, cultura alimentar e identidade territorial. Essa ampliação epistemológica encontra fundamento em Morin (2000), ao defender a necessidade de um pensamento complexo capaz de articular partes e totalidade, técnica e cultura, produção e contexto.

No campo da gestão, os relatos apontam fragilidade significativa, E27 identifica que “a parte de gestão aplicada aos custos é um gargalo [...] eles têm boa técnica, mas são frágeis quando se fala de gestão”. Tal evidência corrobora a análise crítica acerca da dissociação entre competência culinária e competência estratégica. A economia criativa, conforme discutido por Florida (2011), exige profissionais capazes de integrar criatividade e viabilidade econômica. A ausência de domínio sobre precificação, indicadores, controle de custos e sustentabilidade financeira compromete a consolidação de empreendimentos inovadores e evidencia que técnica isolada não configura inovação.

No âmbito tecnológico, E6 afirma que “a gente ainda não está usando todo o potencial da tecnologia”. Essa constatação revela que a lacuna não é apenas instrumental, mas estratégica. A inovação nas cidades criativas pressupõe apropriação crítica da tecnologia como meio de geração de valor simbólico e econômico (LANDRY, 2011). Quando a tecnologia não é integrada à reflexão pedagógica, mantém-se como recurso periférico e não como elemento estruturante da formação inovadora.

As transformações nas relações de trabalho também emergem como desafio relevante. E11 destaca a dificuldade de retenção de mão de obra e a mudança no perfil geracional, afirmando que “essa nova geração não necessariamente quer vínculos como os vínculos de carteira assinada”. Tal realidade exige da formação superior o desenvolvimento de competências de adaptabilidade, empreendedorismo e autonomia, dimensões associadas à formação humanista integral descrita por E4, ao afirmar que “a formação humanista visa autonomia do indivíduo [...] muito mais do que técnica”. Esse dado reforça a tese de que a inovação depende da constituição de sujeitos capazes de ler contextos, adaptar-se e assumir protagonismo.

Os relatos também evidenciam fragmentação entre academia e mercado, E18 observa que “o professor dentro da faculdade diz que o mercado não compreende o universo acadêmico”. Essa ruptura confirma o diagnóstico sobre a necessidade de integração entre saber científico, prática profissional e demandas territoriais. A formação integral pressupõe unidade entre conhecimento, experiência e inserção social tríade alinhada ao paradigma da indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão.

Além disso, há críticas à superficialidade do ensino, E24 afirma que a gastronomia “é trabalhada de uma forma rasa”, limitando-se à repetição de receitas sem aprofundamento conceitual. E1 reforça ao afirmar que muitas universidades “estão apenas a ensinar conhecimento”. Tais declarações convergem com a crítica ao modelo transmissivo denunciado por Freire (1996), que defende uma educação problematizadora, capaz de desenvolver consciência e criticidade.

No que se refere à criatividade, E19 observa que, embora haja conteúdos de cozinha contemporânea, “sobre criatividade não”. Essa fala confirma que criatividade não pode ser tratada como atributo espontâneo ou disciplina isolada, mas como competência estruturada. A criatividade exige repertório cultural, pensamento crítico e integração sistêmica, não sendo sinônimo de inovação automática.

Diante desses achados, torna-se importante explicitar que:

- Formação inovadora não se confunde com formação criativa isolada: Criatividade técnica, quando desvinculada de maturidade humana e visão sistêmica, produz apenas variações estéticas, não inovação estruturante.
- Formação integral constitui a unidade entre desenvolvimento humano e domínio técnico: Como afirma E4, “é muito mais do que técnica”, trata-se da constituição de um sujeito capaz de atuar com autonomia e responsabilidade.
- Inovação exige maturidade formativa, não apenas técnica ampliada.
- Sem consciência ambiental, domínio gerencial, leitura territorial e integração tecnológica, a criatividade permanece superficial.

Os dados demonstram que as lacunas identificadas não invalidam os avanços da formação superior em Gastronomia, mas evidenciam a necessidade de revisão curricular contínua orientada por um paradigma humanista, sistêmico e estratégico. A consolidação de cidades criativas exige profissionais híbridos: tecnicamente competentes, culturalmente conscientes, economicamente preparados e eticamente responsáveis.

Em convergência com os objetivos específicos desta tese, os achados confirmam que a formação inovadora só se sustenta quando ancorada na formação integral, aquela que forma o sujeito enquanto pessoa e enquanto técnico, evitando reducionismos conceituais e assegurando coerência entre criatividade, responsabilidade e desenvolvimento territorial.

A partir da articulação entre dados de campo e fundamentação humanista, verificou-se que a consolidação de uma formação superior em Gastronomia alinhada à economia criativa exige uma arquitetura formativa que transcenda o tecnicismo e promova a unidade entre desenvolvimento humano e domínio técnico.

Os resultados indicam que a formação inovadora, no contexto das Cidades Criativas, não se limita à introdução de metodologias ou tecnologias contemporâneas, mas depende de um percurso formativo estruturado em dimensões complementares: alinhamento com demandas territoriais, formação humanística integral, parcerias estratégicas, formação técnica criativa e metodologias inovadoras. Tais dimensões, quando articuladas, configuram um modelo sistêmico de formação capaz de preparar profissionais aptos a atuar em ecossistemas criativos complexos.

O Quadro 26 a seguir apresenta os principais núcleos de sentido identificados na análise, bem como as lacunas ainda presentes no cenário formativo, evidenciando a tensão entre avanços institucionais e desafios estruturais.

Quadro 26 - Resultados Empíricos da Formação Integral Revelado pelas Vivências dos entrevistados

Formação Integral na Educação Superior na Gastronomia		
Código	**Núcleos de sentido**	**Síntese Interpretativa**
Alinhamento entre Formação e Demandas do Mercado	• ampliação da formação técnica para formação estratégica; • integração entre teoria, prática e mercado real; • incorporação de competências interdisciplinares e tecnológicas; • desenvolvimento de consciência cultural e territorial; • fortalecimento da formação humanista e do protagonismo profissional.	A formação superior em Gastronomia demanda a superação de uma lógica estritamente técnica, orientando-se para uma integração entre teoria, prática e mercado, com incorporação de competências interdisciplinares, tecnológicas e humanistas, capazes de desenvolver profissionais com consciência territorial e protagonismo na atuação.
Formação Humanística Integral	• hospitalidade e empatia como competência profissional; • visão sistêmica da cadeia alimentar e leitura social do mundo; • protagonismo, autonomia e autorresponsabilidade; • ética e consciência aplicada ao cuidado e à saúde; • sustentabilidade como prática formativa transversal; • vivências reais via estágio/TCC/projetos; • competências contemporâneas de comunicação, gestão e internacionalização, compondo uma formação integral	A formação humanística integral estrutura-se na articulação entre competências técnicas, relacionais e éticas, promovendo a construção de profissionais com visão sistêmica, autonomia, responsabilidade socioambiental e capacidade de atuação crítica frente às demandas sociais e alimentares.
Parcerias Estratégicas	• articulam ensino, mercado e políticas públicas em lógica sistêmica; • fortalecem capital humano e social local; • promovem responsabilidade territorial e protagonismo ético; • integram tecnologia e inovação com consciência crítica; consolidam a unidade entre desenvolvimento humano e domínio técnico;	As parcerias estratégicas configuram-se como elemento estruturante da formação integral, ao promover a articulação entre ensino, mercado e políticas públicas, fortalecendo o capital humano e social, integrando inovação e tecnologia com responsabilidade territorial e consolidando a unidade entre desenvolvimento técnico e humano.
Formação Técnica Criativa	• técnica consolidada; • repertório cultural-territorial; • experimentação metódica e aplicada; • conexão com economia da experiência e ecossistemas locais.	A formação técnica criativa caracteriza-se pela consolidação do domínio técnico associado à valorização do repertório cultural-territorial e à experimentação aplicada, conectando a prática gastronômica à economia da experiência e aos ecossistemas locais de inovação
Metodologias Inovadoras	• aprendizagem baseada em problemas reais do território; • interdisciplinaridade efetiva, conectando gastronomia a design, cultura, tecnologia, turismo, ciência e saúde; • ambientes de prototipagem e extensão (teoria, prática e mercado); • tecnologia como meio pedagógico (com infraestrutura e governança);	As metodologias inovadoras na formação em Gastronomia fundamentam-se em abordagens ativas, interdisciplinares e contextualizadas no território, integrando ensino, prática e inovação, com suporte tecnológico e orientação humanista, visando o desenvolvimento de competências críticas e socialmente responsáveis.

	• referencial humanista que assegure equilíbrio ético-técnico e consciência socioambiental,	
Lacunas identificadas	• Dimensão socioambiental na formação; • Visão limitada do campo profissional; • Gestão aplicada aos custos; • Tecnologia não é integrada a reflexão pedagógica; • Retenção de mão-de-obra e mudança do perfil geracional; • Integração entre saber científico-prática profissional-demandas territoriais; • Criatividade como competência estruturada;	As lacunas na formação evidenciam fragilidades na integração entre teoria e prática, na incorporação da sustentabilidade e da tecnologia ao processo formativo, bem como limitações na formação gerencial, na articulação com o território e na consolidação da criatividade como competência estruturada.

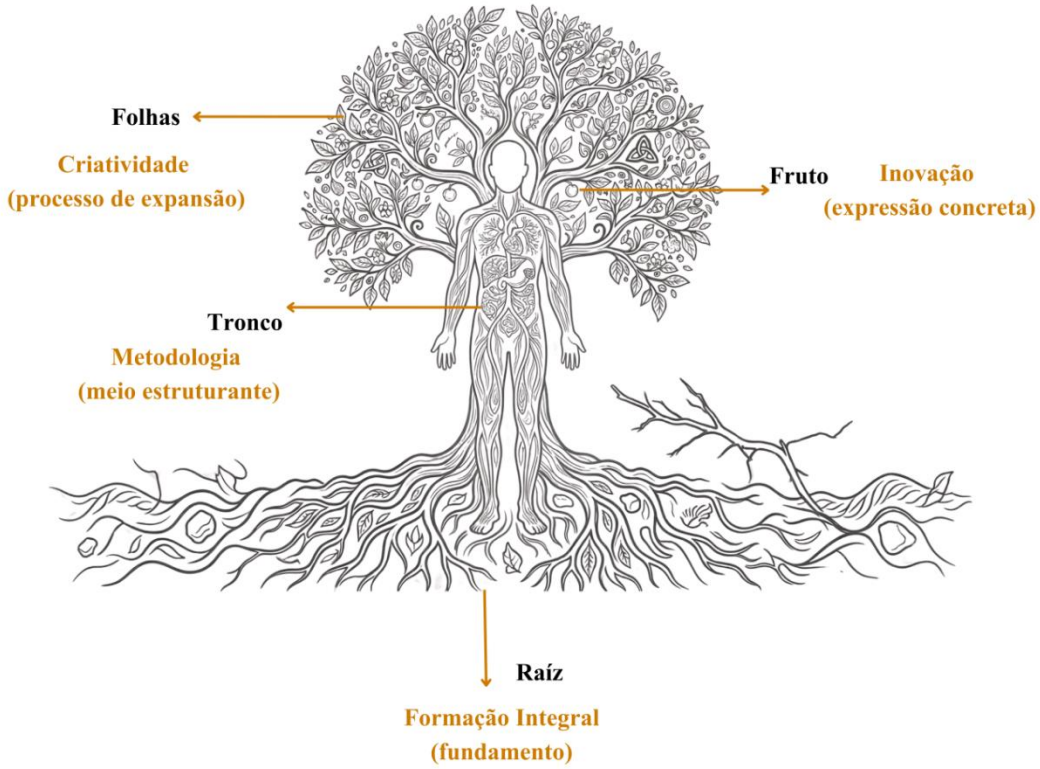
Fonte: Elaborado pela autora (2026)

Os resultados evidenciam que a inovação formativa se sustenta na integração entre técnica, cultura, competências humanas, competências gerenciais e responsabilidade socioambiental. Nesse sentido, confirma-se o pressuposto teórico defendido nesta tese de que a formação inovadora não se reduz à criatividade isolada ou à ampliação instrumental de técnicas. A inovação, enquanto competência profissional madura, emerge da formação integral, entendida como a articulação entre desenvolvimento humano, consciência ética, domínio técnico e leitura sistêmica do território.

Entretanto, as lacunas identificadas indicam a persistência de fragilidades na integração entre saber científico, prática profissional e demandas territoriais; na incorporação estruturada da sustentabilidade; na consolidação de competências gerenciais; e na compreensão da criatividade como competência ensinável e processual. Tais tensões reforçam a necessidade de revisão curricular contínua e de fortalecimento da governança formativa nas instituições de ensino superior.

Assim, o Quadro 26 não apenas apresenta os resultados oriundos da análise, mas também materializa o modelo interpretativo desta pesquisa: a formação superior em Gastronomia, para sustentar a economia criativa nas Cidades Criativas, demanda a consolidação de um paradigma de formação integral humanística, no qual técnica e humanidade não se opõem, mas se articulam como fundamentos da inovação responsável.

Figura 14 - Modelo estrutural da formação integral para inovação na gastronomia



Fonte: Elaborado pela autora (2026)

A Figura 14 busca mostrar que a metodologia constitui meio pedagógico como tronco estruturante; a formação integral constitui a raiz do fundamento ontológico; a criatividade, a maturação do sujeito; e a inovação, sua expressão concreta no território em seus frutos. A inversão dessa ordem produz tecnicismo, não inovação humana.

7.2.4 Competências humanistas dos egressos

Dimensão 1 - Competências inovadoras: entre tradição, criatividade e formação integral

A análise do código "competências inovadoras", evidencia que a inovação, no campo da gastronomia, não se reduz à criação de algo inédito, mas constitui-se como processo relacional entre tradição, técnica, cultura e capacidade reflexiva. Os depoimentos indicam que o profissional inovador é aquele que articula repertório técnico consistente, sensibilidade cultural e autonomia intelectual.

O relato de E13, ponto focal de Belém Cidade Criativa, retrata essa compreensão ao afirmar que "Economia criativa não se trata sobre criar a nova roda. Mas é também sobre guardar as tradições" (E13). A fala desloca a noção de inovação de um paradigma meramente

disruptivo para uma perspectiva dialógica, em que tradição e novidade coexistem. Tal entendimento encontra respaldo em Throsby (2001) e na UNCTAD (2010), quando apontam que a economia criativa se fundamenta na valorização do capital cultural e simbólico, não na ruptura absoluta com o passado.

Essa dialética tradição–inovação aparece também nos exemplos citados pelo entrevistado: “tem restaurante italiano fazendo um macarrão de maniçoba” (E13) ou “restaurante japonês colocando molho *teriyaki* e invadindo a culinária” (E13). Tais práticas revelam competência intercultural e capacidade de releitura técnica, elementos que dialogam com a perspectiva humanista de formação generalista, segundo a qual o profissional não pode ser apenas especialista técnico, mas sujeito capaz de integrar saberes e contextos.

Nesse mesmo sentido, E12 destaca a tentativa contemporânea de “sem perder essa tradição, inovar”, citando o uso do tucupi preto e a fusão de técnicas amazônicas com técnicas asiáticas. Essa competência de síntese cultural remete à concepção fenomenológica de conhecimento apresentada a partir de Husserl (2012), segundo a qual todo saber emerge do mundo-da-vida (*Lebenswelt*). Inovar, nesse contexto, significa operar criativamente sobre a experiência vivida e culturalmente situada, e não simplesmente reproduzir tendências globais descontextualizadas.

A inovação, portanto, exige uma formação que ultrapasse a técnica. Conforme E18 é necessária “capacidade adaptativa e capacidade cognitiva absortiva”, isto é, habilidade de reelaborar o aprendido no “banco da universidade” diante das novas dinâmicas do mercado. Essa fala dialoga diretamente com Kuhn (1996), quando trata das rupturas paradigmáticas: o profissional inovador é aquele capaz de transitar entre paradigmas, reinterpretando o conhecimento adquirido em função das transformações históricas. Tal competência não nasce de um ensino fragmentado, mas de uma formação integral que desenvolva pensamento crítico e autonomia.

Nesse sentido, a formação proposta pela UNESCO (1996), por meio dos Quatro Pilares da Educação, aprender a conhecer, a fazer, a conviver e a ser, revela-se particularmente pertinente à compreensão da inovação no campo da gastronomia. A inovação autêntica pressupõe, primeiramente, o aprender a conhecer, entendido como domínio técnico e teórico consistente que permite ao profissional compreender criticamente seu campo de atuação. Exige, igualmente, o aprender a fazer, traduzido na capacidade operativa e na execução qualificada das práticas culinárias. Contudo, tais dimensões não se sustentam isoladamente: é indispensável o aprender a conviver, que envolve diálogo intercultural,

sensibilidade relacional e trabalho colaborativo, especialmente relevantes no contexto das Cidades Criativas. Por fim, o aprender a ser constitui o eixo integrador, pois remete à autonomia, à responsabilidade e à consciência ética do sujeito, elementos que conferem sentido humano e social à prática profissional.

A ausência de qualquer um desses pilares compromete a inovação, pois esta não é apenas técnica, mas também ética e cultural.

A fala de E1 reforça essa dimensão ética ao afirmar que "o novo humanismo exige respeito pela matéria-prima, mas também por quem trabalha no setor". Tal perspectiva aproxima-se do personalismo (Mounier, 2004), que recoloca a dignidade da pessoa no centro da ação produtiva. A inovação, nessa lógica, não pode ser reduzida ao valor mercadológico; deve estar enraizada na responsabilidade social e na valorização dos sujeitos envolvidos no processo produtivo.

E32 amplia essa compreensão ao afirmar que a formação deve gerar "criadores conscientes e agentes culturais". Essa expressão revela que a competência inovadora é inseparável da consciência histórica e cultural. O profissional de gastronomia, especialmente no contexto das Cidades Criativas, não atua apenas como executor de receitas, mas como mediador cultural, produtor de sentido e articulador territorial, perspectiva alinhada às discussões sobre economia criativa como novo paradigma.

E31 complementa ao destacar que "a criatividade e a inovação são estimuladas pela imersão cultural, pelo entendimento das técnicas e pela releitura qualificada dos ingredientes locais". Observa-se aqui a tríade importante, a Imersão cultural (dimensão antropológica); Técnica qualificada (dimensão operativa); e a Releitura criativa (dimensão cognitiva e simbólica).

Essa tríade é alinhada com a Ontopsicologia, especialmente quando Meneghetti (2010; 2012) afirma que o verdadeiro conhecimento se comprova na ação funcional no mundo da vida. A criatividade, nessa perspectiva, não é improviso, mas expressão coerente entre identidade, inteligência operativa e contexto histórico. O sujeito criativo é aquele que age segundo seu projeto de natureza (Em Si ôntico), convertendo conhecimento em resultado concreto.

A entrevistada E21 enfatiza a necessidade de "desenvolver essa criatividade para que eles possam somar nos lugares onde vão atuar". Essa fala evidencia que a criatividade não é atributo espontâneo, mas competência formativa. Aqui se retoma a advertência de Carbonell

(2016): boas teorias não garantem boas práticas se não forem traduzidas metodologicamente. A inovação exige currículos que integrem técnica, cultura, gestão e reflexão ética.

Por fim, a fala de E5, ao afirmar que “criatividade é que vai marcar o novo momento do mundo”, aponta para a centralidade dessa competência na economia contemporânea. Entretanto, conforme argumentado ao longo desta tese, criatividade não é sinônimo de formação inovadora. A formação inovadora pressupõe formação integral, isto é, a constituição do sujeito enquanto pessoa e enquanto técnico.

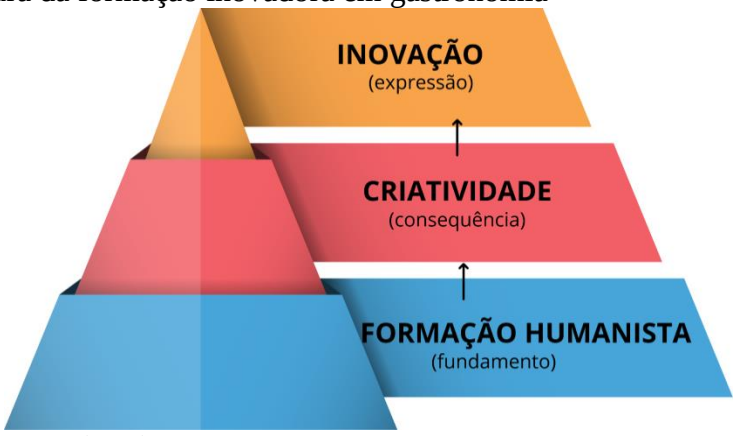
Se a técnica não estiver ancorada na dimensão humana, corre-se o risco de produzir apenas operadores eficientes. Se a dimensão humana não estiver acompanhada de rigor técnico, produz-se sensibilidade sem competência operativa. A inovação autêntica emerge da síntese dessas dimensões.

Assim, a análise do código “competências inovadoras” permite inferir que o profissional de gastronomia capaz de atuar de forma inovadora e contextualizada deve desenvolver: (a) domínio técnico consistente; (b) capacidade adaptativa e cognitiva; (c) consciência cultural e territorial; (d) ética relacional e respeito humano; (e) autonomia e responsabilidade existencial; (f) capacidade de síntese entre tradição e inovação.

Tais competências só podem ser desenvolvidas por meio de uma formação integral e humanista, fundamentada na centralidade do sujeito, na experiência vivida e na articulação entre conhecimento, ação e sentido (Husserl, 2012; UNESCO, 1996; Meneghetti, 2010).

Conclui-se, portanto, que a inovação na gastronomia, especialmente no contexto das Cidades Criativas, não é mero resultado de tendências de mercado, mas expressão de uma formação que integra técnica, cultura e consciência. Apresenta-se na Figura 15.

Figura 15 - Estrutura da formação inovadora em gastronomia



Fonte: Elaborado pela autora (2026)

A formação humanista, de maneira integral, constitui a base sobre a qual se desenvolve a criatividade, sendo a inovação sua expressão concreta no contexto profissional e social. Assim, a inovação não se apresenta como ponto de partida, mas como resultado da constituição plena do sujeito enquanto pessoa e enquanto técnico.

Dimensão 2 - Desafios e lacunas na consolidação das competências humanistas inovadoras

Os relatos dos participantes indicam que a capacidade de gestão municipal para responder aos desafios do setor gastronômico, especialmente quando articulado à economia criativa e à chancela de Cidades Criativas, é percebida como heterogênea e, em muitos casos, insuficiente, não por ausência de iniciativas pontuais, mas pela fragilidade de integração sistêmica entre políticas públicas, formação, setor produtivo e território. Essa insuficiência aparece como "lacunas" que atravessam dimensões simbólicas (visão de valor sobre o próprio território), institucionais (governança, indicadores, recursos), educacionais (currículos e docentes) e operacionais (infraestrutura e cadeias de fornecimento).

Uma primeira lacuna, de natureza cultural e política, refere-se ao imaginário de subalternização que compromete a confiança coletiva e a decisão pública de investimento. O apontamento de "síndrome do vira-lata" (E15) não se limita a uma crítica moral; ele descreve um obstáculo à consolidação de políticas de valorização do patrimônio gastronômico como ativo estratégico. Quando a gestão pública e parte dos atores locais operam com baixa autoestima territorial, tende-se a reproduzir modelos exógenos e a tratar a gastronomia como "setor de serviço" e não como campo cultural e econômico capaz de produzir desenvolvimento. Essa barreira simbólica dialoga com a crítica teórica à "crise de sentido" na educação e na vida social, em que valores éticos e culturais são subordinados a pressões pragmáticas e utilitárias, frequentemente intensificadas por lógicas de eficiência e mercantilização (Abramowicz, 2015; Barreira, 2015). No marco do humanismo contemporâneo, justamente em contextos de mudança e crise, reafirma-se a necessidade de recolocar a centralidade humana e o florescimento integral como horizonte normativo (Unesco, 2016; Floridi, 2015).

Uma segunda lacuna, recorrente nas falas, diz respeito à fragmentação institucional e formativa, que repercute diretamente na capacidade do município de estruturar respostas coerentes. A afirmação, de um entrevistado, "é porque os cursos são fragmentados" (E14) evidencia que a desarticulação curricular não é apenas um problema acadêmico: ela impede a

formação de quadros capazes de operar a complexidade do ecossistema criativo (governança, redes, projetos, indicadores, sustentabilidade). Infere-se que o futuro pode depender da integração com o mercado e atualização constante dos currículos, superando limites estruturais e reconhecendo a gastronomia como área essencial ao desenvolvimento econômico e cultural.

Nesse sentido, a fragmentação opera como “barreira invisível”: forma profissionais para tarefas, mas não para leitura de sistema, planejamento territorial e articulação intersetorial, exatamente o que a governança municipal exigiria para sustentar uma cidade criativa para além do título.

A terceira lacuna refere-se ao desalinhamento entre formação profissional e demandas do setor, o que tensiona a legitimidade das políticas de qualificação e a confiança dos atores econômicos. Quando se registra que “os grandes restaurantes falam que o sistema S não está atendendo eles porque não tá ensinando o que eles querem” (E13), a crítica aponta para um problema de governança: falta um mecanismo estruturado de escuta, pactuação e retroalimentação entre grandes operações, pequenos negócios e políticas de formação. O ponto crítico, contudo, não é “ensinar o que o mercado quer” de modo imediato; é construir uma formação integral capaz de sustentar inovação sem confundir inovação com modismo. A teoria do humanismo educacional alerta para as tensões permanentes entre formação integral e demandas imediatistas, reforçadas por lógicas utilitaristas e por pressões do neoliberalismo sobre a educação (abramowicz, 2015; barreira, 2015), ao mesmo tempo em que defende um equilíbrio dinâmico entre desenvolvimento técnico-científico e formação ética e social (UNESCO, 2021; Floridi, 2015).

Assim, a lacuna não é apenas “conteúdo”. é a ausência de um projeto formativo e territorial compartilhado, que permita inclusive tratar internacionalização e competitividade como consequência de base cultural sólida, e não como agenda desconectada do território.

No plano da capacidade estatal, emerge uma quarta lacuna: limitações de recursos, infraestrutura e viabilidade operacional. O relato “nós somos apenas 12 professores” (E16) revela restrições de capital humano que impactam qualidade, inovação e extensão territorial das ações. Mesmo quando há acesso eventual a fomento para aquisição de equipamentos, isso aparece como alternativa pontual, não como política sistêmica. A literatura do próprio trabalho reconhece a permanência de desafios como falta de infraestrutura adequada e a necessidade de adaptação curricular para um mercado globalizado (Oliveira, 2021).

Além disso, a ausência de políticas públicas eficazes para promover educação na área e qualificação contínua é indicada como obstáculo relevante (Barreto, 2020). Esse conjunto afeta diretamente a gestão municipal: sem infraestrutura e sem profissionais em número e perfil adequados, a cidade tende a operar eventos e ações episódicas, sem maturidade de ecossistema.

Uma quinta lacuna, de natureza técnico-institucional, aparece com força nos relatos sobre políticas públicas: déficit de compreensão, indicadores e projeto endógeno. A observação de que "os vereadores não sabiam" sobre a cidade criativa e que ainda "não tem um projeto que tenha nascido lá dentro" (E5), somada à menção à "falta de indicadores claros do que realmente representa a economia criativa para a cidade" (E5), indica um problema estrutural de gestão: sem métricas e sem narrativa pública consistente, a economia criativa fica restrita a círculos técnicos, vulnerável a descontinuidade política e baixa priorização orçamentária. A discussão teórica sobre cidades criativas e formação alinhada ao território sustenta que a consolidação desse modelo depende de políticas públicas que conectem universidades, governos e comunidades (Flew, 2012). Portanto, a lacuna é dupla, cognitiva (o que é, como opera, que resultados produz) e institucional (como se converte em governança, planejamento e orçamento).

Outra dimensão crítica recai sobre a cadeia de fornecimento local e profissionalização do entorno produtivo, evidenciando como a sustentabilidade territorial exige mediação institucional. O relato sobre dificuldades de aquisição de ingredientes locais, prazos, nota fiscal, comprometimento e necessidade de "sensibilidade" (E10) traduz um nó típico de territórios com grande riqueza biocultural e baixa formalização produtiva. Aqui, a lacuna da gestão municipal não é "fazer o produtor se adequar" apenas; é construir políticas de qualificação, formalização progressiva e encadeamento produtivo curto, preservando autenticidade e garantindo previsibilidade para negócios gastronômicos. Sem essa mediação, corre-se o risco de transformar tradição em "produto" desconectado do produtor e da comunidade, risco já apontado criticamente no debate sobre lógicas mercadológicas na cultura (Adorno; Horkheimer, 1947/1985).

No campo educacional e de força de trabalho, as falas também apontam lacunas relacionadas à formação e seleção docente, bem como ao *ethos* profissional das novas gerações. A observação de E28 de que "não se pode formar professores" facilmente, e que a dificuldade está em selecionar e identificar docentes em sintonia com projeto e currículo

(E28), afirma o papel estratégico da formação de professores na materialização de uma educação humanista capaz de enfrentar desafios presentes e futuros.

Nessa mesma perspectiva, a “falta de paciência” e a ansiedade na execução de técnicas (E23), assim como o “glamour” dissociado do “suor” e da base técnica (E24), revelam uma lacuna formativa e cultural que a gestão municipal, isoladamente, não corrige, mas pode mitigar ao induzir programas que valorizem excelência, tempo de aprendizagem, estágios qualificados, cultura do trabalho e reconhecimento profissional.

Por fim, a análise dos trechos permite sustentar que a questão “se a gestão está preparada” não pode ser respondida apenas por presença/ausência de ações, mas pelo grau de coerência sistêmica do ecossistema local. Assim, as lacunas identificadas apontam: (a) fragilidade simbólica e identitária (“vira-lata”) que reduz investimento e prioridade; (b) fragmentação educacional e baixa integração com governança; (c) desalinhamento entre formação e demandas do setor sem projeto territorial compartilhado; (d) limitações de infraestrutura e recursos humanos; (e) ausência de indicadores e de projeto endógeno na política pública; (f) entraves nas cadeias de fornecimento local; (g) desafios de formação docente e de cultura profissional. Observa-se, que a sustentabilidade da gastronomia na economia criativa depende de uma formação que transcenda técnica e incorpore dimensões de patrimônio cultural, sustentabilidade e design de experiências, equilibrando autenticidade e empreendedorismo (Howkins, 2001; Duarte, 2010).

Nesse enquadramento, a gestão municipal preparada é aquela capaz de articular formação humanista integral (fundamento), metodologias e políticas (meio) e, como consequência, criar condições para criatividade e inovação como expressão territorial, evitando reduzir inovação a instrumento e preservando o humano como centralidade ética e cultural.

Dimensão 3 - Formação holística do profissional da gastronomia

A análise do código “Formação Holística”, evidencia uma aproximação significativa entre os discursos dos entrevistados e o arcabouço epistemológico desenvolvido nesta tese. Tal perspectiva reafirma que a formação inovadora não se reduz à aquisição de competências técnicas isoladas, mas exige uma formação, compreendida como o processo que forma o aluno enquanto pessoa e enquanto técnico, sem fragmentar essas dimensões.

Os depoimentos indicam que a formação adequada ao profissional do futuro pressupõe, inicialmente, o reconhecimento da identidade cultural como base da criatividade.

Conforme afirma Flávio, “o primeiro passo você tem que conhecer o seu quintal” (E15). Essa perspectiva dialoga diretamente com a crítica fenomenológica de Husserl (2012), ao “esquecimento do mundo-da-vida”. Antes de expandir horizontes globais, é necessário enraizar o conhecimento na experiência vivida, no território e na cultura local. A criatividade autêntica, portanto, não emerge da mera imitação de tendências internacionais, mas da consciência situada do sujeito em seu contexto histórico-cultural.

Essa compreensão se amplia quando Rodrigo afirma que o profissional precisa “entender que a gastronomia não é só o chefe, não é só o prato na mesa” (E13), e E8 reforça que “gastronomia vai muito mais além do que o prato na mesa” (E8). Tais falas revelam a superação de uma visão reducionista e tecnicista, aproximando-se da concepção de gastronomia como sistema integrado, ancorado nos estudos de Throsby (2001) e UNCTAD (2010), que compreendem a economia criativa como campo interdisciplinar que articula cultura, valor simbólico e desenvolvimento econômico.

Do ponto de vista formativo, observa-se uma defesa explícita da integração entre teoria e prática. E6 destaca que, ao sair do ambiente acadêmico, o estudante precisa compreender “como vai ser o preparo, se aquilo tem margem de retorno, como fazer margem de custo e de venda” (E6). Essa fala evidencia a necessidade de articulação entre competência técnica e inteligência estratégica. No entanto, essa dimensão mercadológica não pode suplantar a dimensão humanística, sob pena de reproduzir o modelo instrumental criticado por Husserl (2012) e por Severino (2010), mencionado no Quadro 1 que alertam para os limites de uma ciência desvinculada de seu fundamento epistemológico.

A incorporação de temáticas como sustentabilidade e mudanças climáticas reforça essa perspectiva ampliada. E12 argumenta que é preciso inserir na formação “essa relação entre comida e as mudanças climáticas” (E12). Aqui, percebe-se a conexão com o Relatório Delors (UNESCO, 1996), especialmente no pilar “aprender a viver juntos”, que inclui responsabilidade ambiental e solidariedade intergeracional. A formação holística, portanto, integra conhecimento técnico, consciência ecológica e responsabilidade social.

No âmbito das competências interpessoais, E20 enfatiza que o “bom senso é uma competência interpessoal” (E20), relacionando-o à redução do desperdício alimentar. Essa afirmação dialoga com o Personalismo (Mounier, 2004) e com a Psicologia Humanista (Rogers, 1973), apresentados no Quadro 3, ao reconhecer que a formação ética e relacional é condição para a prática profissional responsável. Reduzir desperdício não é apenas técnica de reaproveitamento, mas decisão ética fundamentada na consciência do outro.

A dimensão interdisciplinar aparece explicitamente quando E18 menciona a necessidade de um “hall de competências interdisciplinar” (E18). Essa fala confirma a ruptura paradigmática discutida à luz de Kuhn (1996), que a gastronomia, inserida na economia criativa, exige novo paradigma formativo. O modelo fragmentado cede espaço a uma formação generalista, capaz de integrar história, cultura, química, gestão, sustentabilidade e sensibilidade estética, como também destaca E28 ao afirmar a necessidade de estudar “história, cultura da alimentação, química orgânica e experiências internacionais interdisciplinares” (E28).

A percepção sensorial, abordada por E26, acrescenta um elemento fenomenológico à formação. Ao afirmar que “perceber é compreender o que você está sentindo” (E26), ela retoma a centralidade da experiência vivida, conceito estruturante da fenomenologia *husserliana* (Husserl, 2012). Aqui, evidencia-se que a técnica culinária isolada é insuficiente; é preciso consciência perceptiva e memória sensorial, o que reforça a formação do sujeito enquanto pessoa sensível e reflexiva.

A fala de E1, ao afirmar que “a filosofia humanista contém o valor que mais falta na sociedade contemporânea, que é a empatia” (E1), sintetiza o núcleo da formação holística defendida nesta tese. A empatia, como competência relacional, conecta-se diretamente ao pilar “aprender a ser” (UNESCO, 1996) e à proposta ontopsicológica de Meneghetti (2010), segundo a qual a formação deve ativar a consciência e a responsabilidade existencial do sujeito.

Nesse horizonte, a Ontopsicologia oferece uma contribuição decisiva ao compreender a formação como ativação do projeto de natureza do sujeito. Formar não significa apenas capacitar tecnicamente, mas favorecer a coerência entre identidade, consciência e ação (Meneghetti, 2010; 2011). Na gastronomia, isso implica preparar profissionais que não apenas executem técnicas, mas que saibam interpretar contextos, decidir eticamente e criar valor cultural e econômico.

Nota-se que os depoimentos apontam para uma concepção de formação integral que articula: (a) domínio técnico-científico; (b) pensamento crítico; (c) sensibilidade cultural e estética; (d) responsabilidade socioambiental; (e) competências interpessoais; (f) visão sistêmica da cadeia produtiva; (g) consciência identitária e territorial.

Não se trata de escolher entre formação técnica ou humanista, mas de compreender que a técnica, sem fundamento humanista, torna-se instrumental; e o humanismo, sem competência técnica, torna-se abstrato. A formação inovadora, portanto, é aquela que integra

essas dimensões, produzindo sujeitos criativos capazes de atuar nas cidades criativas da gastronomia com protagonismo, responsabilidade e inteligência aplicada.

Pode-se inferir que a formação holística constitui não apenas uma opção pedagógica, mas uma exigência paradigmática diante das transformações da economia criativa. O profissional do futuro não será apenas especialista; será um sujeito integral, consciente de seu mundo-da-vida, capaz de aprender a conhecer, fazer, conviver e ser e, sobretudo, capaz de transformar técnica em expressão criativa e ação responsável na sociedade.

Dimensão 4 - Práticas e estratégias de inovação como competência do profissional em gastronomia

No código "Práticas e Estratégias de Inovação", os relatos indicam que a criatividade e a inovação, na indústria gastronômica, não se configuram como efeitos automáticos do uso de tecnologias ou da adoção de tendências estéticas. Ao contrário, emergem como processos socioculturais situados, nos quais o alimento opera simultaneamente como produto, linguagem e experiência, exigindo articulação entre técnica, território, economia e sentido. Tal perspectiva é coerente ao compreender a economia criativa como um campo que valoriza o trabalho simbólico, os sujeitos criadores e a sustentabilidade cultural e social, deslocando a lógica puramente mercadológica para a centralidade do humano (Sen, 2010; UNESCO, 2013).

Um primeiro conjunto de práticas refere-se à territorialização da inovação: a indústria inova quando transforma patrimônio alimentar, ingredientes locais e biodiversidade em repertório criativo com valor econômico e cultural. Nesse sentido, E16 descreve a inovação como um movimento de substituição e reinvenção a partir do que é local: "produtos que são da nossa biodiversidade… de que forma a gente pode ali tá inovando… substituindo ingredientes… convencionais" (E16). Tal prática dialoga com a concepção antropológica de cultura como sistema simbólico e com a ideia de que a criatividade é culturalmente enraizada e historicamente situada (Cassirer, 2016; Geertz, 2008; Canclini, 2015).

Nessa direção, não se trata apenas de "usar ingredientes locais", mas de reconhecer o território como matriz de significados, reposicionando o alimento como expressão de identidade e como ativo de diferenciação na economia criativa.

A segunda estratégia recorrente é a hibridização culinária como forma de criação de valor não no sentido de descaracterização, mas de reinterpretação cultural orientada à experiência. E13 explicita esse movimento ao citar "restaurante italiano fazendo um macarrão de Maniçoba" e "restaurante japonês colocando um molho *teriyaki*" (E13), enquanto E12

menciona “fusão de técnicas daqui com técnicas da Ásia” (E12). Essas práticas confirmam que a inovação gastronômica, na economia criativa, frequentemente assume a forma de combinações simbólicas (técnicas, ingredientes, narrativas), em consonância com a valorização contemporânea de práticas culturais híbridas e dinâmicas (Canclini, 2015).

Entretanto, a fusão pode resultar em inovação culturalmente responsável quando preserva vínculos de sentido com o território e com os sujeitos produtores, caso contrário, pode operar apenas como exotização mercadológica, tensionando o humanismo ético que deveria orientar o campo criativo (Sen, 2010; UNESCO, 2013).

Um terceiro bloco de práticas está associado à inovação por eventos, festivais e circuitos públicos, nos quais a gastronomia se converte em experiência coletiva e em plataforma de reputação territorial. E15 cita uma “expedição gastronômica” com desdobramento em “documentário” e “livro” e destaca a “Bienal da Gastronomia” em Belo Horizonte (E15), evidenciando uma estratégia de inovação baseada em curadoria cultural, comunicação e circulação simbólica. Do ponto de vista da economia criativa, tais formatos são relevantes porque intensificam a visibilidade do trabalho criativo e produzem valor por meio de narrativas, fruição pública e pertencimento, reforçando a compreensão da criatividade como dimensão constitutiva da condição humana e como ação situada no mundo (Arendt, 2016; Ricoeur, 2014).

Em articulação com isso, emergem práticas de ecossistemas e redes, como, feiras, cadeias curtas de suprimento e estratégias de desenvolvimento de negócios integradas à governança local. E18 vincula feiras livres a “cadeias de fornecimento… curtas… fornecedores locais” e menciona, no mesmo eixo, “festivais” e “intercâmbios” (E18). Essa similaridade indica que a inovação gastronômica não se restringe ao prato; ela envolve arranjos institucionais, conexões entre produção e consumo e fortalecimento de circuitos territoriais. Nesse ponto, a leitura humanista é decisiva, ao colocar dignidade, responsabilidade social e sustentabilidade no centro dos processos econômicos, o humanismo ético reinterpreta a inovação como prática que deve incluir sujeitos, relações e justiça cultural (Sen, 2010; UNESCO, 2013).

Outro eixo relevante é a captação de recursos e projetos via editais como estratégia de inovação orientada a impacto comunitário. E14 relata a captação em plataformas nacionais e internacionais, citando a obtenção de projeto junto ao Grupo Boticário, com investimento “todos na comunidade” (E14). Tal evidência reforça que a inovação, na indústria gastronômica associada às Cidades Criativas, frequentemente se ancora em competências de

gestão de projetos, financiamento e articulação com instituições, compondo um ecossistema no qual cultura, política pública e empreendedorismo se entrelaçam. A dimensão crítica aqui é que o financiamento, quando alinhado aos princípios humanistas, tende a deslocar o foco do benefício privado estrito para resultados comunitários, reforçando direitos culturais, inclusão e desenvolvimento humano sustentável (UNESCO, 2013; Agenda 2030).

No plano das práticas organizacionais e formativas que retroalimentam o setor, o relato de E4 evidencia estratégias de inovação ancoradas em experiência real de serviço, imersão cultural e internacionalização com sentido formativo. A entrevistada descreve o restaurante escola em que os alunos "atendem diretamente os clientes" (E4) e relata viagem internacional com participação em "congresso de humanismo futuro… dentro da Unesco em Paris", interpretando isso como ampliação de "visão crítica" e "formação humanista e cultural" (E4.). Embora esse trecho se situe na fronteira entre indústria e formação, ele é metodologicamente relevante porque explicita como a inovação do setor depende de sujeitos capazes de integrar técnica, cultura e consciência, isto é, depende de formação integral, não de adestramento técnico isolado.

Essa centralidade da formação encontra sustentação direta ao afirmar que, em campos como a gastronomia, o saber não se reduz à técnica, pois envolve "história, cultura, ética, estética e política alimentar", além de exigir interdisciplinaridade integrando "antropologia, história, sociologia, tecnologia e sustentabilidade" (Nussbaum, 2015).

Assim, quando a indústria promove inovação por meio de eventos, projetos comunitários, cadeias curtas e design de experiência, ela demanda profissionais capazes de compreender o alimento como fenômeno complexo e humano, reforçando a premissa desta tese, a metodologia é meio; a formação humanista é fundamento; a criatividade é consequência; a inovação é expressão.

Por fim, observa-se uma estratégia de inovação centrada em design da experiência e valor para além do prato, articulando sensorialidade, afetividade e interação. E32 comenta tal orientação ao apontar "design da experiência e novas formas de interação com o alimento, preparando profissionais capazes de criar valor para além do prato" (E32). Essa formulação se alinha com a base ontológica, ao reconhecer a criatividade como dimensão constitutiva do existir humano e a ação criativa como realização no mundo, articulando consciência e sentido (Arendt, 2016; Ricoeur, 2014; Meneghetti, 2013).

Sob perspectiva crítica, criar "valor para além do prato" só se sustenta como inovação legítima quando permanece vinculado a uma ética do cuidado, à responsabilidade social e à

valorização do território, evitando a redução da experiência gastronômica a mera performance mercadológica (Sen, 2010; UNESCO, 2013).

Observa-se que, as práticas e estratégias de inovação na indústria gastronômica, conforme os entrevistados, organizam-se em: (a) territorialização e biodiversidade como base criativa; (b) hibridização e reinterpretação cultural; (c) eventos, festivais e circuitos públicos como plataformas de experiência e reputação; (d) redes, cadeias curtas e arranjos ecossistêmicos; (e) captação de recursos e projetos com investimento comunitário; (f) design da experiência como criação de valor ampliado. Todas essas estratégias, no entanto, dependem de um pressuposto estruturante coerente com os objetivos da tese: a inovação, para não se tornar instrumento vazio, exige sujeitos formados integralmente, enquanto pessoas e enquanto técnicos, capazes de produzir criatividade com responsabilidade e sentido no contexto da economia criativa.

Dimensão 5 - Competências para a atuação do profissional de gastronomia

No código "Competências para a atuação", os relatos apontam para uma compreensão ampliada de competência, não como um conjunto de técnicas isoladas, mas como capacidade integrada de agir com qualidade em diversos contextos (território, cultura, mercado, rede UNESCO e ecossistemas locais). Alinhando-se a perspectiva humanista, ao conceber a educação como formação integral do sujeito em dimensões intelectual, ética, sensível, relacional e criativa, superando modelos estritamente instrumentais. Em termos ontopsicológicos, tal ampliação é ainda mais específica, pode-se ensinar competência, mas a habilidade se articula ao projeto existencial do indivíduo, e ambas se completam quando o estudante se torna capaz de executar de modo autêntico e coerente com sua natureza.

Portanto, ao tratar de competências humanistas para atuação na economia criativa, esta análise preserva o eixo central da tese, formação inovadora é aquela que forma o sujeito criativo, e este só emerge quando há formação integral (pessoa + técnico), evitando a redução da criatividade à performance mercadológica.

Em primeiro lugar, sobressaem as competências relacionais e de hospitalidade, entendidas como base humana do serviço gastronômico. E15 sintetiza essa exigência ao afirmar que "você tem que gostar de pessoas, você tem que gostar de gente" (E15.), reforçando, em seguida, "tem que ter jogo de cintura… empatia" (E15). Já E11 complementa ao deslocar o foco da cozinha como único centro de valor, indicando a importância de "postura, fala, escuta" e desenvoltura no atendimento (E11), chegando a reconhecer que, em certos contextos, um profissional com menor competência técnica pode se destacar por maior

competência socioemocional (E11). Essa ênfase se articula ao fundamento humanista segundo o qual a formação não se reduz à transmissão de conteúdos, mas é processo de constituição do sujeito em sua dimensão relacional e ética, implicando presença, cuidado, comunicação e responsabilidade diante do outro, competências que se tornam estratégicas quando a gastronomia opera como experiência cultural e não apenas como produção alimentar.

Em segundo lugar, os entrevistados apontam como competência decisiva a sensibilidade cultural e territorial, isto é, a capacidade de compreender a gastronomia como linguagem de pertencimento e mediação simbólica. E10 afirma diretamente "essa sensibilidade cultural" (E10) e associa a atuação do jovem à necessidade de evitar leituras por um único prisma, defendendo "uma visão sistêmica" (E10) e a construção de "identidade gastronômica diferenciada" (E10). O entrevistado E12 amplia a direção ao reivindicar que o profissional tenha visão "macroeconômica", mais geral da sociedade e do mundo, sem ficar apenas na "produção do alimento, receita, técnica" (E12). A economia criativa demanda profissionais capazes de articular competências técnicas, pensamento crítico, sensibilidade cultural, responsabilidade social e capacidade criadora, tornando insuficientes formações tecnicistas

Assim, sensibilidade cultural não é "*soft skill*" acessória: é competência estruturante para operar a criatividade com densidade e não como ornamento.

Em terceiro lugar, emerge com força a necessidade de competências de articulação social, comunicação pública e mobilização de redes, típicas de contextos de Cidade Criativa, nos quais a gastronomia é também política cultural, agenda territorial e projeto coletivo. E14 afirma que o estudante "tem que ter habilidade de escrever projetos" e captar recursos, pois a cidade criativa "precisa de pessoas capacitadas em escrever e captar recursos para desenvolver ações" (E14), vinculando diretamente a competência profissional à capacidade de interação institucional e impacto social. E13, por sua vez, destaca a importância de "desenvolver as habilidades de cativar o público" (E13), sugerindo que atuação humanista na economia criativa pressupõe leitura do outro, narrativa e comunicação, não como marketing vazio, mas como forma de gerar adesão social a valores culturais e a projetos de desenvolvimento. Tais achados dialogam com a noção de formação integral como percurso em sintonia com o projeto de vida e demandas sociais contemporâneas, pois escrever projetos, dialogar com públicos e captar recursos implica autonomia, protagonismo e responsabilidade social, dimensões que extrapolam a competência técnico-operacional.

Em quarto lugar, os relatos evidenciam que a competência para atuar na economia criativa é inseparável de competências de gestão, empreendedorismo e integração com o mercado real, mas com um diferencial, a tese não assume gestão como fim em si, e sim como meio para sustentar a criatividade com viabilidade e ética. E6 descreve experiências em que os estudantes saem do ambiente acadêmico e entram em eventos públicos, competição e comercialização, tendo de pensar margem de custo, venda e retorno (E6). E8 relata módulo de empreendedorismo com foco em comunicação, legalização e rotulagem para "vender o peixe deles" (E8), indicando que o currículo inovador precisa incluir as bases de formalização e sustentabilidade do negócio gastronômico. Nessa perspectiva, competência de gestão não compete com o humanismo; ao contrário, pode ser condição para que o sujeito criativo sustente projetos com responsabilidade e continuidade, desde que permaneça ancorada em formação integral.

Em quinto lugar, destaca-se a competência de interdisciplinaridade e integração de saberes, não como soma de conteúdos, mas como ampliação do horizonte cognitivo para operar problemas reais. E1 afirma que é necessário conjugar "conhecimento com o saber fazer" (E1) e defende elementos interdisciplinares, indicando que falar de alimentação exige também visões nutricionais, semióticas e antropológicas (E1). Já E20 reforça a centralidade das competências transversais e interpessoais para evitar a hiperespecialização, pois é essa integração que amplia visão de mundo e viabiliza o lado criativo (E20).

Por fim, os depoimentos explicitam que a competência humanista decisiva para atuação inovadora é a capacidade de autodesenvolvimento e consciência de si, isto é, formar "a pessoa" sem dissociar do "técnico". A fala de E4 é direta ao afirmar que é "muito mais do que técnica", pois envolve como o indivíduo atuará como protagonista responsável na sociedade (E4), incluindo respeito, empatia, trabalho em conjunto, limites, liderança e "a arte do saber servir" (E4). E28 acrescenta que formação não é apenas aprender a fazer, mas entrar numa "dinâmica mental" anterior à técnica, que eleva qualidade e proposta, inclusive em profissionais já estabelecidos (E28). Esse conjunto se alinha com a perspectiva de que o humanismo exige referenciais operativos capazes de traduzir a centralidade do sujeito em critérios de ação e desenvolvimento efetivo, horizonte em que a Ontopsicologia se insere ao investigar o nexo entre ser, consciência e ação. Da mesma maneira vai ao encontro com a formulação de que a Ontopsicologia é proposta de formação orientada à autorrealização e criatividade, visando lideranças responsáveis e autônomas.

Diante disso, observa-se que as competências humanistas importantes para atuar na economia criativa em gastronomia se organizam como competências integradas de sujeito, e não como lista de habilidades desconexas: (a) competência relacional (empatia, escuta, postura, hospitalidade viva), (b) competência cultural-territorial (sensibilidade cultural, pertencimento, leitura do contexto), (c) competência sistêmica (visão macro, compreensão do setor e de suas redes), (d) competência de articulação social (escrita de projetos, captação, comunicação pública, mobilização), (e) competência de gestão aplicada (empreendedorismo, viabilidade, legalização), e (f) competência interdisciplinar e reflexiva (integração de saberes, autodesenvolvimento e coerência do agir). Logo, a inovação não se confunde com ferramenta, mas é expressão de um desenho formativo humanista que desenvolve o estudante enquanto pessoa e enquanto técnico, produzindo um sujeito criativo capaz de atuar com responsabilidade cultural, social e econômica, condição indispensável ao contexto das Cidades Criativas e às exigências contemporâneas da economia criativa.

Dimensão 6 - Princípios e valores humanistas na formação do profissional da gastronomia

A análise do código “Princípios e valores Humanistas na Formação”, sinalizam que a inovação, no campo da gastronomia inserida em cidades criativas, não pode ser dissociada de uma base formativa integral. Os depoimentos apontam, de forma recorrente, para a centralidade da hospitalidade autêntica, da responsabilidade socioambiental, da ética profissional, da consciência territorial e da valorização da inteligência humana como fundamentos estruturantes da formação.

Nesse sentido, a hospitalidade aparece como princípio formativo que transcende a técnica de atendimento. Conforme destaca um entrevistado, “hospitalidade […] muitas vezes ela é muito engessada […] existe uma carga profissional. E aí falta às vezes essa parte humanista […] tem que ser algo natural” (E15). O depoimento revela a tensão entre uma hospitalidade instrumentalizada e uma hospitalidade como expressão ética e relacional do sujeito. À luz da tradição humanista, especialmente da fenomenologia *husserliana*, formar para a hospitalidade implica reconduzir a prática ao mundo-da-vida, à experiência concreta do encontro humano (Husserl, 2012). Não se trata de treinar protocolos, mas de desenvolver consciência, intencionalidade e sentido na relação com o outro.

Essa perspectiva é reforçada quando E17 afirma que “nada substitui o contato de um humano com outro humano […] a comida é o principal exemplo de afeto e de cuidado para

com o outro" (E17). Tal compreensão dialoga diretamente com o Personalismo de Mounier (2004), ao reafirmar a centralidade da pessoa e da dimensão relacional como núcleo da ética profissional. A gastronomia, enquanto prática cultural e social, configura-se como mediação concreta da alteridade, exigindo do profissional não apenas domínio técnico, mas maturidade afetiva e responsabilidade ética.

Outro eixo relevante refere-se à responsabilidade socioambiental e à consciência sistêmica. Ao afirmar que "tem que entender […] a importância do agricultor familiar" (E13), os entrevistados evidenciam que a formação humanista exige reconhecer a cadeia produtiva como rede interdependente. Essa visão amplia-se quando se destaca a necessidade de incorporar "a relação entre comida e as mudanças climáticas" na formação universitária (E12). Tais depoimentos convergem com a perspectiva da UNESCO (1996; 2016), que, ao propor os Quatro Pilares da Educação (aprender a conhecer, fazer, conviver e ser), reafirma a educação como promotora de responsabilidade coletiva e sustentabilidade.

Nesse contexto, a fala de E1 sobre o "novo Humanismo Alimentar" é particularmente significativa:

> "Quando como algo, preciso ter consciência de que faz parte de um sistema completo […] o ser humano está no centro não só das relações sociais, mas também das relações com o meio ambiente" (E1).

A concepção apresentada aproxima-se da noção de humanismo contemporâneo, que integra dignidade humana e responsabilidade ecológica, superando visões antropocêntricas isoladas. Trata-se de um humanismo ampliado, no qual a formação integral articula técnica, ética e consciência ambiental.

A dimensão ética aparece explicitamente em depoimentos que mencionam "ética profissional" (E32), bem como "honestidade, coragem ética, altruísmo e temperança" como princípios fundamentais (E31). Esses valores dialogam com a tradição clássica da formação do caráter (Aristóteles, 2009) e com a pedagogia humanista contemporânea, que compreende a educação como desenvolvimento da autonomia moral (Rogers, 1973; Meneghetti, 2010).

À luz da Ontopsicologia, a ética não é mera conformidade normativa, mas expressão da coerência entre identidade ontológica e ação histórica. Meneghetti (2010; 2013) sustenta que a formação integral deve favorecer a ativação do projeto de natureza do sujeito, permitindo que conhecimento e ação se integrem de modo funcional e responsável. Assim, a inovação gastronômica somente se sustenta quando emerge de um sujeito consciente, capaz de decidir e agir com responsabilidade social e cultural.

Os depoimentos também evidenciam a dimensão educativa como responsabilidade formativa ampliada. Quando se afirma que “conhecimento é como uma semente […] não adianta eu deter essa semente na minha mão” (E8) e que o educador pode “alavancar sonhos ou enterrar sonhos” (E8), explicita-se a compreensão da educação como ato ético e transformador. Essa visão aproxima-se da pedagogia libertadora de Freire (2019) e do humanismo renascentista, que compreendia a educação como formação integral da pessoa e da cidadania.

Ademais, a valorização da inteligência humana diante das tecnologias emergentes “a inteligência artificial […] é uma ferramenta, sem o ser humano por trás não existe” (E29) reforça o argumento central desta tese: a inovação não reside na tecnologia em si, mas na maturidade formativa do sujeito que a opera. Tal posição encontra respaldo no debate contemporâneo sobre Humanismo Digital (Floridi, 2015; UNESCO, 2019), no qual se afirma a centralidade da dignidade humana frente à automação.

Diante disso, é possível sustentar que os princípios humanistas priorizados na formação de um profissional de gastronomia inovador incluem, hospitalidade autêntica, ética profissional, responsabilidade socioambiental, consciência territorial, valorização da inteligência humana e compromisso formativo com o outro. Esses elementos confirmam que, a formação inovadora não é sinônimo de criatividade isolada; formação inovadora exige formação integral; Formação integral é aquela que forma o sujeito enquanto pessoa e enquanto técnico.

A criatividade, portanto, não constitui ponto de partida, mas consequência de um processo formativo que integra aprender a conhecer, fazer, conviver e ser (UNESCO, 1996), articulado à ativação consciente do projeto humano (Meneghetti, 2010). Quando reduzida à técnica ampliada ou à estética superficial, a inovação torna-se frágil e desconectada de sua função social. Contudo, quando sustentada por princípios humanistas sólidos, a gastronomia assume seu papel como expressão cultural, ética e transformadora nas cidades criativas.

Os relatos permitiram identificar um conjunto de princípios e valores que estruturam a formação do profissional de gastronomia inovador no contexto das cidades criativas. Entre eles destacam-se: (a) a hospitalidade autêntica como expressão ética da relação humana; (b) a centralidade da pessoa e do encontro; (c) a responsabilidade socioambiental e a consciência sistêmica da cadeia produtiva; (d) a valorização do território e da cultura alimentar; (e) a ética profissional fundamentada em virtudes como honestidade e coragem moral; (f) o

compromisso formativo com o outro; (g) e a afirmação da inteligência humana como elemento estruturante diante das tecnologias emergentes.

Assim, os achados empíricos confirmam a hipótese de que a inovação em gastronomia, para além de competências técnicas, requer maturidade ontológica e ética do sujeito formativo. A formação integral, fundamentada na tradição humanista e atualizada pela Ontopsicologia, emerge como condição estruturante para que o profissional atue de maneira criativa, responsável e socialmente comprometida no contexto da economia criativa.

Dimensão 7 - Vivências e experiências reveladas entre currículo cidade criativa e inovação na gastronomia

A análise do código "Currículo, cidade criativa e inovação na gastronomia" evidencia que a incorporação dos referenciais das Cidades Criativas aos currículos superiores não se resolve pela mera adição de "conteúdos de criatividade" ou por disciplinas pontuais sobre economia criativa. Diante das falas dos entrevistados, o que se apresenta como mais consistente é a reorientação do currículo para uma formação inovadora entendida como efeito de maturidade formativa humanista, isto é, a unidade entre desenvolvimento humano (consciência, cultura, ética, pertencimento, responsabilidade) e domínio técnico (método, rigor, padrão, ciência gastronômica). Nessa direção, a inovação emerge como expressão de um sujeito criativo formado integralmente, ou seja, uma formação humanista e não como "criatividade isolada" convertida em performance curricular.

Nos relatos, um primeiro eixo curricular claramente associado às Cidades Criativas é o fortalecimento do capital humano local, pela criação intencional de mão de obra alinhada às demandas territoriais e ao ecossistema criativo. E15 relata essa orientação ao afirmar que é necessário que "a gente crie nossa mão de obra (…) e prepare nossa mão de obra" (E15.). A fala, embora direta, desloca o currículo de uma lógica de reprodução genérica de conteúdos para uma lógica de responsividade territorial, consonante com a compreensão de economia criativa como sistema que articula conhecimento, cultura, inovação e valor socioeconômico (Flew, 2012; Boutang, 2012), e com a abordagem de desenvolvimento ancorado no lugar e na cultura como recurso estratégico (Santos, 2005). Assim, o currículo deixa de ser apenas "formação para o mercado" e passa a ser formação para o território, exigência reiterada em contextos de Cidades Criativas, nas quais a gastronomia opera como ativo cultural, econômico e simbólico.

O segundo eixo, recorrente nos trechos, refere-se à centralidade do local/regional como núcleo de inovação curricular. E16 descreve a mudança como “a grande inovação” do novo currículo: “poder olhar para o que é local, que é nosso, o que é regional” (E16), e explicita uma decisão pedagógica estruturante ao reposicionar “cozinhas clássicas (…) internacionais” como optativas (E16), enquanto disciplinas voltadas ao local e à cultura alimentar tornam-se obrigatórias. Essa reordenação confirma, em termos analíticos, uma passagem de paradigma formativo, não no sentido de negar repertórios clássicos, mas de reorganizar prioridades curriculares para que a técnica opere como fundamento do território e não como substituto dele. Tal mudança é compatível com a leitura de transição paradigmática na educação e nas áreas profissionais quando o “modo tradicional” já não responde a problemas contemporâneos (Kuhn, 1996), e com a defesa de que a formação humanista exige consciência cultural e responsabilidade aplicada ao mundo vivido (Nussbaum, 2015; Meneghetti, 2013).

Nesse mesmo sentido, os relatos sugerem que incorporar Cidades Criativas ao currículo implica integrar sustentabilidade, origem do alimento e uso integral como prática formativa, não como tópico periférico. E4 descreve uma atividade inicial na horta para que o aluno compreenda “da onde vem o ingrediente (…) e assim valorizar o alimento e usar ele de forma integral”, destacando que “isso já é uma premissa muito forte numa cidade criativa porque a sustentabilidade vem junto” (E4). O dado empírico converge com a concepção de que a cidade criativa demanda visão sistêmica e práticas responsáveis, pois criatividade, nesse contexto, é produção de valor cultural e econômico com implicações ambientais e sociais (Landry, 2008; Flew, 2012). Aqui, a inovação curricular não é “mais técnica”, mas técnica com consciência, articulando pertencimento, processo e responsabilidade.

Um terceiro eixo curricular emergente diz respeito à institucionalidade UNESCO como conteúdo de governança e como competência profissional. E8 que “o curso de gastronomia (…) é uma forma da gente fomentar o nosso título de cidade criativa da Gastronomia pela UNESCO” (E8). Eduardo, por sua vez, detalha obrigações do título, como a participação nos encontros anuais e o relatório quadrienal, e aponta que “precisa ter um corpo técnico” para sustentar ações de promoção e valorização da gastronomia (E8). Esses trechos indicam que o currículo, quando orientado às Cidades Criativas, deve incluir competências de gestão, políticas públicas, prestação de contas, rede e governança, e não apenas competências de produção culinária. Tal orientação é coerente a perspectiva de que a criatividade como organização social e capacidade de coordenação de atores em ecossistemas (Florida, 2002;

Landry, 2008), e, no plano humanista, com a exigência de formar sujeitos capazes de agir com intencionalidade e responsabilidade no coletivo (Meneghetti, 2013; Nussbaum, 2015).

A inovação curricular aparece, ainda, como reconfiguração pedagógica: não basta o "que" se ensina; importa o "como" e o "para quê". E1 reforça essa distinção ao afirmar que "o conhecimento não basta" e que "é a forma como ensino esse conhecimento que é diferente" (E1). No mesmo movimento, o corpus apresenta a inserção de componente pedagógico-formativo como parte da inovação, E16 informa que a nova grade incluiu disciplina obrigatória de "Ensino em gastronomia", voltada à dimensão pedagógica (E16). Esse dado é relevante porque desloca o currículo para a formação de profissionais capazes de atuar também como multiplicadores, educadores e agentes culturais, aspecto consistente com a perspectiva humanista de educação como cultivo de capacidades e autonomia, e não apenas treino técnico (Nussbaum, 2015), além de dialogar com a necessidade de interdisciplinaridade e ampliação de horizontes formativos para responder a problemas complexos (Kuhn, 1996).

Embora os relatos indiquem caminhos robustos, eles também revelam tensões: a integração entre universidade e economia criativa nem sempre é assumida como prioridade institucional. E12 afirma que, embora represente a universidade, "não sinto na universidade o interesse maior pela essa questão da economia criativa (…) temos trabalhado muito nos moldes tradicionais", apontando uma "zona de fronteira" a ser explorada (E12). O trecho evidencia uma barreira típica de mudanças curriculares: a inovação exige decisão política institucional, reorganização de prioridades e compromisso com novas competências, e não apenas boa vontade docente. Em termos teóricos, tal impasse confirma que a inovação é um processo de transformação estrutural e cultural (Landry, 2008), e, no plano humanista, que a formação integral requer coerência entre projeto pedagógico e prática institucional (Meneghetti, 2013).

Por fim, os entrevistados sugerem elementos curriculares específicos que materializam a lógica das Cidades Criativas: projetos que reinterpretam tradições em linguagem contemporânea, "reinterpretar receitas de festa junina" (E6.); concursos e mecanismos de demonstração prática que exigem execução e entrega, "criar concursos para os alunos (…) que eles não só falem de criatividade, mas mostrem, executem" (E17); eixos de território, patrimônio alimentar, cadeias produtivas, legislações e culturas regionais como estruturantes do currículo (E27), incluindo incentivo à pesquisa e iniciação científica, que "tá se perdendo" (E27). Já E32 relata a necessidade de viabilizar a criatividade no tempo ao defender que é fundamental compreender "modelos de negócio, economia criativa, propriedade intelectual,

branding, *storytelling* e sustentabilidade financeira" (E32), reforçando que inovação curricular, para ser sustentável, precisa integrar cultura, gestão e viabilidade, o que se alinha à compreensão de economia criativa como produção de valor apoiada em conhecimento, diferenciação e organização (Boutang, 2012; Flew, 2012).

Diante do exposto, os dados permitem afirmar que os elementos das Cidades Criativas incorporáveis aos currículos superiores de Gastronomia se organizam como: (a) território e cultura alimentar (núcleo); (b) sustentabilidade e origem do alimento como prática formativa; governança, rede e institucionalidade UNESCO; (c) interdisciplinaridade e pesquisa; (d) métodos pedagógicos que transformem tradição em inovação aplicada. Contudo, para evitar confusão conceitual, é decisivo reiterar, que a formação inovadora não é sinônimo de "criatividade" isolada. Nos relatos, a inovação curricular aparece como expressão de uma formação integral, unidade indissociável entre desenvolvimento humano e domínio técnico, capaz de formar o estudante como sujeito criativo que lê o território, sustenta método, compreende cultura e transforma experiência em valor social e econômico, coerentemente com a fundamentação humanista e com a crítica às formações tecnicistas e fragmentadas (Kuhn, 1996; Nussbaum, 2015; Meneghetti, 2013; Landry, 2008; Flew, 2012; Boutang, 2012).

Dimensão 8 - Desafios e barreiras da integração entre humanismo e criatividade na formação superior em gastronomia

A análise do código "Desafios e barreiras da Integração Humanismo e Criatividade" revela um conjunto de tensões estruturais, culturais e institucionais que dificultam a incorporação efetiva de uma abordagem humanista e criativa na formação superior em gastronomia. Compreende-se que tais desafios não se restringem a obstáculos operacionais, mas expressam, sobretudo, uma crise paradigmática da própria concepção de formação.

A tese parte do pressuposto de que a formação inovadora pressupõe formação humanista, entendida como processo que forma o sujeito simultaneamente enquanto pessoa e enquanto técnico. Nesse sentido, a criatividade não pode ser confundida com improvisação estética ou glamour mercadológico; ela emerge como consequência de uma base formativa sólida, ética, cultural e técnica.

Um dos desafios mais recorrentes refere-se à fragmentação curricular, como aponta uma das entrevistadas: "É porque os cursos são fragmentados" (E14). Essa constatação dialoga diretamente com a crítica fenomenológica de Husserl (2012) acerca do "esquecimento

do mundo-da-vida". Quando o ensino se organiza de modo compartimentalizado, desconectado da experiência vivida e do contexto cultural, instala-se uma crise semelhante àquela diagnosticada por Husserl nas ciências: há técnica, mas falta sentido.

Essa fragmentação também pode ser interpretada como permanência de um paradigma formativo tradicional, nos termos de Kuhn (1996). E12 reforça essa percepção ao afirmar: "eu não sinto na universidade o interesse maior pela essa questão da Economia Criativa como um todo. A gente tem trabalhado muito nos moldes tradicionais" (E12). Aqui, evidencia-se uma resistência paradigmática, a economia criativa exige ruptura com o modelo estritamente técnico-especialista e demanda um profissional generalista, capaz de articular cultura, gestão, território e inovação.

A crítica encontra eco em Nussbaum (2015), ao alertar que a educação contemporânea corre o risco de formar profissionais eficientes, porém destituídos de imaginação ética e sensibilidade social. No campo da gastronomia, tal risco é amplificado, pois o saber culinário envolve memória, identidade, estética e responsabilidade socioambiental.

Outro eixo crítico refere-se à frágil articulação entre ensino superior, setor produtivo e gestão pública. Rodrigo destaca que "os grandes restaurantes falam que o sistema S não está atendendo eles porque não tá ensinando o que eles querem. Eu tenho que ter um diálogo melhor" (E13). A fala revela uma lacuna de diálogo estruturado, mas também levanta uma questão humanista fundamental, formar para atender demandas imediatas ou formar sujeitos capazes de transformar o próprio mercado?

A perspectiva da economia criativa (Howkins, 2001; Landry, 2008; Florida, 2002) indica que o profissional contemporâneo deve atuar como agente de inovação cultural e econômica. Entretanto, como aponta E5, "falta de indicadores claros do que realmente representa a economia criativa para a cidade" (E5) compromete a consolidação de políticas educacionais alinhadas a esse paradigma.

Essa fragilidade institucional expressa, ainda, um problema de consciência coletiva. Quando vereadores desconhecem o conceito de cidade criativa, como relatado "os vereadores não sabiam que era cidade criativa" (E5), evidencia-se que a formação superior também precisa assumir papel formador de lideranças e de cultura política territorial.

As dificuldades materiais e estruturais também aparecem como barreiras concretas. E16: "Nós somos apenas 12 professores... a gente não tem esse acesso tão fácil para comprar um equipamento novo" (E16). Embora a pós-graduação e as agências de fomento auxiliem, a limitação estrutural impacta diretamente a experimentação criativa.

Contudo, sob a ótica ontopsicológica (Meneghetti, 2010), a criatividade não depende exclusivamente de recursos externos, mas da ativação da inteligência operativa do sujeito. A formação integral deve preparar o estudante para agir com funcionalidade mesmo em contextos adversos, transformando limites em possibilidades históricas.

Ainda assim, a precariedade estrutural revela uma desigualdade sistêmica que exige políticas públicas coerentes com o novo paradigma educacional defendido pela UNESCO (1996; 2016), especialmente no que tange aos pilares "aprender a fazer" e "aprender a ser".

Um elemento particularmente simbólico surge na fala de E23: "falta de paciência me impressiona... ansiedade de terminar uma técnica de preparo" (E23). A observação revela a tensão entre cultura da instantaneidade e formação humanista.

O humanismo histórico, desde a Paidéia grega até a psicologia humanista (Rogers, 1973; Maslow, 1968), compreende o desenvolvimento como processo gradual, que integra razão, emoção e prática. A gastronomia, enquanto arte aplicada, exige tempo de maturação técnica e sensível. Quando a prática é substituída pelo "glamour", como aponta E24 "existe muita coisa do glamour... mas não tem aquele trabalho de base" (E24) ocorre uma superficialização do saber.

Carbonell (2016) adverte que boas teorias podem ser distorcidas quando aplicadas sem profundidade. A glamourização da gastronomia, dissociada da técnica e da ética, constitui exemplo dessa distorção.

As falas de E10 evidenciam desafios territoriais concretos: dificuldades na aquisição de ingredientes locais, informalidade de fornecedores e ausência de profissionalização.

> "Dificuldades além do normal para fazer essa compra é uma sensibilidade, né? Eu acho que a palavra seria essa tem uma equipe também sensibilizada para aquisição de ingredientes locais, porque muitas vezes o produto pelo menos aqui na Amazônia, né? Mas aqui na Amazônia que é uma das dificuldades que a gente tem em geral. Quem produz esses alimentos mais tradicionais. Não é tão profissionalizado do ponto de vista profissional, então você acaba tendo que ter um cuidado uma sensibilidade maior para lidar com esse tipo de fornecedor, às vezes ele não cumpre o prazo ele pode não ter nota fiscal, ele pode dizer que vai entregar e não entregar e não ter essa consciência da importância, né do compromisso. Então são vários." (E10)

O relato destaca a necessidade de "sensibilidade" para lidar com produtores que "às vezes não cumprem prazo". Aqui, a formação humanista mostra sua relevância: trata-se de formar profissionais capazes de compreender contextos socioculturais complexos, não apenas executar técnicas.

A abordagem antropológica fenomenológica (Goto et al., 2016) reforça que a educação deve partir do mundo vivido. A Amazônia, Belo Horizonte ou Florianópolis não são meros cenários produtivos; são territórios simbólicos que exigem leitura cultural crítica.

Nesse sentido, o trabalho de mapeamento realizado em Belo Horizonte, ao integrar bares tradicionais à atualidade, demonstra uma prática alinhada à economia criativa como valorização do patrimônio cultural (Throsby, 2001; UNCTAD, 2010).

E28 sintetiza um ponto importante,

> "Eu diria que a resposta é talvez até fácil: não se pode formar professores. A dificuldade reside em selecioná-los e identificá-los. Professores formados, ou pelo menos aqueles que estejam em sintonia com o seu projeto, o seu currículo, etc. Por que formar adultos, especialmente quando suas carreiras já estão em andamento e, portanto, já possuem uma base sólida? Não é tão simples assim. É verdade que os profissionais, justamente por serem profissionais, são pessoas inteligentes que nunca param de aprender e crescer." (E28)

A expressão "não se pode formar professores... a dificuldade reside em selecioná-los" (E28). A afirmação evidencia que a transformação paradigmática depende, antes de tudo, do corpo docente. Se a formação humanista pressupõe coerência entre teoria e prática, conforme argumenta Meneghetti (2010), o professor deve ser modelo de integração entre técnica, ética e consciência crítica. A ausência de docentes alinhados ao projeto formativo inviabiliza a consolidação do humanismo aplicado.

Os desafios identificados revelam que a incorporação de uma abordagem humanista e criativa na formação superior em gastronomia não é meramente curricular, mas paradigmática. Trata-se de superar: (a) a fragmentação tecnicista; (b) a desconexão entre universidade, mercado e políticas públicas; (c) a precariedade estrutural; (d) o imediatismo cultural; (e) a ausência de formação docente alinhada ao projeto humanista. Posto isto, conclui-se que a integração entre humanismo e criatividade exige: Retorno ao mundo-da-vida (Husserl, 2012); Mudança paradigmática na formação (Kuhn, 1996); Centralidade da dignidade humana (UNESCO, 1996) e Formação integral orientada à ação consciente (Meneghetti, 2010).

Assim, reafirma-se a premissa central desta tese em que a metodologia é meio; a formação humanista é fundamento; a criatividade é consequência; a inovação é expressão.

A criatividade não se ensina como técnica isolada. Ela emerge quando o sujeito, formado integralmente enquanto pessoa e técnico, é capaz de interpretar a realidade, assumir responsabilidade ética e agir com inteligência aplicada no contexto da economia criativa.

Dimensão 9 - Diretrizes e recomendações para uma formação humanista e inovadora em gastronomia

Com a análise do código “Diretrizes e recomendações para Formação Humanista e Inovadora”, observa-se, a crítica à formação tecnicista e fragmentada, bem como a defesa de uma formação que articule técnica, cultura, ética, território e inteligência criativa.

Em primeiro lugar, destaca-se a recorrente menção à necessidade de ampliar o escopo formativo para além do domínio instrumental da cozinha. E11 enfatiza a importância de que o aluno compreenda “outras matérias que dialogam com a criatividade na gastronomia”, mencionando arte, cultura, design, biologia e química como saberes complementares essenciais

> Trazer na formação uma qualificação. Que os alunos que os formados que se formam. entendam de outras matérias que dialogam com a com a criatividade na gastronomia como ela pode ser implementada na gastronomia, então assim é mais de ter um background cultural entender nessa mesmo entender de arte entender de Cultura entender de design também de biologia entender de química aprofundar saberes que são ali às vezes um pouco laterais para que tenha vamos dizer vamos procura maior no desenvolvimento.” (E11)

Tal posicionamento se alinha com a crítica epistemológica apresentada nesta tese, sobretudo a partir de Husserl (2012), ao diagnosticar a crise das ciências como um esquecimento do mundo-da-vida (*Lebenswelt*). Quando a formação gastronômica se restringe à técnica, descola-se das dimensões culturais, históricas e simbólicas que conferem sentido à prática culinária, reproduzindo o mesmo reducionismo objetivista criticado pela fenomenologia.

Essa lacuna formativa é reforçada pela fala de E19, ao afirmar que os cursos são “muito superficiais” e que o estudante não sai “preparado para o mundo da Gastronomia” (E19). A superficialidade mencionada não se refere apenas à ausência de conteúdos, mas à ausência de aprofundamento reflexivo. Carbonell (2016) já advertia que boas teorias nem sempre se traduzem em boas práticas, e que muitas vezes as propostas pedagógicas são esvaziadas em sua aplicação. Assim, a crítica empírica encontrada nas entrevistas confirma a necessidade de uma formação que una rigor teórico e operatividade prática, superando tanto o academicismo desvinculado do mercado quanto o pragmatismo desprovido de fundamentação.

Nesse contexto, emerge com força a ideia de formação humanista como fundamento da inovação. E28 observa que a formação deve inserir o estudante em uma “dinâmica mental” capaz de conduzi-lo à elevação da qualidade de suas propostas, indo além do simples aprender a fazer (E28).

> É fundamental, e este é outro ponto em que, infelizmente, na Itália em geral, temos dificuldades bastante sérias com a formação. Não se trata apenas de "vou à escola e aprendo a fazer as coisas", ponto final. Mas a formação consiste em ser capaz de entrar numa dinâmica mental, mesmo antes das técnicas e da prática, que conduza, que conduza até mesmo adultos, que conduza profissionais, talvez até mesmo já estabelecidos e consolidados, a caminhar na direção de elevar a qualidade, de aprimorar as suas propostas, certo? (E28)

Essa perspectiva dialoga diretamente com a Ontopsicologia, ao compreender o conhecimento como saber funcional que se comprova na ação (Meneghetti, 2010). Não se trata de acumular técnicas, mas de formar um sujeito capaz de interpretar a realidade, decidir e agir com coerência.

E4 complementa essa visão ao afirmar que, embora a tecnologia esteja disponível, “a competência humana tem que ser desenvolvida na prática”, sobretudo na relação com o outro (E4).

> a gente vê a tecnologia está aí basta a gente aprender a usar a técnica a gente pode aprender treinando, mas a competência humana ela tem que ser desenvolvida e na prática então a gente só aprende isso quando a gente se relaciona com pessoas quando a gente estuda nós mesmos quando a gente aprende a entender o outro a entender o ambiente que a gente se coloca. (E4)

Essa afirmação encontra respaldo nos Quatro Pilares da Educação da UNESCO (1996), especialmente “aprender a conviver” e “aprender a ser”, que reforçam a dimensão relacional e ética da formação. A técnica, nesse horizonte, constitui meio; a formação da pessoa é o fundamento. A fala de E1 reforça essa advertência ao afirmar que a humanidade não deve tornar-se escrava da tecnologia (E1), alinhando-se ao debate contemporâneo sobre Humanismo Digital (Floridi, 2015; Unesco, 2019), que propõe a integração entre inovação tecnológica e centralidade do sujeito.

Outro eixo central identificado nas falas refere-se à valorização do território e da identidade cultural como diretriz formativa. O relato de E10 defende a necessidade de “normalizar” os restaurantes de cultura local e de equilibrar o aspecto cultural com o resultado econômico-financeiro.

> A gente precisa normalizar esse restaurante que são de Cultura local de cultura alimentar local e não separados, né? Então eu acho que isso essa sensibilidade também porque tem muita gente que vai cozinhar porque Tem essa relação de hiper pertencimento com a comida local é mas tem muita gente que vai atuar no setor ou por uma questão de necessidade de arrumar um emprego e acaba se encontrando na profissão o empreendedor também pode ser ou por paixão ou por uma questão Econômica (E10)

O relato de E6, por sua vez, enfatiza o "orgulho de pertencimento" como diferencial competitivo, destacando que o caminho não é competir por preço, mas agregar valor por meio da diferença.

> nós temos que é fomentar na juventude é esse orgulho de pertencimento é saber de onde vem começar a olhar para dentro e menos para fora valorizar as nossas diferenças (E6)

Essas falas articulam-se com o paradigma da economia criativa (Howkins, 2001; Landry, 2008; Throsby, 2001), segundo o qual o valor simbólico e cultural constitui ativo estratégico no desenvolvimento territorial.

A gastronomia, nesse contexto, não se reduz à produção de alimentos, mas configura-se como sistema cultural integrado, no qual história, tradição, sustentabilidade e experiência sensorial compõem um ecossistema criativo. E22 exemplifica essa perspectiva ao mencionar projetos educativos voltados às novas gerações para promover consciência alimentar e sustentabilidade (E22), em consonância com as diretrizes da UNESCO (2021) para a formação orientada ao futuro e ao desenvolvimento sustentável. A inovação, portanto, não emerge da ruptura com a identidade, mas da sua releitura criativa e consciente.

> Estes projetos apresentam os produtos típicos da nossa região e os próprios produtos, porque na nossa geração, muitas crianças , vou dar um exemplo muito banal, mas certamente eficiente e eficaz, se a mãe comprar alface lavada no supermercado, a criança da cidade pode não ficar completamente satisfeita com o facto de a alface ser cultivada na horta. E se, como a nossa geração, tem a sorte de ter uma horta ou um avô ou uma avó que lhe ensina a cultivar uma, sabe que a alface é plantada, regada e cresce. Caso contrário, para si, a alface é a embalagem que a sua mãe compra pré-lavada no supermercado. Depois, tendo de escolher em que área trabalhar, a cidade desenvolveu e continua a desenvolver projetos focados nas novas gerações, do ponto de vista da consciencialização alimentar e da sustentabilidade, e não apenas das atividades. [...]
> [...] decidiu-se investir nas gerações mais jovens precisamente para dar resposta a uma necessidade educativa, para a vontade de realizar projetos com escolas, mas sobretudo para dar resposta a um pedido da UNESCO de trabalhar com jovens para o futuro. (E22)

Além disso, as entrevistas revelam a necessidade de articulação em rede entre academia, setor produtivo e políticas públicas. E18 afirma que é preciso reduzir a distância entre o que se produz na academia e o que se pratica no mercado (E18). Já E5 reforça que as redes devem ser construídas coletivamente e que a cidade precisa assumir a criatividade como projeto compartilhado,

> Essas redes nós temos que construir porque você pegar uma cidade fazer com que essa cidade pense. Criatividade tem esse trabalho criativo, pense oportunidade de criar Pequenas Empresas nessa área. O que se a cidade não assumir isso nós não vamos dar conta do recado. Porque a gente precisa que todo mundo faça o mesmo discurso e todo mundo pensa na mesma direção(E5).

Essa perspectiva aproxima-se do personalismo (Mounier, 2004) e da concepção humanista de que a pessoa se constitui na relação, bem como da lógica das cidades criativas da UNESCO, que pressupõem governança colaborativa.

Por fim, observa-se uma crítica implícita ao modelo formativo centrado exclusivamente na figura do chef. O entrevistado E1 sugere que a formação deve contemplar outras possibilidades profissionais, como nutricionistas e educadores, ampliando o horizonte de atuação (E1). Tal posicionamento converge com a perspectiva de um bacharel generalista, capaz de atuar em múltiplos ambientes da economia criativa, articulando técnica, gestão, cultura e liderança.

A análise dos depoimentos permite concluir que há uma consciência coletiva acerca da insuficiência dos modelos formativos estritamente instrumentais. A inovação, quando desvinculada de fundamentos humanistas, tende a tornar-se mero modismo mercadológico. Por outro lado, quando ancorada na formação humanista, que forma o aluno enquanto pessoa e enquanto técnico, a criatividade emerge como consequência natural do desenvolvimento humano, e a inovação torna-se expressão histórica desse sujeito.

Diante do exposto, os relatos apresentam as seguintes diretrizes: (a) Integração técnica, cultura e ética; (b) Interdisciplinaridade estruturante; (c) Desenvolvimento cognitivo-reflexivo; (d) Centralidade da pessoa sobre a tecnologia; (e) Formação relacional e ética; (f) Valorização territorial; (g) Sustentabilidade transversal; (h) Governança colaborativa; (i) Formação generalista e ampliada; (j) Formação integral como fundamento da inovação.

Assim, as diretrizes sugeridas pelos entrevistados confirmam e aprofundam a fundamentação teórica desta tese: a metodologia constitui meio organizador do processo; a formação humanista é o fundamento ontológico e pedagógico; a criatividade decorre da

maturidade cultural e cognitiva do sujeito; e a inovação configura-se como expressão operativa dessa formação no contexto da economia criativa e das cidades criativas da gastronomia

Dimensão 10 - Hierarquia de competências técnicas e criativas

Durante a etapa de coleta de dados, identificou-se a necessidade de sistematizar a percepção dos entrevistados quanto à hierarquização das competências consideradas essenciais para atuação inovadora na gastronomia. Para tanto, foi encaminhada, de forma complementar à entrevista semiestruturada, uma solicitação via aplicativo WhatsApp para que os participantes organizassem as competências em ordem de prioridade, segundo a sua própria opinião.

Tal procedimento justifica-se metodologicamente pela natureza processual e dialógica da entrevista qualitativa (Minayo, 2014; Kvale; Brinkmann, 2009), bem como pelo reconhecimento da validade de estratégias assíncronas de coleta de dados em pesquisas contemporâneas mediadas por tecnologia (Flick, 2018).

O formato assíncrono favoreceu maior tempo de reflexão, permitindo aos participantes explicitar critérios de julgamento e prioridade, aspecto relevante para a compreensão das estruturas de valor subjacentes às competências inovadoras (Quadro 27). As respostas foram incorporadas ao corpus analítico, preservando a coerência epistemológica e o rigor metodológico da pesquisa.

Quadro 27 - Estrutura de prioridade das competências para atuação inovadora nas cidades criativas da gastronomia hierarquizadas pelos entrevistados

Competência	Frequência Top 3	Média da Posição	Posição Média Final
Conexão com a Cultura Alimentar	**16**	**2,15**	**1º**
Ética, Relações Humanas e Sustentabilidade	**15**	**2,85**	**2º**
Conhecimento do Ambiente Gastronômico	**11**	**3,55**	**3º**
Técnicas de Cozinha	7	5,15	4º
Desenvolvimento de Habilidades Criativas	4	5,35	5º
Postura Profissional e Atendimento	3	6,35	6º
Experiência Sensorial	2	6,65	7º
Capacidade de Pesquisa Robusta	1	7,4	8º

Fisionômica	1	8,05	9º
Técnicas para um Chef Criativo	0	8,2	10º
Investigação da Expectativa do Cliente	0	9	11º

Fonte: Elaborado pela autora a partir dos dados da pesquisa (2026)

O Quadro 27 demonstra a análise da hierarquização das competências consideradas prioritárias para atuação inovadora na gastronomia revela uma estrutura formativa coerente com a perspectiva humanista defendida ao longo desta tese. Observa-se que as três competências mais priorizadas, "Conexão com a Cultura Alimentar", "Ética, Relações Humanas e "Sustentabilidade" e "Conhecimento do Ambiente Gastronômico", compõem um núcleo estruturante que transcende a dimensão puramente técnica.

A centralidade da "Conexão com a Cultura Alimentar", que apresentou maior frequência entre as três primeiras posições (16 ocorrências) e menor média geral (2,15), indica que os respondentes reconhecem a inovação não como ruptura descontextualizada, mas como expressão enraizada no território, na tradição e na identidade cultural. Tal resultado dialoga diretamente com a fenomenologia de Husserl (2012), especialmente com o conceito de *Lebenswelt* (mundo-da-vida), segundo o qual todo conhecimento autêntico emerge da experiência vivida e do horizonte cultural compartilhado. Inovar, nesse sentido, não significa negar o passado, mas reinterpretá-lo à luz das demandas contemporâneas.

Em segundo lugar, a ênfase em "Ética, Relações Humanas e Sustentabilidade" (média 2,85) confirma que a inovação, no campo da gastronomia inserida na economia criativa, é compreendida como prática social e relacional. Essa constatação converge com os Quatro Pilares da Educação propostos pela UNESCO (1996), especialmente os eixos aprender a conviver e aprender a ser. A prioridade atribuída a essa competência demonstra que os respondentes reconhecem a necessidade de uma formação que desenvolva responsabilidade social, consciência ética e capacidade relacional, dimensões indispensáveis em contextos colaborativos e multiculturais, como as Cidades Criativas.

O "Conhecimento do Ambiente Gastronômico", classificado em terceiro lugar (média 3,55), reforça a importância da compreensão sistêmica do setor. Essa competência articula técnica, mercado, cultura e gestão, aproximando-se da noção de paradigma discutida por Kuhn (1996). A gastronomia, entendida como sistema integrado, exige profissionais capazes de interpretar dinâmicas complexas, não apenas executar técnicas culinárias.

Interessante notar que competências tradicionalmente associadas à formação técnica, como “Técnicas de Cozinha” (4º lugar) e “Desenvolvimento de Habilidades Criativas” (5º lugar), aparecem em posição intermediária. Tal resultado não indica desvalorização da técnica, mas sua compreensão como dimensão necessária, porém não suficiente. A técnica emerge como meio; o fundamento permanece sendo a formação integral. Esse achado reforça a crítica ao tecnicismo formativo e aproxima-se da advertência de Carbonell (2016) acerca da redução da educação à instrumentalização.

No bloco inferior da hierarquia, competências como “Capacidade de Pesquisa Robusta”, “Fisionômica” e “Investigação da Expectativa do Cliente” apresentam médias mais elevadas, indicando menor prioridade atribuída pelos respondentes. Tal dado pode revelar uma lacuna formativa: a dimensão investigativa e analítica ainda não ocupa posição central na percepção dos profissionais, o que suscita reflexão acerca da necessidade de fortalecer a integração entre prática gastronômica e pesquisa acadêmica.

Sob a perspectiva da Ontopsicologia (Meneghetti, 2010; 2013), os resultados evidenciam que a formação inovadora pressupõe a constituição do sujeito enquanto unidade funcional que integra conhecimento, consciência e ação. A “criatividade”, que aparece apenas na quinta posição, não se impõe como ponto de partida, mas como consequência de uma base cultural, ética e contextual sólida. Essa estrutura empírica confirma a hipótese central desta tese: a inovação é expressão; a criatividade é consequência; o fundamento é a formação humanista do sujeito.

A hierarquia identificada permite, portanto, afirmar que os respondentes reconhecem que a atuação inovadora nas Cidades Criativas da Gastronomia exige: Enraizamento cultural (mundo-da-vida); Consciência ética e relacional; Compreensão sistêmica do ambiente; Técnica qualificada; Criatividade contextualizada.

A hierarquização se alinha com o humanismo histórico e contemporâneo, reafirmando que a formação superior em gastronomia deve ultrapassar modelos fragmentados e promover a constituição de profissionais generalistas, críticos e culturalmente conscientes.

Logo, os dados corroboram a tese de que a inovação gastronômica não nasce da técnica isolada, mas da integração entre pessoa e competência, entre identidade cultural e inteligência operativa, entre saber e responsabilidade histórica. A estrutura hierárquica observada confirma empiricamente a centralidade da formação integral como fundamento para atuação inovadora na economia criativa.

A partir da análise dos códigos que compõem a categoria “Competências Humanistas Inovadoras dos Egressos”, observa-se a recorrência de elementos que transcendem o domínio técnico e evidenciam a centralidade da formação humanista na constituição do profissional de gastronomia inovador. O conjunto dos depoimentos permitiu identificar similaridades significativas entre princípios humanistas, competências operativas e exigências do contexto das cidades criativas.

Com o objetivo de sistematizar esses achados e explicitar a articulação entre os códigos analisados e seus respectivos resultados empíricos, apresenta-se o Quadro 28 que apresenta as principais evidências extraídas das entrevistas e sua contribuição para a compreensão da formação humanista inovadora.

Quadro 28 - Resultados Empíricos da Categoria Competências Humanistas Inovadoras dos Egressos

Competências Humanistas Inovadoras dos Egressos		
Código	**Núcleo de Sentido**	**Síntese Interpretativa**
Competências inovadoras na formação superior em Gastronomia: entre tradição, criatividade e formação integral	• domínio técnico consistente; • capacidade adaptativa e cognitiva; • consciência cultural e territorial; • ética relacional e respeito humano; • autonomia e responsabilidade existencial; • capacidade de síntese entre tradição e inovação.	As competências inovadoras na formação em Gastronomia configuram-se pela integração entre domínio técnico, consciência cultural e territorial, ética relacional e capacidade adaptativa, possibilitando uma atuação profissional autônoma capaz de articular tradição e inovação de forma crítica e responsável.
Desafios e Lacunas na consolidação das Competências Humanistas Inovadoras	• fragilidade simbólica e identitária (“vira-lata”) que reduz investimento e prioridade; • fragmentação educacional e baixa integração com governança; • desalinhamento entre formação e demandas do setor sem projeto territorial compartilhado; • limitações de infraestrutura e recursos humanos; • ausência de indicadores e de projeto endógeno na política pública; • entraves nas cadeias de fornecimento local; • desafios de formação docente e de cultura profissional	A consolidação das competências humanistas inovadoras é tensionada por fragilidades estruturais e simbólicas, expressas na desarticulação entre formação, território e políticas públicas, na limitação de recursos e na ausência de integração sistêmica, comprometendo o desenvolvimento de um projeto formativo alinhado às demandas sociais e produtivas.
Formação Holística do profissional de Gastronomia	• domínio técnico-científico; • pensamento crítico; • sensibilidade cultural e estética; • responsabilidade socioambiental; • competências interpessoais; • visão sistêmica da cadeia produtiva; • consciência identitária e territorial.	A formação holística do profissional de Gastronomia manifesta-se na articulação entre conhecimento técnico-científico, pensamento crítico, sensibilidade cultural e responsabilidade socioambiental, orientando uma atuação pautada por visão

		sistêmica da cadeia alimentar e consciência identitária e territorial.
Práticas e Estratégias de Inovação como competência do profissional em Gastronomia	• territorialização e biodiversidade como base criativa; • hibridização e reinterpretação cultural; • eventos, festivais e circuitos públicos como plataformas de experiência e reputação; • redes, cadeias curtas e arranjos ecossistêmicos; • captação de recursos e projetos com investimento comunitário; design da experiência como criação de valor ampliado.	A inovação na Gastronomia emerge como competência profissional a partir da territorialização da prática, da valorização da biodiversidade e da articulação entre cultura, experiência e redes colaborativas, promovendo a geração de valor ampliado por meio da integração entre tradição, design e inovação.
Competências para a atuação do profissional de Gastronomia	• competência relacional (empatia, escuta, postura, hospitalidade viva); • competência cultural-territorial (sensibilidade cultural, pertencimento, leitura do contexto); • competência sistêmica (visão macro, compreensão do setor e de suas redes); • competência de articulação social (escrita de projetos, captação, comunicação pública, mobilização); • competência de gestão aplicada (empreendedorismo, viabilidade, legalização); • competência interdisciplinar e reflexiva (integração de saberes, autodesenvolvimento e coerência do agir).	A atuação profissional em Gastronomia exige um conjunto integrado de competências relacionais, culturais, sistêmicas e gerenciais, que permitem ao sujeito compreender o setor em sua complexidade, articular diferentes atores e promover ações inovadoras com impacto social e territorial.
Princípios e valores humanistas na formação do profissional de gastronomia inovador	• hospitalidade autêntica como expressão ética da relação humana; • centralidade da pessoa e do encontro; • responsabilidade socioambiental e a consciência sistêmica da cadeia produtiva; • a valorização do território e da cultura alimentar; • ética profissional fundamentada em virtudes como honestidade e coragem moral; • o compromisso formativo com o outro; • a afirmação da inteligência humana como elemento estruturante diante das tecnologias emergentes.	A formação do profissional inovador em Gastronomia fundamenta-se em princípios humanistas que colocam a centralidade da pessoa, a ética relacional, a responsabilidade socioambiental e a valorização cultural como bases estruturantes da prática profissional frente às transformações contemporâneas
currículo da cidade criativa e inovação na gastronomia	• território e cultura alimentar (núcleo); • sustentabilidade e origem do alimento como prática formativa; governança, rede e institucionalidade UNESCO; • interdisciplinaridade e pesquisa;	A formação do profissional inovador em Gastronomia fundamenta-se em princípios humanistas que colocam a centralidade da pessoa, a ética relacional, a responsabilidade socioambiental e a valorização

	• métodos pedagógicos que transformem tradição em inovação aplicada.	cultural como bases estruturantes da prática profissional frente às transformações contemporâneas
Desafios e Barreiras da Integração entre Humanismo e Criatividade na Formação Superior em Gastronomia	• fragmentação tecnicista; • desconexão entre universidade, mercado e políticas públicas; • precariedade estrutural; • imediatismo cultural; • ausência de formação docente alinhada ao projeto humanista.	A integração entre humanismo e criatividade na formação superior é limitada por fragmentações estruturais, desconexões institucionais e ausência de alinhamento entre universidade, mercado e políticas públicas, dificultando a consolidação de uma formação inovadora e integral.
Diretrizes para uma Formação Humanista e Inovadora	• Integração técnica, cultura e ética; • Interdisciplinaridade estruturante; Desenvolvimento cognitivo-reflexivo; • Centralidade da pessoa sobre a tecnologia; • Formação relacional e ética; • Valorização territorial; • Sustentabilidade transversal; • Governança colaborativa; • Formação generalista e ampliada; • Formação integral como fundamento da inovação.	A construção de uma formação humanista e inovadora requer a integração entre técnica, cultura e ética, sustentada por abordagens interdisciplinares, centralidade do sujeito, valorização territorial, sustentabilidade transversal e governança colaborativa.
Hierarquia de competências (top 5)	• Conexão com a cultura alimentar; • Ética, relações humanas e sustentabilidade; • Conhecimento do ambiente gastronômico; • Técnicas de cozinha; • Desenvolvimento de habilidades criativas	A hierarquia das competências evidencia que a formação do profissional de Gastronomia prioriza, em primeiro plano, a conexão com a cultura alimentar, seguida pela ética relacional e sustentabilidade, pelo conhecimento do ambiente gastronômico, pelo domínio técnico e pelo desenvolvimento criativo, indicando que a inovação profissional se ancora mais na integração entre cultura, valores e técnica do que na técnica isolada.

Fonte: Elaborado pela autora a partir dos dados da pesquisa (2026)

Os resultados apresentados no Quadro 28 evidenciam que as competências humanistas inovadoras dos egressos configuram-se como elemento essencial para a consolidação de uma formação em Gastronomia alinhada às demandas da economia criativa. Tais competências não se restringem ao domínio técnico, mas emergem da integração entre cultura, ética, territorialidade, responsabilidade socioambiental e capacidade crítica, revelando um perfil profissional orientado pela complexidade e pela articulação sistêmica do setor gastronômico.

Observa-se que a inovação, nesse contexto, está intrinsecamente associada à formação integral do sujeito, sendo sustentada por princípios humanistas que priorizam a centralidade da pessoa, a valorização da cultura alimentar e a construção de relações éticas e socialmente

responsáveis. Assim, a atuação profissional passa a ser compreendida como prática relacional, territorial e interdisciplinar, capaz de gerar valor ampliado para os ecossistemas locais.

Entretanto, os achados também revelam a existência de desafios estruturais e institucionais que tensionam a consolidação dessas competências, especialmente no que se refere à fragmentação formativa, à desarticulação entre universidade, mercado e políticas públicas e às limitações de governança e infraestrutura. Tais fragilidades indicam a necessidade de avanços na construção de projetos formativos mais integrados, capazes de alinhar formação, território e desenvolvimento socioeconômico.

Dessa forma, infere-se que a formação em Gastronomia, para sustentar processos inovadores consistentes, demanda a consolidação de um paradigma formativo humanista, no qual técnica, cultura e ética não operam de forma dissociada, mas constituem dimensões indissociáveis da prática profissional. Nesse sentido, as competências humanistas inovadoras emergem não apenas como resultado da formação, mas como fundamento estruturante da inovação responsável no campo gastronômico.

A seção seguinte apresenta a articulação entre as categorias analisadas a priori, proporcionando uma melhor compreensão da relação destas, para a formação em Gastronomia em Cidades Criativas.

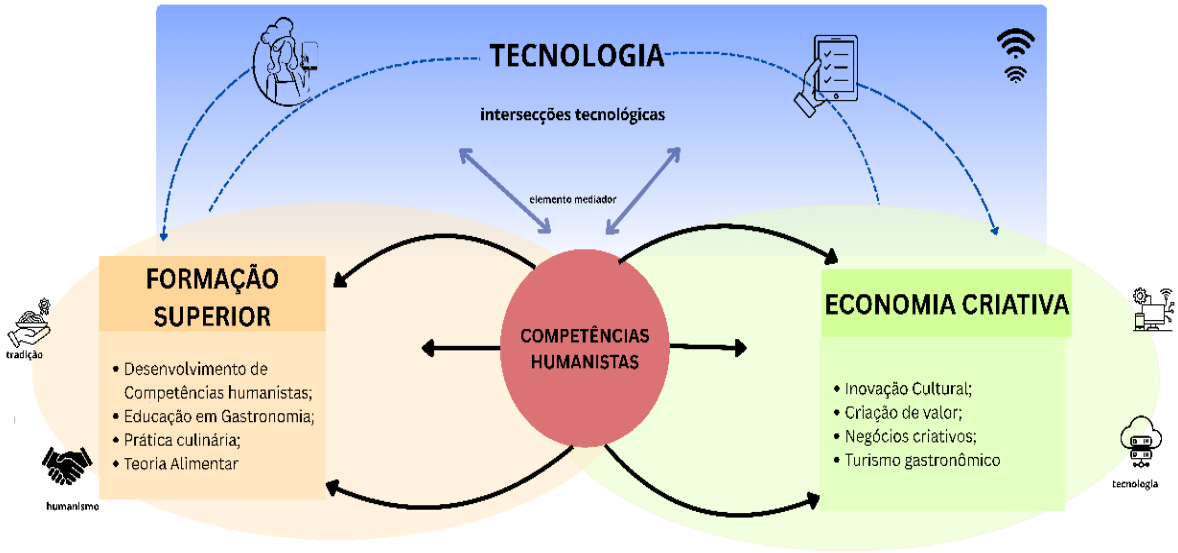
7.2.5 Articulação entre as Categorias de análise

A análise de conteúdo realizada nesta pesquisa permitiu identificar um conjunto articulado de categorias e núcleos de sentido que evidenciam a complexidade da formação em gastronomia no contexto da economia criativa. A partir da sistematização dos dados empíricos, observou-se que tal formação não se limita ao desenvolvimento técnico-operacional, mas envolve dimensões interdependentes que integram aspectos culturais, humanísticos, econômicos e tecnológicos.

Nesse contexto, destacam-se quatro eixos: a formação integral, as competências humanistas, a economia criativa e as intersecções tecnológicas. Tais dimensões emergem de forma relacional, indicando que a construção do conhecimento e da prática gastronômica ocorre por meio de processos dinâmicos de integração, nos quais a tecnologia assume papel mediador entre tradição e inovação, potencializando a valorização dos territórios, saberes e identidades culturais.

Diante disso, com o objetivo de sintetizar e tornar visível a articulação entre essas categorias analíticas apresenta-se a Figura 16, que representa o modelo conceitual derivado dos resultados da análise de conteúdo.

Figura 16 - Modelo analítico integrador das categorias da gastronomia na economia criativa



Fonte: Elaborado pela autora (2026)

Fica evidente que não apenas os elementos constitutivos da formação em gastronomia na economia criativa, mas, sobretudo, as relações de interdependência e complementaridade entre eles, culminando na promoção da inovação gastronômica territorial, orientada por princípios de valorização cultural, sustentabilidade e protagonismo profissional. Assim, a Figura 14 permite compreender, como as diferentes categorias analisadas convergem para a construção de um modelo formativo mais crítico, contextualizado e alinhado às demandas contemporâneas.

7.3 Análises das coocorrências entre as categorias

7.3.1 Análise de coocorrência por frequência absoluta e relativa

A análise de coocorrência dos códigos constitui uma etapa avançada da análise de conteúdo, permitindo identificar não apenas a incidência isolada dos códigos, mas, sobretudo, as relações de proximidade semântica estabelecidas entre eles no corpus empírico (BardiN, 2016). No presente estudo, tal procedimento foi operacionalizado com o apoio do *software ATLAS.ti*, possibilitando mapear as inter-relações entre as categorias analíticas definidas a

priori, Economia Criativa na Gastronomia, Formação Integral Superior em Gastronomia, Intersecções Tecnológicas na Gastronomia e Competências Humanistas dos Egressos.

A análise de coocorrência permite compreender como os significados emergem de forma articulada no discurso dos participantes, evidenciando estruturas relacionais que sustentam as interpretações inferenciais. Nesse sentido, a coocorrência revela os pontos de convergência entre categorias, indicando quais dimensões se manifestam de forma integrada na experiência formativa e profissional dos sujeitos investigados. As coocorrências são apresentadas na Tabela 3.

Tabela 3 - Matriz de coocorrência entre códigos das categorias de análise

	• Competências Humanistas dos Egressos Gr=220	•C1 Gr=13	•C2 Gr=52	•C3 Gr=18	•C4 Gr=42	•C5 Gr=19	•C6 Gr=21	•C7 Gr=20	•C8 Gr=39	•C9 Gr=11	• Economia Criativa Gr=166	○EC 1 Gr=28	○EC2 Gr=24	○EC3 Gr=30	○EC4 Gr=37	○EC5 Gr=22	○EC6 Gr=31	• Formação Superior Gr=171	•FORM1 Gr=53	•FORM2 Gr=48	•FORM3 Gr=21	•FORM4 Gr=20	•FORM5 Gr=20	•FORM6 Gr=31	• Intersecções Tecnológicas Gr=70	○TEC1 Gr=9	○TEC2 Gr=28	○TEC3 Gr=7	○TEC4 Gr=4	○TEC5 Gr=17	•TEC6 Gr=6
• Competências Humanistas dos Egressos Gr=220	0	13	52	18	41	19	21	20	38	11	24	4	0	4	5	8	7	55	18	24	4	7	4	13	6	2	1	1	0	3	0
•C1 Gr=13	13	0	1	0	0	0	3	0	0	0	2	0	0	0	0	2	0	4	1	1	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0
•C2 Gr=52	52	1	0	0	2	2	1	2	4	0	3	0	0	0	2	1	1	20	6	14	2	1	0	4	1	0	0	1	0	0	0
•C3 Gr=18	18	0	0	0	1	0	0	0	1	1	4	1	0	4	0	0	0	2	1	1	0	0	0	0	2	2	1	0	0	0	0
•C4 Gr=42	41	0	2	1	0	0	1	2	3	0	1	0	0	0	1	0	0	4	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
•C5 Gr=19	19	0	2	0	0	0	0	2	1	0	2	0	0	0	1	1	0	7	5	4	1	2	0	1	1	0	0	0	0	1	0
•C6 Gr=21	21	3	1	0	1	0	0	1	1	0	7	2	0	0	0	4	3	11	3	3	0	4	2	3	0	0	0	0	0	0	0
•C7 Gr=20	20	0	2	0	2	2	1	0	0	0	3	0	0	0	1	1	2	9	5	4	1	1	1	0	2	0	0	0	0	2	0
•C8 Gr=39	38	0	4	1	3	1	1	0	0	0	6	1	0	0	2	2	2	14	7	5	0	1	2	5	0	0	0	0	0	0	0
•C9 Gr=11	11	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
• Economia Criativa Gr=166	24	2	3	4	1	2	7	3	6	1	0	28	24	30	37	22	30	14	2	2	1	3	5	4	1	1	1	0	0	0	0
○EC1 Gr=28	4	0	0	1	0	0	2	0	1	0	28	0	3	2	1	0	1	3	0	0	0	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0
○EC2 Gr=24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	3	0	0	1	1	0	4	1	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0
○EC3 Gr=30	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	30	2	0	0	1	1	1	3	0	0	1	0	0	2	1	1	1	0	0	0	0
○EC4 Gr=37	5	0	2	0	1	1	0	1	2	0	37	1	1	1	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
○EC5 Gr=22	8	2	1	0	0	1	4	1	2	0	22	0	1	1	2	0	2	5	1	1	0	2	1	3	0	0	0	0	0	0	0
○EC6	7	0	1	0	0	0	3	2	2	1	30	1	0	1	1	2	0	3	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0
• Formação Superior Gr=171	55	4	20	2	4	7	11	9	14	1	13	3	4	3	0	5	3	0	49	47	20	19	20	30	7	1	1	1	0	3	1
•FORM1 Gr=53	18	1	6	1	2	5	3	5	7	0	2	0	1	0	0	1	0	49	0	12	1	4	1	4	4	0	0	1	0	2	1
•FORM2 Gr=48	24	1	14	1	2	4	3	4	5	0	2	0	1	0	0	1	0	47	12	0	0	2	0	2	1	0	0	0	0	0	1
•FORM3 Gr=21	4	0	2	0	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	20	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0
•FORM4 Gr=20	7	0	1	0	0	2	4	1	1	0	3	0	0	0	0	2	1	19	4	2	1	0	3	4	2	1	1	0	0	0	0
•FORM5 Gr=20	4	0	0	0	0	0	2	1	2	0	5	3	2	0	0	1	1	20	1	0	0	3	0	0	1	0	1	0	0	0	0
•FORM 6 Gr=31	12	2	4	0	0	1	3	0	5	0	4	1	0	2	0	3	1	31	5	2	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
• Intersecções Tecnológicas Gr=70	6	0	1	2	0	1	0	2	0	0	1	0	0	1	0	0	0	7	4	1	1	2	1	0	0	9	25	6	4	17	6
○TEC1 Gr=9	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	9	0	1	0	0	0	0
○TEC2 Gr=28	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	25	1	0	1	0	2	0
○TEC3 Gr=7	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	7	0	1	0	0	1	0
○TEC4 Gr=4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0
○TEC5 Gr=17	3	0	0	0	0	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	2	0	1	0	0	0	17	0	2	1	0	0	0
•TEC6 Gr=6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0

Fonte: Elaborado pelo *ATLAS.ti* com base nos resultados (2026)

Legenda - Codificação das categorias e subcódigos da análise de conteúdo

Competências Humanistas dos Egressos (CH)

CH - Competências Humanistas dos Egressos
CH1 - Competências Humanistas Inovadoras
CH2 - Competências para atuação
CH3 - Desafios e lacunas na consolidação das competências humanistas inovadoras
CH4 - Diretrizes e recomendações da formação humanista inovadora
CH5 - Competências holísticas
CH6 - Práticas e estratégias
CH7 - Princípios e valores humanistas na formação
CH8 - Vivências e experiências das cidades criativas e inovação na gastronomia
CH9 - Desafios e barreiras na integração entre humanismo e criatividade

Economia Criativa (EC)

EC - Economia Criativa
EC1 - Ações e respostas institucionais
EC2 - Articulação intersetorial
EC3 - Desafios estruturais
EC4 - Identidade gastronômica na cidade criativa
EC5 - Inovação com base na tradição
EC6 - Valor econômico, cultural e simbólico

Formação Superior (FORM)

FORM - Formação Superior
FORM1 - Alinhamento entre formação e mercado
FORM2 - Formação humanística integral
FORM3 - Lacunas identificadas na formação
FORM4 - Metodologias inovadoras
FORM5 - Parcerias estratégicas
FORM6 - Formação técnica e criativa

Intersecções Tecnológicas (TEC)

TEC - Intersecções Tecnológicas
TEC1 - Defasagem entre ensino e prática
TEC2 - Tecnologias digitais, operacionais e de gestão
TEC3 - Efeitos na produção, comunicação e experiência
TEC4 - Fortalecimento identitário
TEC5 - Preparo formativo tecnológico
TEC6 - Tecnologias sustentáveis na gastronomia

A Tabela 3 é visualizada com maior clareza no Quadro 29 que detalha as categorias, as frequências e respectivas intereptações.

Quadro 29 - Coocorrência entre códigos das categorias de análise

Categoria A	Categoria B	Frequência	Interpretação
Competências Humanistas dos Egressos (CH)	Formação Superior (FORM)	55	a formação superior é o principal eixo estruturante das competências humanistas, reforçando o papel da educação na constituição do perfil do egresso
Competências Humanistas dos Egressos (CH)	Competências para atuação (CH2)	52	Indica que as competências humanistas estão diretamente vinculadas à prática profissional, não sendo apenas conceituais
Formação Superior (FORM)	Alinhamento formação e mercado (FORM1)	49	Demonstra a centralidade da articulação entre ensino e mercado na formação em gastronomia
Formação Superior (FORM)	Formação humanística integral (FORM2)	47	Reforça que a formação integral é um dos pilares estruturantes do ensino superior em gastronomia
Competências Humanistas dos Egressos (CH)	Diretrizes da formação humanista inovadora (CH4)	41	Indica que as diretrizes formativas influenciam diretamente o desenvolvimento das competências
Competências Humanistas dos Egressos (CH)	Vivências nas cidades criativas (CH8)	38	Evidência que experiências territoriais e culturais são fundamentais para a formação do egresso
Economia Criativa (EC)	Identidade gastronômica (EC4)	37	Mostra que a identidade local é elemento central na economia criativa da gastronomia
Economia Criativa (EC)	Desafios estruturais (EC3)	30	Aponta limitações e entraves na consolidação da economia criativa no setor gastronômico
Economia Criativa (EC)	Valor econômico, cultural e simbólico (EC6)	30	Reforça a natureza híbrida da gastronomia como ativo econômico e cultural
Formação Superior (FORM)	Formação técnica e criativa (FORM6)	30	Evidencia a necessidade de integração entre técnica e criatividade no ensino
Economia Criativa (EC)	Ações e respostas institucionais (EC1)	28	Indica o papel das instituições na consolidação da economia criativa
Intersecções Tecnológicas (TEC	Tecnologias digitais, operacionais e gestão (TEC2	25	Demonstra que a tecnologia é eixo estruturante das transformações na gastronomia

Fonte: Dados da pesquisa (2026)

O Quadro 29 evidencia que as relações de coocorrência mais significativas concentram-se na articulação entre formação superior e competências humanistas, indicando que o desenvolvimento do perfil profissional em gastronomia está diretamente condicionado à estrutura formativa adotada. Observa-se, ainda, que a economia criativa se manifesta de forma integrada à identidade territorial, aos valores econômico e simbólico e às dinâmicas institucionais, reforçando sua natureza sistêmica. Ademais, a presença das intersecções tecnológicas, embora relevante, apresenta-se como elemento mediador, e não central, no processo formativo. Esses achados confirmam a necessidade de uma formação superior humanista, integrada e orientada à complexidade da economia criativa conforme indica a Tabela 3.

Os resultados evidenciam que a categoria Competências Humanistas Inovadoras apresenta o maior volume de coocorrências, seguida por Formação Superior inovadora e Economia Criativa na Gastronomia, enquanto Intersecções Tecnológicas aparece com menor densidade relacional. Esse achado sugere que, no discurso dos entrevistados, as competências de natureza humanista ocupam posição central, funcionando como eixo estruturante das demais dimensões analisadas.

A elevada coocorrência entre Competências Humanistas Inovadoras e Formação Superior, especialmente nos subcódigos *FORM_Alinhamento Formação-Mercado* e *FORM_Humanística Integral*, evidencia uma forte convergência entre a formação acadêmica e o desenvolvimento de competências que transcendem o domínio técnico. Essa evidencia reforça a concepção de formação integral, na qual o ensino transcende a dimensão técnica, incorporando aspectos éticos, culturais e sociais como elementos constitutivos do perfil profissional.

Observa-se, também, que significativa associação entre Competências Humanistas e o subcódigo *C_H_Compt para atuação*, indicando que tais competências são percebidas como fundamentais para o exercício profissional, especialmente em contextos caracterizados pela complexidade, diversidade cultural e dinamismo da economia criativa. Essa relação reforça a tese de que o desempenho no campo gastronômico não se limita à técnica, mas envolve capacidades como sensibilidade cultural, criatividade e inteligência relacional.

Logo, a categoria Competências Humanistas dos Egressos apresenta a maior densidade de coocorrências, configurando-se como eixo central de articulação entre as demais categorias. Tal centralidade indica que os aspectos humanistas, não aparecem de forma

isolada, mas estão profundamente interligados à formação acadêmica, às dinâmicas da economia criativa e, em menor medida, às tecnologias aplicadas à gastronomia.

No que tange à categoria Economia Criativa, sua coocorrência com as demais categorias revela sua natureza transversal. Destaca-se a articulação com competências humanistas e formação superior, sugerindo que o desenvolvimento econômico no setor gastronômico está intrinsecamente ligado à capacidade de integrar tradição, inovação e identidade cultural. Assim, a economia criativa emerge como espaço de aplicação e valorização das competências desenvolvidas no processo formativo, essa perspectiva está alinhada à literatura que concebe a economia criativa como um campo que valoriza ativos intangíveis e simbólicos (UNESCO, 2021).

Por outro lado, a categoria Intersecções Tecnológicas, embora apresente menor volume de coocorrências, demonstra relações qualitativamente relevantes, sobretudo com o subcodigo *TEC_Digitais e Operacionais e gestão* e *TEC_Preparo Formativo Tecnológico*. Esses dados indicam que a tecnologia é percebida como um elemento de suporte e mediação, e não como eixo central da formação ou da prática profissional. Essa posição relativa sugere que, no contexto investigado, a tecnologia assume um papel instrumental em relação às dimensões humanas e criativas.

Ademais, a baixa coocorrência do subcódigo *TEC_Fortalecimento Identitário* aponta para uma lacuna na integração entre tecnologia e identidade cultural, sinalizando uma oportunidade para o avanço de práticas formativas e profissionais que explorem de maneira mais consistente o potencial das tecnologias na preservação e promoção da identidade gastronômica.

Outro aspecto relevante refere-se ao subcódigo *FORM_Técnica Criativa*, que apresenta expressiva coocorrência com competências humanistas e economia criativa, indicando que a técnica, quando associada à criatividade, atua como elemento mediador entre o saber operacional e a construção simbólica da gastronomia, reforçando a necessidade de uma formação que articule conhecimento técnico com capacidade criativa e sensibilidade cultural.

Os resultados da análise de coocorrência reforçam a compreensão de que a formação em gastronomia, no contexto das cidades criativas, demanda uma abordagem sistêmica e integrada, capaz de articular competências técnicas, humanistas e inovadoras. Nesse sentido, a centralidade das competências humanistas dos egressos, evidencia que o diferencial competitivo no campo gastronômico, reside exclusivamente na técnica, mas na capacidade de

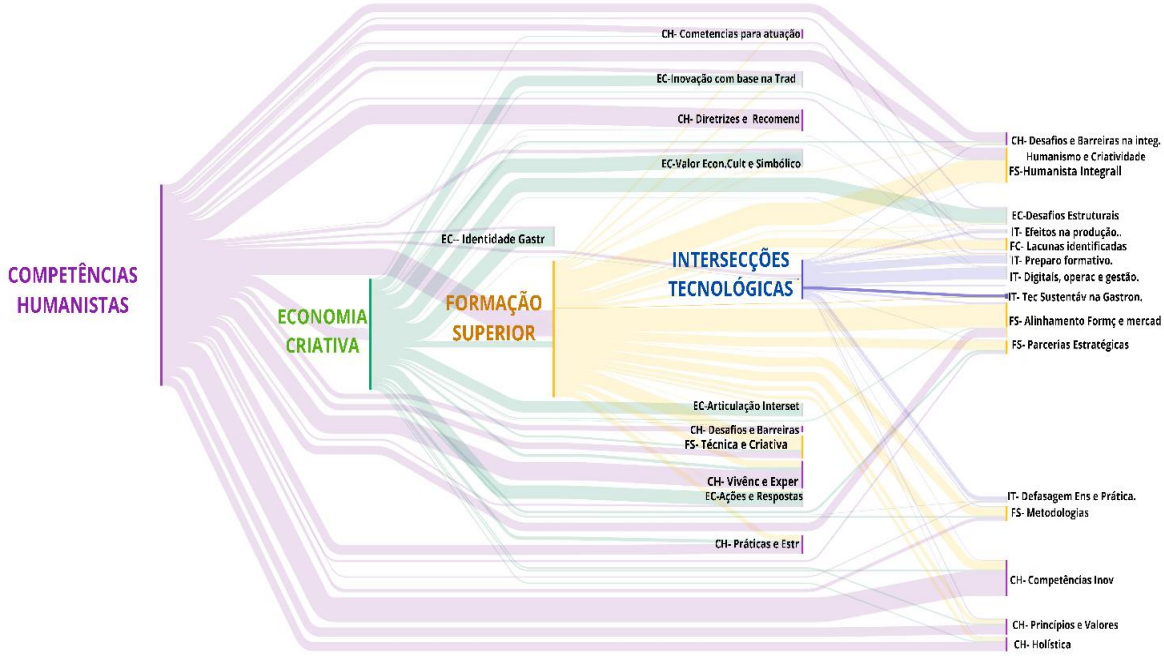
mobilizar saberes que envolvem valores culturais, criatividade e relações humanas. Assim, as competências humanistas, assumem papel central, articulando-se com a Formação Integral Superior em Gastronomia, que atua como espaço de desenvolvimento dessas competências, e com a Economia Criativa. A tecnologia (intersecções tecnológicas), por sua vez, configura-se como elemento mediador, ainda em processo de consolidação, ampliando possibilidades, mas sem substituir o protagonismo humano na construção da experiência gastronômica.

Portanto a articulação entre formação superior inovadora, economia criativa na gastronomia, competências humanistas dos egressos e intersecções tecnológicas configura-se como um eixo estruturante para a consolidação de um modelo formativo alinhado às demandas contemporâneas do campo gastronômico.

7.3.2 Dinâmica dos fluxos de sentido entre categorias: uma leitura via diagrama de Sankey

O diagrama de Sankey (Figura 17) constitui uma ferramenta analítica de apoio, originalmente desenvolvida no campo da engenharia no final do século XIX por Matthew Henry Phineas Riall Sankey, com o objetivo de representar fluxos de energia em sistemas complexos. Na contemporaneidade, sua aplicação foi ampliada para diferentes áreas do conhecimento, incluindo a pesquisa qualitativa, utilizado para visualizar relações, conexões e fluxos de significado entre categorias analíticas. Nesta tese, o diagrama representa os fluxos de coocorrência entre as categorias, subcategorias e códigos identificados na análise de conteúdo. A largura das conexões indica a intensidade das relações estabelecidas no corpus empírico, permitindo visualizar a estrutura relacional e a centralidade das categorias no fenômeno investigado. Nesse contexto, o diagrama possibilita compreender não apenas a presença dos elementos no corpus empírico, mas, sobretudo, a intensidade e a direção das inter-relações que estruturam o fenômeno investigado.

Figura 17 - Diagrama de Sankey das coocorrências entre categorias analíticas



Fonte: Elaborado pela autora com base nos dados da pesquisa, processados no *software ATLAS.ti* (2026).

Legenda de cores: Cor roxa representa as competências humanistas; cor verde representa Economia Criativa; cor amarela é a categoria Formação Superior e cor azul Intersecções tecnológicas.

A leitura do diagrama de Sankey permite compreender a estrutura relacional das categorias analíticas a partir dos fluxos de coocorrência. Observa-se que o gráfico está organizado em três níveis: à esquerda, encontram-se as categorias centrais da análise; no centro, as subcategorias que representam desdobramentos intermediários; e, à direita, os códigos mais específicos, que expressam as evidências empíricas derivadas das entrevistas. Essa organização evidencia não apenas a presença dos elementos analíticos, mas, sobretudo, a forma como eles se articulam no sistema de significados construído pelos participantes.

A análise do fluxo das conexões revela a centralidade da formação superior como eixo estruturador das relações. O bloco amarelo correspondente à formação apresenta maior densidade de conexões, funcionando como um núcleo articulador que recebe influências das demais categorias e, simultaneamente, redistribui essas relações para diferentes dimensões analíticas. Tal configuração indica que a formação superior não se limita a uma categoria isolada, mas atua como elemento organizador do fenômeno investigado.

No que se refere às competências humanistas (linhas roxas), observa-se elevada densidade de conexões ao longo de todo o diagrama, evidenciando sua presença transversal nas diferentes categorias. Essas competências se articulam diretamente com a formação, com a economia criativa e com os desdobramentos profissionais, indicando que constituem um

componente estruturante do fenômeno, responsável por conferir sentido às práticas e às experiências relatadas pelos participantes.

A categoria economia criativa (cor verde), por sua vez, apresenta-se como um campo de aplicação das competências desenvolvidas, estabelecendo conexões relevantes com a formação e com as competências humanistas. Sua posição no fluxo indica que não se trata de um elemento isolado, mas de um contexto no qual os conhecimentos e habilidades são mobilizados, especialmente no que se refere à integração entre inovação, cultura e identidade gastronômica.

Em relação às intersecções tecnológicas (cor azul), observa-se menor densidade de conexões quando comparada às demais categorias, o que sugere um papel menos central na estrutura do fenômeno. As conexões identificadas indicam que a tecnologia atua predominantemente como suporte às práticas formativas e profissionais, configurando-se como elemento mediador, e não como eixo estruturante das relações analisadas.

Uma característica relevante da robustez do sistema é a presença de fluxos transversais (linhas roxas) que partem diretamente do nó de origem à esquerda e atingem a borda direita sem transitar pelos blocos centrais de Economia ou Tecnologia. Essas conexões representam relações diretas e perenes das competências humanas nos resultados terminais.

Mais precisamente, o diagrama evidencia um padrão de fluxo caracterizado por movimentos de convergência e redistribuição. As diferentes categorias convergem para a formação superior, que, por sua vez, redistribui essas relações para os demais elementos do sistema. Esse padrão indica a presença de uma lógica sistêmica na organização dos significados, na qual as dimensões analisadas se encontram interligadas e interdependentes, reforçando a compreensão de que o fenômeno investigado não se estrutura de forma linear, mas a partir de relações dinâmicas e integradas.

Portanto, observa-se que a formação é o lugar onde tudo se integra, mas o que dá sentido a essa formação são as competências humanistas. Em conclusão, a lógica do diagrama propõe que a base humanista é a premissa necessária para a viabilização da Economia Criativa. Esta, por sua vez, provê a estrutura para a Formação Superior Inovadora, que atua como o grande articulador central do sistema, culminando na especialização técnica e prática das Interações Tecnológicas e seus respectivos resultados terminais.

Esta conclusão se reforça na análise da volumetria dos fluxos confirma uma hierarquia de dependência sequencial onde as Competências Humanísticas dos Egressos funcionam como o "input" de maior peso visual e conceitual. A robustez sistêmica é evidenciada pela

transição da densidade massiva inicial para uma fragmentação especializada em *downstream* (rio abaixo*)*.

Por fim, a mensagem do diagrama é clara: o fortalecimento das Competências Humanísticas dos Egressos exige que a Economia Criativa seja o coração do currículo, as Interações Tecnológicas sejam o sistema nervoso e a Formação Superior Inovadora seja a estrutura que integra essas partes em um profissional completo. A visão estratégica apresentada assegura que o futuro profissional de Gastronomia possua não apenas a técnica do "saber fazer", mas a sensibilidade humanística e a agilidade criativa necessárias para liderar a economia do conhecimento. O diagrama mostra um sistema de conexões em que competências, formação e economia criativa fluem uma para dentro da outra, onde a inovação real não mora num ponto isolado, ela acontece justamente no encontro entre essas áreas.

A análise das coocorrências e a leitura do diagrama de Sankey apresentam resultados convergentes e complementares. Enquanto a matriz de coocorrência evidencia a intensidade das relações entre as categorias, o diagrama de Sankey permite compreender a organização sistêmica desses vínculos. Observa-se, em ambas as análises, a centralidade da formação superior como eixo estruturador, bem como o caráter transversal das competências humanistas e o papel da economia criativa como campo de aplicação. As intersecções tecnológicas, por sua vez, são identificadas como elementos mediadores, com menor centralidade estrutural. Dessa forma, as duas abordagens analíticas se reforçam mutuamente, consolidando a compreensão do fenômeno como um sistema integrado, dinâmico e interdependente.

O quanto exposto pela análise de coocorrências representa uma síntese do que se pode extrair e em termos numéricos e de fluxos, razão pela qual ela integra as seções seguintes deste capítulo.

7.4 Análise comparativa entre as cidades criativas da gastronomia: Alba (Itália) e Belo Horizonte (Brasil)

Esta seção tem como finalidade atender diretamente ao **objetivo geral da tese**, ao analisar empiricamente contextos reconhecidos como Cidades Criativas da Gastronomia, de modo a subsidiar a proposição de diretrizes para a formação superior humanista na área. Especificamente, contribui para: (i) caracterizar cidades criativas certificadas pela UNESCO;

(ii) revelar dimensões da economia criativa na gastronomia; (iii) reconhecer aspectos paradigmáticos a serem incorporados na formação; e (iv) identificar diretrizes formativas.

A estrutura analítica segue a lógica do estudo de caso múltiplo, com base em Yin (2015), iniciando pela análise intracaso (compreensão individual de cada cidade), avançando para a comparação intercasos e, por fim, incorporando a perspectiva dos atores estratégicos. Essa organização permite aumentar o poder explicativo do estudo por meio da replicação teórica, conforme preconizado pelo autor.

A seleção dos casos seguiu critérios intencionais, orientados pela relevância teórica e empírica, considerando: (i) o reconhecimento formal no âmbito da Rede de Cidades Criativas da UNESCO; (ii) a relevância das práticas gastronômicas no contexto da economia criativa; e (iii) a diversidade territorial e sociocultural entre os casos. A escolha de Belo Horizonte e Alba possibilita a comparação entre contextos distintos, América Latina e Europa, ampliando o potencial explicativo deste estudo e contribuindo para a construção de diretrizes mais abrangentes para a formação superior em gastronomia.

A coleta de dados foi realizada a partir de múltiplas fontes de evidência, em consonância com os pressupostos do estudo de caso, que preconizam a utilização de diferentes materiais empíricos como estratégia de fortalecimento da validade da pesquisa. Foram mobilizadas três fontes principais, entrevistas semiestruturadas, documentos institucionais e observação in loco.

As entrevistas foram conduzidas com informantes-chave, os pontos focais da Rede de Cidades Criativas da UNESCO nas cidades investigadas, selecionados por seu papel estratégico na implementação e articulação das ações relacionadas à gastronomia no contexto da economia criativa. A análise documental compreendeu o exame de relatórios, diretrizes e registros institucionais, permitindo identificar estratégias formais e evidências da inserção da gastronomia como elemento estruturante do desenvolvimento territorial. A observação in loco possibilitou apreender aspectos contextuais e culturais que não se manifestam exclusivamente no discurso ou nos documentos.

A utilização dessas múltiplas fontes permitiu a realização da triangulação de dados, entendida como a convergência entre diferentes evidências empíricas, contribuindo para o aumento da confiabilidade e da validade dos achados.

A definição dos casos investigados no âmbito do estudo de caso múltiplo considerou critérios de natureza teórica e operacional. Foram selecionadas as cidades de Alba, na Itália, e Belo Horizonte, no Brasil, ambas reconhecidas no contexto da gastronomia e inseridas na

Rede de Cidades Criativas da UNESCO, o que assegura sua pertinência em relação ao fenômeno investigado. Do ponto de vista operacional, a viabilização empírica da pesquisa esteve condicionada à acessibilidade aos contextos e ao aceite dos participantes em colaborar com o estudo, especialmente no que se refere à realização das entrevistas. Tal combinação de critérios está alinhada à lógica de seleção intencional em estudos de caso, conforme proposto por Yin (2015), na qual os casos são escolhidos por sua capacidade de oferecer evidências relevantes ao problema de pesquisa, ao mesmo tempo em que se consideram as condições práticas de acesso ao campo. Dessa forma, a escolha dos casos possibilitou a construção de uma análise comparativa fundamentada, articulando diferentes contextos socioculturais e institucionais no âmbito da gastronomia e da economia criativa.

7.4.1 Breve descrição da cidade criativa da gastronomia: Alba (Itália)

A análise de Alba corresponde à etapa intracaso, cujo propósito é compreender as especificidades contextuais da cidade enquanto unidade empírica (Yin, 2015). Esse movimento atende ao objetivo específico de caracterizar cidades criativas da gastronomia, evidenciando seus elementos estruturantes.

Localizada no Piemonte, ao norte da Itália, Alba situa-se no centro da região de Langhe Roero, território reconhecido por sua diversidade produtiva, paisagística e cultural. Com aproximadamente 31.437 habitantes, a cidade configura-se como um importante centro histórico e econômico, destacando-se internacionalmente como a “Capital da Trufa Branca”, um dos produtos gastronômicos mais valorizados do mundo.

Na década de 1990, a cidade foi reconhecida como protagonista na criação e desenvolvimento do movimento Slow Food, reforçando sua posição como referência global na valorização da cultura alimentar, da produção local e da sustentabilidade. Nesse contexto, a gastronomia assume papel central no desenvolvimento territorial, articulando tradição, identidade cultural e dinamismo econômico.

Atualmente, seu setor gastronômico continua sendo uma parte importante do desenvolvimento cultural e econômico da cidade, reunindo uma diversidade de atores que inclui micro produtores agrícolas, empresas alimentícias e organizações multinacionais. A própria indústria é um importante fornecedor de empregos na área, empregando mais de 24.000 pessoas (UNESCO,2023).

No âmbito cultural, Alba se destaca pela realização de eventos gastronômicos de projeção internacional, entre os quais se sobressai a tradicional Feira da Trufa Branca.

Realizada anualmente no outono, durante aproximadamente um mês, a feira transforma o centro histórico da cidade em um espaço de convergência entre enogastronomia, arte e design, atraindo visitantes de diversas partes do mundo. De modo complementar, o festival *Vinum* promove a valorização dos vinhos locais por meio da ocupação de espaços públicos com experiências de degustação, concertos e atividades culturais, com especial atenção ao público jovem e à sensibilização para a preservação do patrimônio gastronômico.

De acordo com a Ponto Focal da Cidade Criativa Alba, a valorização da cultura gastronômica está diretamente associada a processos de educação do consumidor e ao fortalecimento de cadeias curtas de abastecimento. A cidade de Alba dá especial ênfase ao fortalecimento e à diversificação da oferta cultural por meio de eventos transversais, como La Primavera di Alba (Primavera de Alba). A organização de jantares durante peças de teatro, a recriação de menus medievais e a apresentação de livros de culinária durante a Noite Branca das Livrarias de Alba também proporcionam plataformas criativas que conectam a gastronomia local ao setor artístico.

Como integrante da Rede de Cidades Criativas da UNESCO, Alba estrutura suas estratégias de desenvolvimento com foco no fortalecimento da gastronomia como eixo articulador da economia criativa. Nesse sentido, a cidade projeta ações voltadas ao desenvolvimento de longo prazo da criatividade gastronômica local, destacando-se a atuação da Academia Bocuse d'Or Itália, que visa fomentar novas colaborações e estruturar programas de formação voltados às escolas profissionais italianas.

Alba busca também, desenvolver o eixo Alba-Parma para constituir um Distrito Gastronômico da UNESCO na Itália, em um esforço conjunto para implementar as diretrizes da UCCN.Essa iniciativa reforça a articulação territorial e institucional como estratégia para potencializar o desenvolvimento integrado da gastronomia no contexto italiano.

A cidade promove o intercâmbio internacional de melhores práticas e conhecimento mútuo entre Cidades Criativas de diferentes áreas, por meio de eventos transversais como, como o *Vinum*, o *Street Fest* UCCN e a Feira Internacional da Trufa Branca. Tais iniciativas ampliam a circulação de saberes e fortalecem redes de cooperação entre territórios criativos. Além disso, Alba tem buscado intensificar a cooperação com cidades do Sul Global, visando contribuir para o desenvolvimento urbano sustentável a partir da cultura e da criatividade.

Outro eixo estratégico refere-se à ampliação das parcerias entre os setores público e privado, já existente de Alba, especialmente no campo do design gastronômico. Nesse contexto, a cidade investe na construção de novas colaborações com o programa de Cidades Criativas do Design, com vistas a consolidar sua posição como destino criativo que integra gastronomia, estética e experiência.

Sede de uma das mais antigas feiras gastronômicas da região, a Feira da Trufa Branca transforma o centro histórico de Alba em um epicentro culinário de nível internacional. Durante um mês a cada outono, a feira reúne enogastronomia, design e arte para um grande público. Da mesma forma, a Feira do Vinum transforma os espaços públicos em áreas de degustação dedicadas à descoberta de vinhos célebres de vinhas locais e históricas. O Vinum acolhe sobretudo um público jovem e acolhe concertos e eventos onde a música encontra a gastronomia. O objetivo deste festival é sensibilizar e promover a proteção do patrimônio gastronômico do território junto da comunidade jovem.

Para Alba, a valorização da cultura gastronômica local anda de mãos dadas com um processo de educação do consumidor e promoção de cadeias curtas. Nesse contexto, a cidade também investe na diversificação de sua oferta cultural por meio de eventos intersetoriais, como La Primavera di Alba (Primavera de Alba).

Iniciativas como a organização de jantares durante espetáculos de teatro, reconstrução de ementas medievais e apresentação de livros de cozinha durante a Noite Branca das Livrarias, da cidade, também proporcionam plataformas criativas que ligam a gastronomia local e o sector artístico.

Observa-se que a cidade de Alba apresenta um modelo consolidado de economia criativa ancorado na tradição agroalimentar, com destaque para a cultura da trufa e a valorização da identidade territorial. Além de possuir uma forte integração entre produção local, cultura e mercado, na qual a gastronomia atua como vetor de desenvolvimento econômico e simbólico.

Esse contexto revela uma dimensão relevante da economia criativa: a capacidade de transformar patrimônio cultural em valor econômico sustentável, conforme discutido por Howkins (2001), ao destacar a criatividade como fonte de geração de valor econômico. Tal característica contribui diretamente para o objetivo de revelar dimensões da economia criativa na gastronomia, evidenciando a centralidade da autenticidade e da origem na construção de valor.

Do ponto de vista formativo, a realidade de Alba aponta para a importância da incorporação de competências relacionadas à preservação cultural, ao reconhecimento do território e à valorização de saberes tradicionais, alinhando-se à perspectiva de formação integral defendida por Morin (2011), ao enfatizar a necessidade de uma educação que integre saberes e contextos.

7.4.2 Caracterização da cidade criativa de Belo Horizonte (Brasil)

Assim como no caso anterior, a análise de Belo Horizonte integra a etapa intracaso, permitindo a compreensão aprofundada de um contexto distinto, conforme a lógica metodológica de comparação entre unidades empíricas (YIN, 2015).

Fundada em 1897, Belo Horizonte é considerada uma das primeiras cidades modernas planejadas do Brasil. Com uma população de 2,5 milhões de habitantes, a cidade combina localização geográfica privilegiada, história associada à formação da cultura nacional e vocação colaborativa. Imersa em sua rica história está sua cultura gastronômica. Durante a corrida do ouro no século XVIII, Belo Horizonte tornou-se um polo multicultural, com garimpeiros do mundo todo afluindo à cidade em busca de ouro e outros metais preciosos. Como resultado da escassez de alimentos, nasceu uma troca criativa e aberta de conhecimentos, que pode ser vista na influência de pratos brasileiros, portugueses e africanos na culinária regional. Atualmente, o setor de serviços e gastronomia representa 86% do Produto Interno Bruto (PIB) da cidade (UNESCO, 2025)

Nesse sentido, Belo Horizonte consolida-se como um importante polo gastronômico, articulando tradição culinária, inovação e dinamismo econômico. A cidade também se destaca por seu amplo calendário de eventos dedicados, parcial ou totalmente, aos trabalhadores do setor criativo. Entre eles, a Feira de Agricultura Familiar (AGRIMINAS), promove produtos regionais da agroindústria artesanal e oferece oportunidades de qualificação para agricultores e aqueles que se estabeleceram por meio da reforma agrária. Outro evento de relevância é a Semana Internacional do Café, também é um evento de destaque, estrategicamente realizada em Minas Gerais, maior produção cafeeira do Brasil. Essa exposição internacional inclui todos os envolvidos na produção e cadeia de suprimentos do café, valorizando não apenas sua contribuição, mas também buscando a sustentabilidade em longo prazo no cultivo do café.

Reconhecida internacionalmente como um destino gastronômico, Belo Horizonte possui um setor gastronômico talentoso, apoiado por iniciativas e políticas locais e privadas

que visam preservar a culinária tradicional, buscando, ao mesmo tempo, a evolução e a inovação dentro do setor. Implementado pelo governo, o Programa Nacional de Acesso à Educação Técnica e ao Emprego oferece diversos cursos de *sommeliers*, recepção, culinária e técnicas de atendimento. Em paralelo, a iniciativa *Hackatur* incentiva novos modelos de negócios na cadeia turística e promove a união de agentes públicos e privados, visando aprimorar a competitividade da cidade como um destino turístico inteligente.

Destaca-se a permanência de pratos emblemáticos da culinária mineira, como do feijão tropeiro prato emblemático da culinária mineira segue viva em casas que respeitam sua história, seus ingredientes e seu papel cultural (*website* BELOTOUR, 2025). O feijão tropeiro mineiro conquistou o 3º lugar no ranking das melhores comidas da categoria “pratos vegetais”, segundo o site internacional *TasteAtlas*, referência global em gastronomia e cultura alimentar.

Como integrante da Rede de Cidades Criativas da UNESCO, Belo Horizonte estrutura suas estratégias de desenvolvimento a partir da valorização da gastronomia. Nesse contexto, a cidade prevê a implementação de ações voltadas à inclusão produtiva de empreendedores e comunidades por meio do Projeto Horizontes Criativos.

Paralelamente, observa-se o esforço institucional no aprimoramento do ambiente empresarial, especialmente no que se refere à formalização dos empreendimentos, ao cumprimento das normas de normas de segurança alimentar, proporcionando maiores oportunidades de formação aos trabalhadores, bem como valorizando a cultura gastronómica dos arredores da cidade;

Belo Horizonte promove o intercâmbio de conhecimentos e boas práticas por meio da realização de seminários internacionais e da publicação periódica da Revista Alimenta, consolidando-se como espaço de difusão de saberes no campo da gastronomia e da economia criativa. Essas ações contribuem para o fortalecimento das redes globais de colaboração no âmbito da UCCN.

Outro eixo estratégico refere-se ao Fortalecimento do turismo gastronômico local, entendido como elemento articulador entre cultura, economia e experiência territorial. A cidade também investe no desenvolvimento de interface entre criatividade, patrimônio e turismo, por meio da Rota Modernista, para estabelecer cooperação institucional com cidades em arquitetura e design, e ampliar o debate e promover soluções inteligentes e colaborativas de gestão do patrimônio. Essa articulação intersetorial amplia o debate sobre gestão do patrimônio e fomenta a construção de soluções inovadoras e colaborativas, reforçando o papel

da gastronomia como eixo estruturante da economia criativa e do desenvolvimento urbano sustentável em Belo Horizonte.

Belo Horizonte apresenta um modelo caracterizado pela diversidade cultural, pela inovação e pela dinâmica urbana. A gastronomia é mobilizada como elemento de integração entre diferentes atores e como estratégia de fortalecimento da economia criativa por meio de eventos, circuitos e políticas públicas.

Essa configuração evidencia outra dimensão da economia criativa: a capacidade de reinvenção e adaptação, na qual a inovação e a experimentação assumem papel central, conforme destacado por Florida (2011), ao abordar o papel da criatividade nos processos urbanos contemporâneos.

No âmbito da formação, o caso de Belo Horizonte indica a necessidade de desenvolver competências relacionadas à criatividade, à gestão de experiências, ao uso de tecnologias e à articulação com o mercado. Essa perspectiva reforça a importância de uma formação alinhada às demandas contemporâneas, conforme discutido por Delors et al. (1996), ao propor uma educação baseada em múltiplos pilares, incluindo o aprender a fazer, a conviver e a ser.

7.4.3. Análise estrutural dos casos de Alba (Itália) e Belo Horizonte (Brasil)

A análise comparativa entre as cidades de Alba (Itália) e Belo Horizonte (Brasil) foi realizada a partir da sistematização dos achados empíricos consolidados no Quadro 30, que sintetiza as principais dimensões observadas nos contextos investigados. Essa etapa segue a lógica da análise intercasos, conforme proposto por Yin (2015), permitindo identificar padrões de convergência e divergência entre os casos, bem como ampliar o poder explicativo da pesquisa por meio da replicação teórica.

Justifica-se a escolha destas duas cidades criativas da gastronomia, pela percepção da autora ao perceber os contrastes, principalmente no que diz respeito à formação. Assim, ao reunir e contrastar esses dados busca-se identificar convergências e especificidades nos modelos de gestão, nas políticas públicas e nas práticas territoriais, contribuindo para a compreensão das diferentes formas de operacionalização da gastronomia como vetor de desenvolvimento urbano, cultural e econômico. O Quadro 30 apresenta o comparativo entre as duas cidades criativas escolhidas.

Quadro 30 - Síntese comparativa entre Belo Horizonte (Brasil)e Alba (Itália)

Categoria de Ação	Belo Horizonte (Brasil)	Alba (Itália)
Foco Geográfico / Produto Central	Cultura alimentar mineira, hospitalidade e gastronomia como política pública (SAN)	Trufas brancas, vinhos (Barolo/Barbaresco) e patrimônio da região de Langhe (UNESCO)
Principal Evento de Alto Impacto	Bienal da Gastronomia (Fórum Internacional com debates sociais, criativos e políticos)	Feira Internacional do Tartufo Bianco d'Alba (mercado global e valorização de produto de luxo)
Abordagem da Sustentabilidade	Gastronomia social e segurança alimentar (hortas, feiras, transformação social)	Movimento Slow Food, proteção da paisagem cultural e valorização ambiental
Desenvolvimento de Talentos/Inovação	Concursos culinários, valorização da tradição e debates sobre inovação e protagonismo feminino	Accademia Bocuse d'Or Italia, foco em alta gastronomia e inovação de nicho
Integração criativa	Bares com Alma", intercâmbios culturais e integração com mercados urbanos	Feira Vinum, integração com música, teatro e experiências culturais
Internacionalização/Cooperação	Intercâmbio entre cidades criativas brasileiras e foco em políticas públicas	Projeto Creative Moments e inserção em cadeias globais de valor (trufas e vinhos)
Foco social	Gastronomia como instrumento de política pública (SAN)	Excelência do produto e sustentabilidade (Slow Food)
Atuação no território	Descentralizada e urbana (mercados, bares e espaços públicos)	Regional e paisagística (colinas de Langhe-Roero, UNESCO)
Economia criativa	Baseada na experiência, diversidade e interação social	Baseada na autenticidade, tradição e valor agregado de produtos locais
Inovação	Experimental, social e urbana	Incremental, preservando tradição
Governança	Em desenvolvimento, com articulação institucional em construção	Consolidada, integrada entre atores locais
Tecnologia e modernização	Mais presente na gestão, comunicação e experiência	Uso moderado, preservando práticas tradicionais
Formação e competência	Foco em criatividade, gestão e adaptação ao mercado	Foco em técnica, tradição e excelência
Desafios estruturais	Integração entre atores e consolidação institucional	Maior abertura à inovação e adaptação contemporânea
Diretrizes para formação	Integração com mercado, inovação e gestão	Valorização do território e tradição

Fonte: Elaborado pela autora (2026)

O Quadro 30 evidencia que ambas as cidades utilizam a gastronomia como eixo estratégico de desenvolvimento econômico, mobilizando eventos de grande relevância que atuam como atrativos turísticos geram renda e impulsionam a cadeia produtiva local. Enquanto Belo Horizonte se destaca por iniciativas como a Bienal, Alba consolida esse papel por meio de suas feiras gastronômicas, ambas fundamentais para a dinamização econômica

dos respectivos territórios. Observa-se, também, a valorização do patrimônio cultural imaterial como elemento central das políticas e práticas gastronômicas. Em Belo Horizonte, essa valorização se expressa na preservação da quitanda e da cozinha tradicional mineira, ao passo que, em Alba, manifesta-se na manutenção de práticas como a caça à trufa e os métodos tradicionais de vinificação, reforçando a identidade territorial de cada cidade.

Ambas as cidades promovem a cooperação internacional, sediando eventos voltados ao intercâmbio de conhecimentos, práticas e experiências entre chefs, profissionais e demais atores vinculados à Rede de Cidades Criativas da UNESCO.

O Quadro 30 revela que embora Belo Horizonte e Alba compartilhem o reconhecimento como Cidades Criativas da Gastronomia, os contextos analisados se estruturam a partir de lógicas distintas de articulação entre território, cultura e economia. Enquanto Belo Horizonte se orienta por uma abordagem social, urbana e experiencial da gastronomia, Alba consolida um modelo ancorado na tradição, na excelência produtiva e na valorização do patrimônio territorial. Com base na análise comparativa realizada, propõem-se ações estratégicas que podem agregar valor às duas Cidades Criativas da Gastronomia, com ênfase nos eixos da educação e da sustentabilidade.

Essas diferenças não se configuram como oposições, mas como perspectivas complementares, indicando que o desenvolvimento da gastronomia na economia criativa requer a integração entre inovação e tradição, mercado e cultura, bem como entre dimensão social e valor simbólico. Nesse sentido, os achados reforçam a necessidade de uma formação superior capaz de articular essas múltiplas dimensões, contribuindo para a formação de profissionais aptos a atuar em contextos complexos e dinâmicos.

Uma primeira proposição refere-se à criação do “Laboratório do Gosto Infantil”, concebido como um programa educacional contínuo voltado ao ensino fundamental, tanto em Belo Horizonte quanto em Alba. A iniciativa tem como objetivo promover a educação do gosto e o desenvolvimento da consciência ambiental desde a infância, por meio da valorização de produtos tradicionais e identitários de cada território - como o café e os derivados lácteos, no caso de Belo Horizonte, e as uvas nativas, avelãs e trufas, no caso de Alba. Além disso, o programa busca sensibilizar as novas gerações quanto à importância da biodiversidade e da sustentabilidade da cultura alimentar.

Outra ação proposta é a realização do concurso “Receitas de Vó”, voltado à coleta, registro e valorização de receitas familiares e ancestrais das regiões de Minas Gerais e Piemonte, incluindo doces, massas, pratos típicos, bebidas e preparações tradicionais. A

iniciativa visa à preservação e difusão do patrimônio cultural imaterial, ao mesmo tempo em que reconhece e valoriza o protagonismo das detentoras desse saber, as chamadas “guardiãs da cozinha”, fortalecendo a transmissão intergeracional do conhecimento culinário.

Por fim, propõe-se o desenvolvimento do programa “Resíduos Zero”, com foco na criação de soluções inovadoras para o aproveitamento integral dos resíduos provenientes da cadeia produtiva gastronômica, como café, uvas, trufas e derivados. A proposta envolve a articulação entre gastronomia e design, estimulando o desenvolvimento de embalagens, ferramentas e subprodutos sustentáveis, alinhados aos princípios da economia circular. Essa iniciativa também favorece o intercâmbio criativo entre cidades integrantes da UCCN, especialmente aquelas vinculadas ao campo do design, contribuindo para a consolidação de práticas ambientalmente responsáveis no setor.

7.4.4 Análise da percepção dos entrevistados pontos focais de Alba e Belo Horizonte (E 6 e E22)

Esta seção aprofunda a análise comparativa entre os casos de Alba (Itália) e Belo Horizonte (Brasil), a partir das percepções dos atores estratégicos (E6 e E22), mantendo como eixo estruturante as categorias analíticas previamente definidas na pesquisa: Economia Criativa na Gastronomia; Intersecções Tecnológicas na Gastronomia; Formação Integral Superior em Gastronomia; Competências Humanistas dos Egressos.

Do ponto de vista metodológico, a análise foi conduzida no âmbito do estudo de caso múltiplo, conforme Yin (2015), com base na lógica de análise comparativa entre casos (*cross-case analysis*). As entrevistas foram tratadas como fontes de evidência qualitativa, sendo submetidas a um processo interpretativo orientado por categorias teóricas a priori, previamente definidas no desenho da pesquisa.

Importa destacar que a análise não se fundamenta na análise de conteúdo categorial clássica, mas em uma abordagem interpretativa suportada por codificação teórica e análise de coocorrência de códigos, operacionalizada no *software ATLAS.ti*.

O procedimento analítico adotado seguiu as seguintes etapas, codificação dirigida por categorias a priori, vinculadas ao referencial teórico; extração de matrizes de coocorrência no *ATLAS.ti*, identificando relações entre códigos; mensuração das coocorrências, considerando o número absoluto de ocorrências conjuntas e a intensidade relacional; retorno ao material

empírico (entrevistas) para validação interpretativa; integração entre dado quantitativo (coocorrência), excertos das falas e interpretação teórica.

As inferências aqui apresentadas estão, portanto, ancoradas na triangulação entre:

(a) evidência empírica textual;

(b) padrões de associação entre códigos;

(c) interpretação teórica orientada pelas categorias da pesquisa

a) Economia Criativa na Gastronomia: centralidade, território e geração de valor

A categoria Economia Criativa na Gastronomia emerge como eixo estruturante em ambos os casos, porém articulada a diferentes configurações territoriais. A tabela de coocorrências alta intensidade de associação entre Economia Criativa e Formação Integral.

Em Belo Horizonte, a gastronomia é compreendida como expressão ampliada da cultura alimentar e como vetor de desenvolvimento urbano. Conforme destacado pelo entrevistado, trata-se de um campo que "sintetiza Minas Gerais" e se articula a políticas públicas de segurança alimentar e à hospitalidade como valor cultural.

A análise de coocorrências evidência forte associação entre esta categoria e Formação Integral Superior, indicando que a economia criativa, nesse contexto, está diretamente vinculada a processos formativos e à inserção de estudantes em práticas reais (eventos, projetos e circuitos gastronômicos).

Em Alba, por outro lado, a economia criativa está ancorada na valorização de produtos territoriais específicos, como a trufa branca e os vinhos locais. A entrevistada ressalta que a gastronomia constitui um "gatilho" para diversas atividades econômicas e culturais, sendo profundamente dependente dos ciclos naturais. As coocorrências indicam uma relação mais intensa entre Economia Criativa na Gastronomia e Competências Humanistas, especialmente no que se refere à preservação do território, da identidade cultural e da relação com a natureza.

Essa diferença revela dois padrões distintos: um modelo urbano-integrador (Belo Horizonte) e um modelo territorial-especializado (Alba), ambos sustentados pela economia criativa, porém com bases estruturais distintas.

b) Intersecções Tecnológicas na Gastronomia: presença implícita e mediação territorial

A categoria Intersecções Tecnológicas na Gastronomia apresenta menor incidência explícita nos discursos, porém se manifesta de forma indireta nas práticas descritas.

Em Belo Horizonte, a tecnologia aparece associada à inovação em processos, à organização de eventos e à dinamização de experiências gastronômicas, ainda que não seja nomeada diretamente como eixo central. A coocorrência com Economia Criativa na Gastronomia sugere que a tecnologia atua como suporte para ampliação de alcance e visibilidade das iniciativas.

Em Alba, a tecnologia se apresenta de maneira mais sutil, sendo mediada pela necessidade de adaptação às mudanças climáticas e à gestão de produtos naturais. A entrevistada menciona, por exemplo, a necessidade de reconfiguração da produção vitivinícola em função das alterações ambientais. Nesse caso, a tecnologia não é destacada como inovação disruptiva, mas como instrumento de mediação entre tradição e adaptação, o que se alinha aos achados da análise de coocorrência entre Intersecções Tecnológicas e Competências Humanistas.

c) Formação Integral Superior em Gastronomia: articulação prática versus sensibilização territorial

A categoria Formação Integral Superior em Gastronomia apresenta uma das diferenças mais significativas entre os casos.

Em Belo Horizonte, observa-se forte articulação entre formação acadêmica e prática profissional. O entrevistado destaca a participação ativa de instituições de ensino em projetos vinculados à cidade criativa, como concursos e iniciativas que envolvem desenvolvimento de produtos e inserção no mercado. A análise de coocorrência reforça essa relação, evidenciando conexões intensas entre formação, economia criativa e inovação.

Em Alba, a formação assume um caráter mais difuso e longitudinal, com foco na educação desde as primeiras idades. A entrevistada destaca investimentos em projetos educativos voltados a crianças, com ênfase na conscientização alimentar e na valorização dos produtos locais. Ao mesmo tempo, evidencia-se a descontinuidade de iniciativas formais de formação avançada, como a academia vinculada ao Bocuse d’Or .

As coocorrências indicam que, enquanto em Belo Horizonte a formação está fortemente conectada à prática e ao mercado, em Alba ela se articula mais intensamente com Competências Humanistas, especialmente no que se refere à construção de consciência territorial e cultural.

d) Competências Humanistas dos Egressos: identidade, cultura e desafios contemporâneos

A categoria Competências Humanistas dos Egressos manifesta-se como elemento transversal nos dois contextos, embora com ênfases distintas.

Em Belo Horizonte, essas competências estão associadas à hospitalidade, à diversidade cultural e à capacidade de interação com diferentes públicos. A coocorrência com Economia Criativa e Formação indica uma abordagem integrada, na qual as competências humanistas são desenvolvidas em ambientes práticos e colaborativos.

Em Alba, as competências humanistas estão fortemente vinculadas à relação com o território, à preservação cultural e à sustentabilidade. A entrevistada destaca, por exemplo, a necessidade de adaptação às mudanças climáticas e os desafios relacionados à atração de jovens para o setor gastronômico, especialmente devido às condições de trabalho.

A análise de coocorrência reforça essa centralidade, evidenciando conexões significativas entre Competências Humanistas, Sustentabilidade e Economia Criativa, o que sugere que, no caso de Alba, tais competências são estruturantes para a continuidade do sistema gastronômico local.

Observa-se que em Belo Horizonte, há maior densidade de relações entre Economia Criativa, Formação Integral e Intersecções Tecnológicas, indicando um modelo orientado à inovação, à prática e à articulação institucional. Em Alba, destacam-se as relações entre Economia Criativa e Competências Humanistas, bem como entre estas e a dimensão da sustentabilidade, evidenciando um modelo centrado na identidade territorial e na preservação cultural.

Dessa forma, as categorias analíticas mantêm coerência entre os casos, porém suas articulações variam significativamente, revelando que a economia criativa na gastronomia se estrutura de maneira contingente ao contexto, articulando, em diferentes níveis, formação, tecnologia, cultura e território.

Os achados demonstram que a economia criativa na gastronomia se organiza a partir de dois vetores complementares: (i) um modelo territorial-identitário, fortemente ancorado na tradição, na autenticidade e na preservação cultural, como evidenciado em Alba; e (ii) um modelo urbano-experiencial, orientado à inovação, à diversidade e à articulação institucional, como observado em Belo Horizonte. Longe de configurarem abordagens antagônicas, tais modelos revelam a necessidade de integração entre tradição e inovação como condição estruturante para a sustentabilidade da gastronomia no contexto contemporâneo.

A análise das categorias evidencia que a formação superior em gastronomia deve ser capaz de responder a essa complexidade, articulando competências técnicas, humanistas e estratégicas. Em ambos os casos, observa-se que a gastronomia ultrapassa a dimensão produtiva e se consolida como prática cultural, sistema econômico e linguagem social, exigindo do profissional uma atuação ampliada, que integra saber-fazer, saber-ser e saber-contextualizar. Nesse sentido, as competências humanistas emergem como eixo transversal, seja na forma de consciência territorial e sustentabilidade (Alba), seja na capacidade de interação, hospitalidade e inovação social (Belo Horizonte).

7.5 Lacunas evidenciadas na análise dos bacharelados com performance de excelência nas avaliações do MEC

A partir da análise das matrizes curriculares das Instituições analisadas no Capítulo 6 (consulta pública no MEC em janeiro de 2025), apresentada no Capítulo 6, foi possível realizar um cruzamento analítico entre os Projetos Pedagógicos de Curso (PPC) dessas instituições e os dados provenientes das entrevistas com 32 participantes. Tal articulação evidenciou lacunas estruturais na formação superior em Gastronomia, especialmente no que se refere à construção de um modelo formativo alinhado às demandas da Economia Criativa e das cidades criativas da gastronomia.

A análise comparativa dos PPC - referentes a instituições com conceito máximo (5) no MEC - indica que o ensino superior em Gastronomia no Brasil atingiu um elevado nível de rigor técnico e científico. Observa-se uma significativa densidade de carga horária aliada a propostas interdisciplinares que superam abordagens mecanicistas. No entanto, a principal lacuna identificada por esta pesquisa não reside na ausência de técnica, mas na limitada transposição desse saber técnico para a constituição de capital intelectual no âmbito da Economia Criativa.

Nesse sentido, embora se evidencie um movimento de transição de um modelo estritamente técnico para uma formação mais ampliada, com elementos humanistas, tal movimento ainda se apresenta de forma fragmentada. Enquanto UFC e UNIVALI incorporam dimensões de extensão, inovação e empreendedorismo, a AMF aprofunda a dimensão formativa ao integrar fundamentos voltados ao desenvolvimento do sujeito, incluindo práticas de formação continuada e abordagens voltadas à autonomia e à responsabilidade individual.

A partir da análise das matrizes curriculares e da identificação das lacunas estruturais, foi possível sistematizar um conjunto de oportunidades de evolução para a formação superior em Gastronomia, considerando sua inserção no contexto da Economia Criativa.

Essas oportunidades não se configuram como ausência de qualidade - uma vez que os cursos analisados apresentam elevado nível técnico - mas como possibilidades de ampliação do modelo formativo, especialmente no que se refere à integração entre técnica, subjetividade, cultura, território e inovação.

O Quadro 31 sintetiza essas oportunidades, articulando o estado atual da formação marcado pela excelência técnica com proposições orientadas a uma abordagem humanista, criativa e integrada.

Quadro 31 - Oportunidades de evolução para a gastronomia na economia criativa

Vertente da Economia Criativa	Estado Atual (Excelência Técnica)	Lacuna / Oportunidade de Evolução (Foco Humanista)	Proposta de Inclusão
Capital Intelectual e Criatividade	Predominância do ensino voltado à execução precisa de técnicas clássicas e contemporâneas.	Necessidade de transição da técnica como fim em si mesma para a técnica como meio de expressão da identidade criativa do sujeito.	Inserção de componentes curriculares que estimulem a criação autoral, valorizando a singularidade, a vocação e a capacidade inventiva do estudante.
Valor Cultural e Identidade da cidade criativa da Gastronomia	Presença de conteúdos relacionados à história e cultura alimentar.	Fragilidade na articulação entre formação acadêmica, território e ancestralidade como ativos simbólicos e econômicos.	Ampliação de experiências formativas no território, promovendo a interação com produtores, insumos locais e práticas culturais.
Sustentabilidade, Vida e Subjetividade	Abordagem centrada em segurança alimentar e gestão de resíduos.	Necessidade de integrar a alimentação como prática promotora de saúde, bem-estar e funcionalidade biológica.	Inclusão de abordagens que relacionem gastronomia, saúde e qualidade de vida, ampliando a compreensão do alimento como elemento de promoção da vida.
Empreendedorismo	Ênfase em conteúdos tradicionais de gestão, custos e planejamento de negócios.	Limitação da formação empreendedora a aspectos técnicos, com pouca ênfase na dimensão subjetiva e estratégica do sujeito empreendedor.	Desenvolvimento de competências relacionadas à liderança, tomada de decisão e posicionamento estratégico, considerando a subjetividade como elemento central da ação empreendedora.
Saber Servir como Ativo de Valor	Ensino de técnicas de serviço, atendimento e hospitalidade.	Subvalorização do serviço como dimensão ética, relacional e estratégica na geração de valor.	Ressignificação do "saber servir" como competência de liderança, responsabilidade social e construção de

			experiências significativas.
Formação Contínua (Life Long Learning)	Organização curricular baseada no cumprimento de carga horária e obtenção de titulação.	Ausência de estímulo sistemático à aprendizagem contínua como postura profissional permanente.	Estruturação de práticas formativas que incentivem a autonomia intelectual e o desenvolvimento da capacidade de aprender continuamente.

Fonte: Elaborado pela autora partir dos resultados

A análise das oportunidades de evolução para a Gastronomia na Economia Criativa evidencia que o campo formativo já alcançou um patamar consistente de excelência técnica, porém encontra-se em um momento de inflexão paradigmática, no qual se torna necessário ressignificar a finalidade da própria técnica. Observa-se que as matrizes curriculares analisadas apresentam estruturas consolidadas no domínio do saber-fazer, mas ainda operam, em grande medida, sob uma lógica funcionalista, na qual a técnica é tratada como fim em si mesma. As oportunidades identificadas indicam, portanto, a necessidade de deslocamento para uma abordagem em que a técnica seja compreendida como meio de expressão da identidade, da cultura e da intencionalidade do sujeito, integrando dimensões simbólicas, territoriais e criativas. Esse movimento não implica substituição do modelo vigente, mas sua qualificação, por meio da incorporação de elementos que ampliem o alcance formativo da gastronomia no contexto contemporâneo.

Nesse sentido, as oportunidades de evolução apontam para a consolidação de um modelo formativo orientado pela integração entre capital intelectual, valor cultural, sustentabilidade, empreendedorismo e formação contínua. Tais vertentes revelam que a gastronomia, no âmbito da economia criativa, deixa de ser compreendida apenas como prática técnica ou setor de serviços, passando a configurar-se como campo estratégico vertentes exige não apenas ajustes pontuais em ementas, mas uma reconfiguração da lógica curricular, baseada em princípios humanistas, na valorização do território e na formação de sujeitos capazes de articular conhecimento, identidade e ação. Assim, as oportunidades aqui sistematizadas constituem o elo entre o diagnóstico das lacunas e a proposição de diretrizes inovadoras, orientando a construção de uma formação superior em gastronomia alinhada às dinâmicas das cidades criativas da gastronomia e às demandas emergentes da sociedade contemporânea.

Essa análise permite inferir que, embora haja avanços significativos, persistem lacunas na integração entre técnica, subjetividade, território e criatividade, elementos essenciais para uma formação em Gastronomia alinhada à lógica da Economia Criativa.

7.5.1 Proposições a partir de inferências da análise de conteúdo, das lacunas encontradas e das vivências dos entrevistados

A partir da síntese das análises das entrevistas, articulada à leitura das coocorrências e às lacunas identificadas nas matrizes curriculares dos cursos de Bacharelado em Gastronomia do capítulo 6 (bacharelados nota 5 na consulta pública do MEC de janeiro de 2025), torna-se possível avançar do campo descritivo-analítico para uma proposição teórico-empírica. Essa etapa responde à necessidade de sistematizar os resultados da pesquisa em um conjunto de inferências estruturadas, conforme preconizado por Yin(2015), permitindo a generalização analítica dos achados.

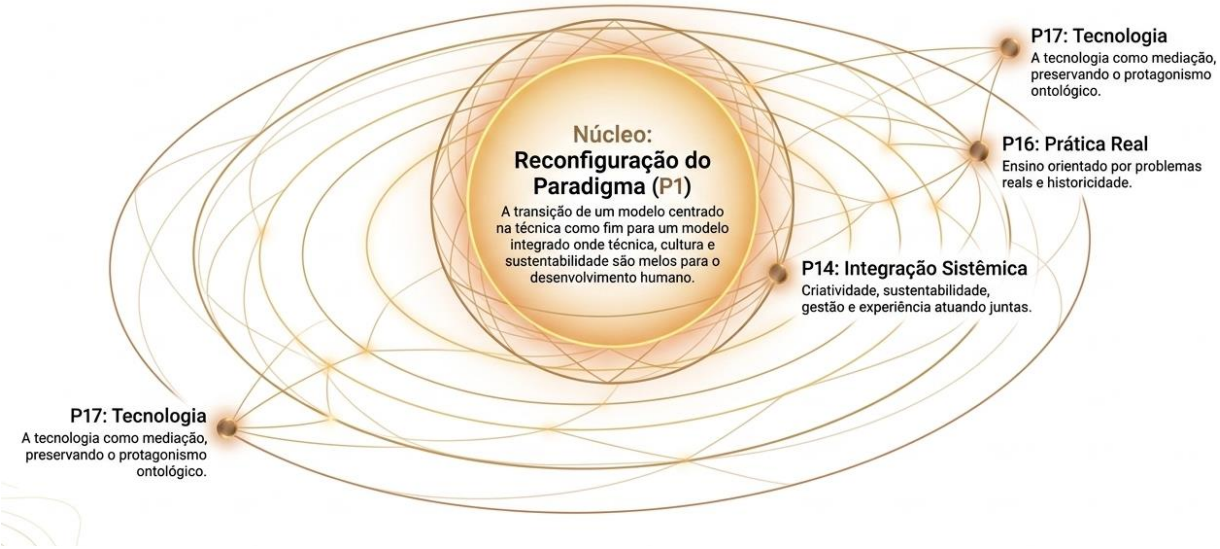
Nesse sentido, as lacunas identificadas, tais como a predominância da técnica como fim em si mesma, a fragilidade da articulação com o território da cidade criativa da gastronomia, a insuficiente integração entre dimensões formativas e a baixa centralidade do desenvolvimento humano, evidenciam a necessidade de reconfiguração das propostas pedagógicas vigentes nos cursos de Gastronomia, já que os mesmos não possuem diretriz curricular nacional conforme já exposto.

A partir dessas evidências, são formuladas proposições teórico-empíricas com abordagem pedagógica centrada no desenvolvimento humano, organizadas em três níveis: (i) proposição central, (ii) proposições por categoria *a priori* da economia criativa e (iii) proposições de integração sistêmica.

A análise integrada dos dados permite a formulação da seguinte proposição central: “P1 - Reconfiguração do paradigma formativo atual para Formação Humanista Integral”. A formação superior em Gastronomia orientada à economia criativa demanda a transição de um modelo centrado na técnica como fim em si mesma para um modelo integrado, no qual técnica, cultura, sustentabilidade, gestão e tecnologia atuam como meios para o desenvolvimento humano e a geração de valor simbólico, econômico e territorial. Logo, a principal lacuna não reside na ausência de conteúdos, mas na ausência de integração estrutural entre as vertentes formativas. Essa proposição converge com a concepção de economia criativa de Howkins (2002), que destaca o papel do capital intelectual na geração de valor, bem como com Throsby (2001), ao reconhecer a dimensão cultural como ativo econômico, articulando-se ainda com a noção de formação integral discutida ao longo da tese. Conforme sustentado por Husserl (2012) e Meneghetti (2010), essa reconfiguração garante que o

profissional atue não apenas como um executor de processos, mas como um sujeito consciente de sua práxis, capaz de converter capital intelectual e ancestralidade em inovação no contexto da Economia Criativa. A proposição central P1, ao articular as diferentes dimensões formativas, pode ser compreendida como a síntese estrutural do modelo proposto. Para explicitar essa integração sistêmica, apresenta-se a Figura 18.

Figura 18 - Proposição Central (P1) e a integração sistêmica



Fonte: Elaborado pela autora com base nos dados da pesquisa (2026)

Nota-se que a proposição central (P1) como núcleo integrador do modelo, indicando que a reconfiguração do paradigma formativo se dá por meio da articulação sistêmica entre múltiplas dimensões e proposições. Assim, na sequência as proposições P2 a P17 configuram-se como desdobramentos dessa estrutura, operando de forma inter-relacionada e contribuindo, conjuntamente, para a consolidação de um modelo formativo alinhado às exigências da economia criativa.

"P2 - Quanto maior a **ênfase curricular na criação autoral, maior a capacidade de inovação gastronômica**". Essa proposição alinha-se à perspectiva de Florida (2002), que valoriza a criatividade como motor da economia, bem como à abordagem de Howkins (2001), que compreende a criatividade como ativo central na geração de valor.

"P3 - A **integração entre técnica e reflexão criativa** favorece a transformação do conhecimento culinário em ativos simbólicos diferenciados." Tal proposição dialoga com Throsby (2001), ao considerar os bens culturais como portadores simultâneos de valor simbólico e econômico.

“P4 - Currículos estruturados a partir do território ampliam a capacidade de geração de valor cultural”. Essa proposição fundamenta-se na compreensão do território como construção social e corrobora com Throsby (2001), ao relacionar cultura e geração de valor.

“P5 - A **articulação entre cultura alimentar e identidade local** potencializa a conversão de elementos simbólicos em valor econômico”. Alinha-se à perspectiva de Howkins (2001) e Throsby (2001), que reconhecem a economia criativa como baseada na transformação de ativos culturais em valor econômico.

“P6 - A **sustentabilidade**, quando tratada **como eixo transversal**, amplia a atuação do egresso em sistemas alimentares responsáveis”. Essa proposição está alinhada à perspectiva de desenvolvimento sustentável discutida pela Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento (1987), que propõe a integração entre dimensões sociais, econômicas e ambientais.

“P7 - A compreensão da **gastronomia como prática promotora de vida** contribui para uma formação alinhada às demandas contemporâneas.” Relaciona-se às discussões sobre sistemas alimentares e qualidade de vida presentes na literatura sobre sustentabilidade e alimentação.

“P8 - A **integração entre competências técnicas e subjetivas** potencializa a tomada de decisão estratégica”. No contexto da economia criativa, a tomada de decisão articula aspectos técnicos e simbólicos, exigindo do sujeito competências que integram racionalidade, criatividade e sensibilidade cultural. Howkins (2002) destaca o papel do capital intelectual e da criatividade como base dessas dimensões na economia criativa, enquanto Throsby (2001) reconhece que as decisões nesse campo envolvem valores simbólicos e culturais que extrapolam a racionalidade econômica.

“P9 - A **articulação entre gestão e criatividade** favorece a sustentabilidade econômica de empreendimentos gastronômicos”. Nesse sentido, a sustentabilidade econômica na gastronomia criativa depende do alinhamento entre gestão e criatividade como dos aspectos indissociáveis da geração de valor, conforme evidenciado em Pedagogia da Criatividade que percebe o criativo como o homem que produz evolução e funcionalidade futura, pequena ou grande, indivíduo que, do comum social, começa a ascender a novas funções, evoluções de outros modelos, de outras soluções, de perspectivas, seja no campo da imagem como no campo de real em si (Meneghetti, 2005 p.311). Neste sentido a criatividade é o atributo de andar além do que é habitual, comum, natural, conceito que concorda com Florida (2003) que associa criatividade ao desenvolvimento econômico.

“P10 - A **ressignificação do serviço** como competência estratégica amplia o valor percebido da experiência gastronômica”. Essa proposição relaciona-se com o conceito de “saber servir” não como uma tarefa subalterna, mas um valor que deve ser aprendido (Meneghetti, 2014) e à economia da experiência de Pine e Gilmore (2019), que destacam a experiência como fonte central de valor.

“P11 - A **hospitalidade,** quando integrada ao currículo, fortalece a **diferenciação competitiva**. Alinha-se à perspectiva da inserção competitiva no mundo do trabalho de Antonio Meneghetti (2011) e da hospitalidade articulada à lógica da economia da experiência (Pine & Gilmore, 2019), na qual o valor é construído por meio da experiência vivenciada.

“P12 - O **estímulo à autonomia intelectual** favorece o desenvolvimento da percepção do futuro egresso, além da adaptabilidade profissional.” A autonomia intelectual emerge como condição para uma atuação crítica e adaptativa, conforme argumenta Freire (1996), ao enfatizar a formação de sujeitos autônomos e reflexivos.

“P13 – Ampliação da capacidade de inovação contínua, uma, a superação da **lógica centrada na titulação** Conforme Throsby (2001), a produção cultural exige constante renovação e adaptação; nesse sentido, a aprendizagem contínua constitui condição essencial para atuação em contextos dinâmicos característicos da economia criativa.

“P14 - A efetividade da formação depende da integração entre criatividade, cultura, sustentabilidade, gestão e experiência**”.** A formação, nesse contexto, demanda uma abordagem sistêmica e transdisciplinar, superando fragmentações curriculares, conforme evidenciam Morin (2000) e Nicolescu (1999). Ao ancorar a formação técnica no solo da economia criativa, o ensino superior transita de um modelo de treinamento operativo para um paradigma de desenvolvimento humano integral.

“P15 - **A aprendizagem territorializada nas cidades criativas da gastronomia** potencializa a formação alinhada à economia criativa local”. O território configura-se como espaço estruturante da formação gastronômica, permitindo a articulação entre cultura, identidade e geração de valor; nesse sentido, Throsby (2001) reconhece a cultura local como ativo econômico.

“P16 - A **prática orientada por problemas reais** promove a articulação entre teoria e aplicação”. A aprendizagem consolida-se na experiência prática, possibilitando a integração entre teoria e realidade, em consonância com a perspectiva de Dewey (1979) sobre a educação baseada na experiência.

“P17 - A **tecnologia** deve atuar como mediação, preservando o protagonismo humano e cultural” Nessa perspectiva, a tecnologia deve ser compreendida como mediadora dos processos sociais e culturais, e não como substituta do sujeito, sendo este o protagonista da ação. Castells (1999) já apontava a tecnologia como estruturante das dinâmicas sociais contemporâneas.

As proposições apresentadas enquadram-se nas lacunas identificadas no Quadro 31. Assim, as proposições P2, P3 e P14 inserem-se na dimensão Capital Intelectual e Criatividade, na qual a criatividade emerge quando a técnica deixa de ser um fim em si mesma e passa a constituir um meio de expressão do sujeito, exigindo integração com outras dimensões formativas.

As proposições P4, P5 e P15 pertencem à dimensão Valor Cultural e Identidade, uma vez que o território e a cultura alimentar configuram-se como ativos simbólicos e econômicos centrais para a diferenciação na economia criativa.

As proposições P6, P7 e P14 inserem-se na dimensão Sustentabilidade e Vida, evidenciando que a sustentabilidade deve perpassar toda a formação, articulando-se à promoção da vida e à responsabilidade socioambiental.

As proposições P8, P9 e P14 relacionam-se à dimensão Empreendedorismo, indicando que o empreendedorismo se amplia quando incorpora dimensões subjetivas, criativas e estratégicas, superando uma visão estritamente técnica.

As proposições P10, P11 e P16 inserem-se na dimensão Saber servir como ativo de valor, na qual o serviço é ressignificado como competência estratégica e relacional, sendo consolidado por meio da prática e da experiência.

As proposições P12, P13 e P16 vinculam-se à dimensão Formação contínua (*lifelong learning*), evidenciando que a aprendizagem contínua depende da autonomia intelectual e de práticas pedagógicas que estimulem adaptação e reflexão.

A articulação entre as proposições teórico-empíricas e as dimensões analíticas evidencia a existência de uma estrutura relacional e sistêmica, na qual múltiplas proposições incidem sobre uma mesma dimensão e, simultaneamente, determinadas proposições atravessam diferentes dimensões. Nesse contexto, as proposições P14 a P17 assumem caráter transversal, operando como elementos de integração estrutural do modelo. De forma complementar, a proposição P1 atua como síntese paradigmática, articulando todas as dimensões em um novo modelo formativo.

Essa configuração reforça que a formação em Gastronomia, no contexto da economia criativa, não pode ser compreendida por meio de uma lógica fragmentada, mas deve ser entendida como um sistema integrado de dimensões interdependentes.

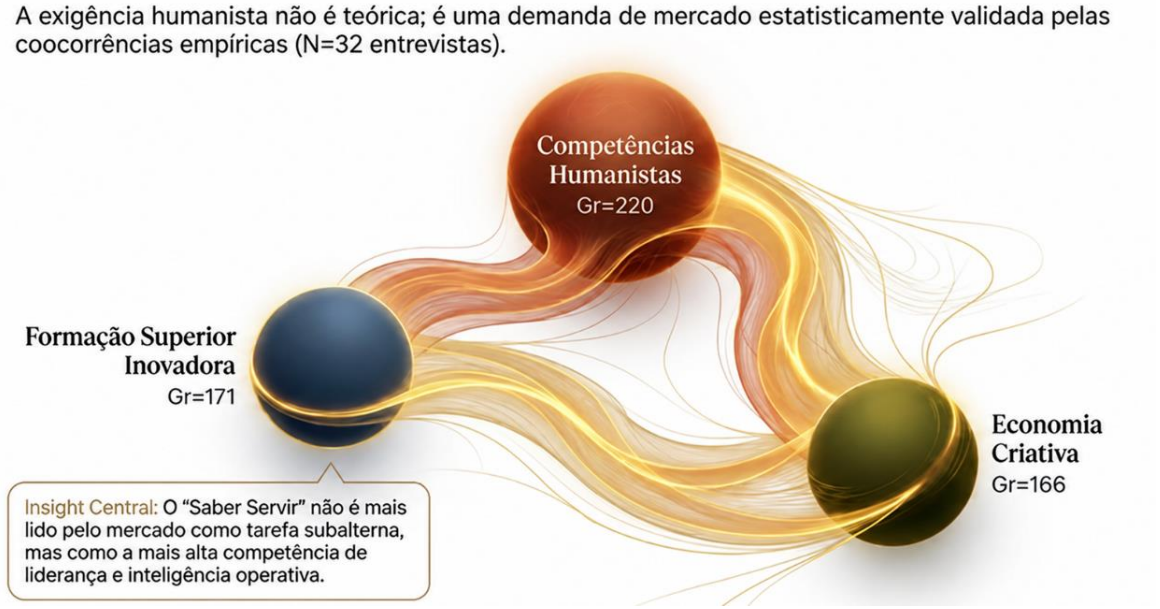
Assim, a correspondência entre proposições e dimensões analíticas evidência que as lacunas identificadas não são pontuais, mas sistêmicas, exigindo uma reorganização do projeto pedagógico baseada na integração entre criatividade, cultura, sustentabilidade, empreendedorismo, experiência e aprendizagem contínua. Nesse sentido, as proposições não apenas confirmam as dimensões analíticas, mas também as expandem, configurando um modelo formativo orientado à complexidade da economia criativa.

7.5.1.1 Sustentação das proposições pela análise das coocorrências entre os entrevistados

A fim de proporcionar um caminho fidedigno para traçar diretrizes, procedeu-se à sustentação quantitativa para as proposições acima, utilizando os dados de Grau (Gr) e as frequências de coocorrências extraídos da Tabela 3 e do Diagrama de Sankey (Figural 17). Esses números conferem segurança fundamentada à transição do paradigma técnico para o modelo de Gastronomia Inovadora para atender as demandas das cidades criativas da gastronomia.

Proposição Central P1 - Reconfiguração do paradigma formativo, sendo a transição para um modelo integrado encontra suporte máximo nas 55 coocorrências entre a Formação Superior (Gr=171) e as Competências Humanistas dos Egressos (Gr=220). Esse dado confirma que a técnica deixa de ser um fim para tornar-se um meio de desenvolvimento humano, onde a pessoa é protagonista do seu resultado com benefícios para seu contexto social. A Figura 19 figura ilustra as relações de coocorrência entre as categorias analíticas, evidenciando a centralidade das competências humanistas na articulação entre formação superior e economia criativa.

Figura 19 - Sustentação do modelo teórico



Fonte: Elaborado pela autora com base na análise de coocorrências de códigos das entrevistas (2026).

A Figura 19 apresenta, de forma integrada, a sustentação empírica do modelo proposto, evidenciando que as competências humanistas ocupam posição central na articulação entre formação superior inovadora e economia criativa. As intensidades de coocorrência observadas reforçam que essa relação não é apenas conceitual, mas empiricamente validada, indicando que o desenvolvimento dessas competências constitui elemento estruturante para a consolidação de práticas inovadoras e sustentáveis na gastronomia.

Vertente: Capital Intelectual e Criatividade

P2 - Criação autoral e inovação: Esta proposição é sustentada pelas 12 coocorrências entre a Formação Técnica Criativa (Gr=31) e as Competências Humanistas. Isso prova que a inovação gastronômica nasce da expressão do sujeito.

P3 - Técnica e reflexão criativa: A transformação em ativos simbólicos é validada pelas 3 coocorrências diretas entre Técnica Criativa e o Valor Econômico Cultural/Simbólico.

Vertente: Valor Cultural e Identidade da cidade criativa da gastronomia

P4 - Currículos estruturados pelo território: Sustentada pelas 14 coocorrências entre a Identidade Gastronômica na Cidade Criativa (Gr=37) e a Formação Superior

P5 - Cultura alimentar e identidade local: A potência de conversão em valor econômico é confirmada pelo alto índice de 30 coocorrências entre o Valor Econômico cultural/Simbólico (Gr=31) e a Formação Superior.

P15 - Aprendizagem territorializada: Encontra forte amparo nas 38 coocorrências entre as Vivências em Cidades Criativas da gastronomia (Gr=39) e as Competências Humanistas (Gr=220), indicando que o território é o solo da formação humana.

Vertente: Sustentabilidade, Vida e Subjetividade

P8 - Integração entre técnica e subjetividade: Revalidada pelas 12 coocorrências entre Técnica Criativa e Competências Humanistas, unindo racionalidade e sensibilidade.

P12 - Autonomia intelectual e adaptabilidade: Sustentada pelas 20 coocorrências entre

Vertentes: Empreendedorismo e Saber Servir como Ativo de Valor

P10 - Ressignificação do serviço: A centralidade do "saber servir" como competência estratégica é validada pelas 52 coocorrências entre Competências para Atuação e o núcleo de Competências Humanistas (Gr=220). No seu modelo, atuar é, fundamentalmente, servir com consciência.

P11 - Hospitalidade e diferenciação: O apoio curricular é visível nas 20 coocorrências entre Parcerias Estratégicas (Gr=20) e a Formação Superior, refletindo a lógica da economia da economia criativa na experiência.

Integração Sistêmica e Transversalidade

P14 - Integração estrutural: O Diagrama de Sankey mapeou o vasto ecossistema de coocorrências dos códigos que evidenciou as diversas interações entre instituições de ensino, indivíduo e a população investigada, visualizando a fluidez entre criatividade, cultura e gestão, mostrando como esses fluxos convergem para a Formação Superior Inovadora.

P16 - Prática orientada por problemas reais: É sustentada pelas 19 coocorrências entre Metodologias Inovadoras (Gr=20) e a Formação Superior, confirmando a educação baseada na prática.

P17 - Tecnologia como mediação: Validada pelas 6 coocorrências entre Intersecções Tecnológicas (Gr=70) e as Competências Humanistas, garantindo que o protagonismo permaneça no humano.

Estas 17 proposições emergem de inferências que não são apenas dados teóricos, mas de evidências estruturais que preenchem as lacunas de identificadas. Desse modo, como forma visual das proposições apresentadas, as figuras a seguir reúnem, em formato de nuvem de palavras, os termos de maior centralidade semântica que emergem da articulação dos discursos dos 32 entrevistados. Diferentemente de uma representação meramente descritiva, essa nuvem expressa uma leitura orientada pelas proposições, evidenciando o alinhamento dos elementos estruturantes que sustentam a perspectiva sistêmica das categorias analisadas.

7.5.2 Um Ecossistema Global para a Gastronomia: da análise acadêmica ao Impacto Urbano e Sustentável da UNESCO – achados que definem o perfil de egresso contemporâneo

Com o intuito de complementar a análise qualitativa realizada a partir das categorias definidas na pesquisa, foram elaboradas nuvens de palavras geradas no *software ATLAS.ti*, tendo como base os relatórios extraídos de cada categoria analítica. Esses relatórios resultaram da organização e codificação das falas dos participantes, previamente classificadas conforme as categorias estabelecidas no percurso metodológico da tese. Assim, as nuvens de palavras não foram produzidas de forma aleatória ou desvinculadas da análise interpretativa, mas derivam diretamente do processo de categorização realizado pela pesquisadora, funcionando como um recurso visual de apoio à leitura dos dados qualitativos.

Para a geração das nuvens, adotou-se como critério a frequência mínima de 05 ocorrências, ou seja, somente foram consideradas as palavras que apareceram pelo menos cinco vezes nos relatórios correspondentes a cada categoria. Esse procedimento permitiu evidenciar os termos de maior recorrência no conjunto das falas analisadas, favorecendo a identificação de ênfases discursivas, aproximações semânticas e elementos centrais relacionados aos temas investigados. Desse modo, as nuvens de palavras apresentadas a seguir contribuem para ampliar a compreensão dos resultados, oferecendo uma representação visual sintética dos conteúdos mais recorrentes em cada categoria, sem substituir a análise interpretativa, mas reforçando os achados obtidos por meio da análise de conteúdo.

A Figura 20 apresenta a nuvem de palavras da categoria Economia Criativa, contribuindo para a leitura integrada entre cultura, território e geração de valor.

Figura 20 - Nuvem de palavras da categoria Economia Criativa

Fonte: Elaborado pela autora com base nos dados da pesquisa (2026)

A nuvem aponta uma organização semântica centrada na articulação entre território, cultura e produção gastronômica. A recorrência de termos como “cidade”, “criativo”, “cultura” e “produto” indica que a geração de valor se estabelece a partir da integração entre sujeitos, práticas e contextos locais, reforçando a compreensão do território como elemento estruturante da inovação. Tal configuração semântica sustenta as proposições que articulam identidade, cultura alimentar e desenvolvimento territorial, (P4, P5 e P15) evidenciando a superação de abordagens dissociadas entre produção técnica e contexto sociocultural.

Em continuidade, a Figura 21 apresenta a nuvem de palavras da categoria Intersecções Tecnológicas, consolidando a compreensão do papel da tecnologia no sistema analisado.

Figura 21 - Nuvem de palavras da categoria Intersecções Tecnológicas

Fonte: Elaborado pela autora com base nos dados da pesquisa (2026)

A nuvem demonstra uma organização semântica orientada pela articulação entre tecnologia, prática gastronômica e dimensão humana. A recorrência de termos como “tecnologia”, “aplicativo”, “inteligência” indica que os recursos digitais se inserem como elementos de mediação, contribuindo para a organização e ampliação das capacidades operacionais e decisórias, sem deslocar o protagonismo dos sujeitos. Tal configuração reforça a compreensão de que a inovação, nesse contexto, se estabelece a partir da integração entre ferramentas tecnológicas e experiências reais, em estreita conexão com o mundo da vida.

Complementarmente, a Figura 22 apresenta a nuvem de palavras referente à categoria Formação Superior, sintetizando os principais elementos semânticos associados à formação no campo gastronômico.

Figura 22 - Nuvem de palavras da categoria Formação Superior

Fonte: Elaborado pela autora com base nos dados da pesquisa (2026)

A nuvem de palavras revela uma organização semântica centrada na articulação entre sujeito, técnica e criação no contexto da formação gastronômica. A recorrência de termos como “gente”, “técnico/a” e “parir”, “formação”, “cozinha”, “conhecimento” indica que a formação ultrapassa a dimensão instrumental, configurando-se como um processo de desenvolvimento integral que integra saber, fazer e pensar. Tal configuração sustenta as proposições que apontam para a superação de abordagens fragmentadas, reafirmando a formação superior como elemento estruturante da inovação no campo gastronômico.

Por fim, apresenta-se a Figura 23, que reúne a nuvem de palavras da categoria Competências Humanistas, aprofundando a compreensão da dimensão relacional na gastronomia.

Figura 23 - Nuvem de palavras da categoria Competências Humanistas

Fonte: Elaborado pela autora com base nos dados da pesquisa (2026)

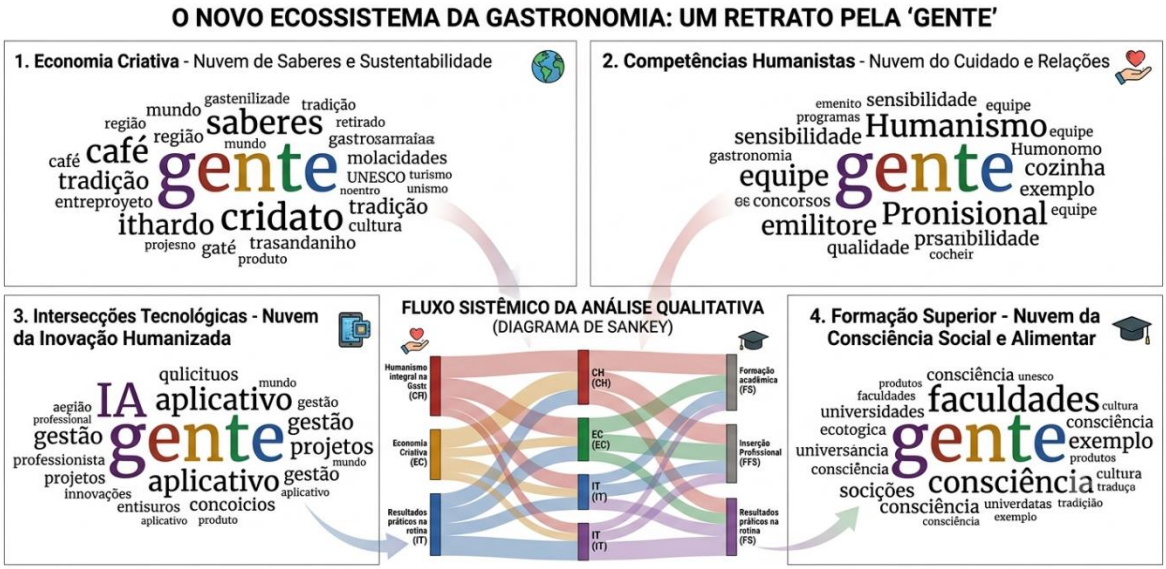
A nuvem de palavras indica uma organização semântica marcada pela predominância da dimensão humana na construção do valor gastronômico. A recorrência de termos como “gente”, “cidade” e “gastronomia”, “entender”, “conhecimento” “desenvolver”, indica que a excelência no campo se estabelece a partir de processos relacionais, nos quais a gastronomia local, está centrada por competências que ultrapassam a técnica, tendo destaque por meio da consciência em entender e aplicar o conhecimento adquirido, tornando a técnica mais criativa por meio da formação desenvolvida. Tal configuração sustenta as proposições que apontam para a ressignificação do “saber servir” como competência complexa, articulando dimensões éticas, sociais e profissionais na geração de valor.

Em conjunto, as nuvens de palavras das quatro categorias analisadas permitem apreender a configuração sistêmica que sustenta a inovação no campo gastronômico, evidenciando a articulação entre formação, competência humanista, como a centralidade do sujeito, território e mediação tecnológica. Importante notara a Palavra “Gente” aparece no centro de todas as nuvens, o que significa que os entrevistados direcionam suas preocupações de formação e construção da economia criativa em torno das pessoas. Observa-se que tais categorias não operam de forma isolada, mas constituem um sistema integrado no qual o desenvolvimento humano, a cultura local e as ferramentas contemporâneas convergem para a construção de valor, reafirmando a perspectiva sistêmica que orienta esta pesquisa.

Após a apresentação individual das nuvens de palavras correspondentes às categorias Economia Criativa, Intersecções Tecnológicas, Formação Superior e Competências Humanistas, torna-se possível avançar para uma leitura integrada dos achados qualitativos.

Nesse sentido, a Figura 24 reúne as nuvens de palavras geradas a partir dos relatórios categorizados no *ATLAS.ti* e o Diagrama de Sankey elaborado na pesquisa, permitindo visualizar as conexões e desafios (nós) de forma sistêmica e integrada, a convergência entre recorrências semânticas, categorias analíticas e fluxos interpretativos. A junção desses recursos visuais possibilita compreender que os termos de maior recorrência não expressam apenas frequência lexical das palavras, mas indicam campos de sentido que se articulam ao percurso analítico da tese, evidenciando a centralidade do sujeito, da formação, da cultura, da tecnologia e da dimensão territorial na constituição do ecossistema contemporâneo da Gastronomia.

Figura 24 - Síntese sistêmica das nuvens de palavras e do Diagrama de Sankey da análise qualitativa



Fonte: Elaborado pela autora, através do *software* notebook LM com base nos relatórios categorizados no *ATLAS.ti* e no Diagrama de Sankey da pesquisa (2026).

A articulação entre as nuvens de palavras e o Diagrama de Sankey evidencia que a Gastronomia, no contexto investigado, configura-se como um campo formativo, social, cultural, tecnológico e territorialmente situado. A recorrência do termo "gente" nas diferentes categorias reforça a centralidade do sujeito no processo gastronômico, indicando que a formação superior não pode ser compreendida apenas pela aquisição de competências técnicas, mas pela integração entre saberes, práticas, relações humanas, consciência social e capacidade de inovação. Ao mesmo tempo, o fluxo sistêmico representado pelo Sankey demonstra que as categorias analisadas não atuam de maneira isolada, mas se conectam em movimentos de convergência que sustentam as proposições e diretrizes resultantes da tese.

Assim, a figura 22 representa visualmente o argumento central da pesquisa: a formação superior em Gastronomia, quando orientada por competências humanistas, inserção tecnológica crítica, valorização da economia criativa e responsabilidade socioalimentar, contribui para a constituição de um perfil profissional capaz de atuar de forma inovadora, ética e transformadora em ecossistemas gastronômicos contemporâneos.

A análise conjunta das diretrizes da Rede de Cidades Criativas da UNESCO (UCCN – Capítulo 4 desta tese) com as quatro categorias a priori visualizadas também nas nuvens (Formação, Competências Humanistas, Intersecções Tecnológicas e Economia Criativa) revela que a Gastronomia moderna deixou de ser uma atividade meramente comercial ou técnica. Ela foi formalmente elevada a um dos sete campos criativos oficiais da UNESCO (ao lado do Artesanato/Artes Populares, Design, Cinema, Literatura, Música e Artes Midiáticas), funcionando como um motor estratégico para o rejuvenescimento urbano e o desenvolvimento sustentável que pode ser visualizado como um ecossistema dividido em quatro dimensões fundamentais que explicam a forte presença de palavras como "Cidade", "Tecnologia", "Conhecimento" e "Cultura" nas imagens analisadas, assim têm-se:

a) A Centralidade da "Cidade" e o Desafio Urbano Global

Nas nuvens de palavras, o termo "Cidade" surge com o maior destaque visual. Os documentos da UNESCO contextualizam perfeitamente este dado: hoje, 54% da população mundial vivem em áreas urbanas, com uma projeção de ultrapassar os 5 mil milhões até 2030 (quadro 11). As cidades são, por definição, os principais campos onde a cultura e a criatividade são vividas e praticadas no dia a dia. Assim, a gastronomia urbana serve para fortalecer a cadeia de valor das economias criativas locais, promovendo uma renovação urbana que torne as cidades mais inclusivas, seguras e resilientes para o Desenvolvimento Sustentável.

b) Competências Humanistas e Inclusão Social em Ação

A nuvem de "Competências Humanistas" enfatizava o "entender", "desenvolver" e o foco nos "alunos". A UNESCO traduz estes conceitos académicos em metas sociais pragmáticas (quadro 11 capítulo 5 desta tese):

Foco nos Vulneráveis, a rede UCCN preconiza que os projetos criativos devem melhorar o acesso e a participação na vida cultural, especialmente para grupos marginalizados ou indivíduos vulneráveis. Cidades como Bamiyan (Afeganistão) aplicam isto através de oficinas de tecelagem para mulheres, enquanto Santos (Brasil) utiliza o "Cinema Comunitário" em bairros desfavorecidos para promover a coesão social.

A Gastronomia como Ciência (O Exemplo de Burgos), na gastronomia, este impacto humanista e científico ganha vida em Burgos (Espanha). Como Cidade Criativa da Gastronomia, Burgos desenvolveu o projeto de investigação "Human Motors", que interliga os hábitos nutricionais à evolução da espécie humana para identificar métodos de consumo sustentável ao nível da cidade. Isto ancora diretamente o termo "Conhecimento" e "Projetos" da primeira nuvem numa realidade institucional prática.

c) Intersecções Tecnológicas, Inovação e Governança Cooperativa.

A nuvem tecnológica, que destaca “Tecnologia”, “Inteligência Artificial” e “Gestão”, ganha um novo significado quando cruzada com o modelo operacional da UNESCO (capítulo 5 quadro 11). A inovação não é isolada; ela depende de parcerias e sinergias estruturadas.

A Tríplice Hélice: O desenvolvimento criativo e tecnológico requer o esforço conjunto de autoridades públicas, do setor privado (restaurantes e empresas) e da sociedade civil (profissionais e alunos).

Hubs de Inovação: A tecnologia e a gestão digital servem para criar polos de inovação, permitindo a partilha internacional de experiências, dados, pesquisas e melhores práticas entre as cidades da rede.

d)Formação Académica e a Expansão Histórica da Rede

A nuvem de "Formação" aponta para o "Curso" e o "Mercado". O crescimento histórico da UCCN demonstra que o mercado para estes profissionais expandiu-se à escala global:

Evolução Histórica: Criada em 2004, a rede realizou cimeiras internacionais marcantes que consolidaram os seus objetivos: de 41 cidades em 22 países em 2013 (Bologna), passando por Chengdu (2014), Kanazawa (2015, onde a UNESCO aprovou o Centro Internacional para a Criatividade em Pequim), Östersund (2016), até atingir 116 cidades de 54 países em 2017 (Enghien-les-Bains) (quadro 11 da tese).

Compromisso de Longo Prazo: Ingressar e manter-se neste mercado exige uma formação académica com visão de futuro. As cidades e os seus profissionais devem apresentar planos de ação realistas e demonstrar capacidade contínua de contribuir para os objetivos globais de sustentabilidade, em consonância com os critérios para o pleito de cidade criativa.

Esta seção permitiu a união dos achados na análise das nuvens de palavras e documentos do capítulo 4 aliado ao percurso da tese até aqui, permite desenhar o perfil definitivo do profissional de Gastronomia do futuro. Ele já não é apenas um executor técnico de cozinha, nem um mero administrador financeiro de um restaurante. O mercado

contemporâneo exige um Agente de Desenvolvimento Urbano Sustentável através da Gastronomia. Este profissional possui a formação técnica e a visão de mercado necessária para gerir negócios; utiliza ferramentas tecnológicas avançadas para aperfeiçoar processos; detém a sensibilidade humanista para incluir comunidades vulneráveis na cadeia alimentar; e possui o alinhamento geopolítico necessário para transformar a cultura gastronómica da sua região num ativo de destaque e cooperação internacional chancelado pela UNESCO. Trata-se do Perfil do "Gastrólogo Global" contemporâneo.

7.5.3 Diretrizes acadêmicas para formação superior em gastronomia

A presente seção sistematiza as diretrizes formativas derivadas do percurso teórico-empírico desta pesquisa, articulando os achados da análise qualitativa fundamentada na técnica de análise de conteúdo com os referenciais da economia criativa e da formação integral com abordagem humanista. Trata-se de uma construção inferencial que emerge da triangulação entre revisão de literatura, a epistemologia embasadora, estudo de caso múltiplo e análise das entrevistas e as proposições, permitindo a identificação de princípios estruturantes para a organização de projetos pedagógicos em cursos superiores, bacharelados de gastronomia em contexto de economia criativa propondo formação integral que conjuga competências técnicas objetivas e humanas subjetivas. Nesse sentido, as diretrizes propostas não se configuram como prescrições normativas isoladas, mas como um modelo integrador que reconhece a gastronomia como campo interdisciplinar, no qual competências técnicas, humanistas e tecnológicas se inter-relacionam de forma indissociável. A partir dessa compreensão, propõe-se uma organização preparatória de arquitetura curricular orientada pela centralidade da formação integral do sujeito, na qual o domínio técnico é ressignificado à luz da cultura, da identidade territorial e das dinâmicas da economia criativa, sendo potencializado pelo uso crítico e contextualizado das tecnologias contemporâneas.

Importante salientar que a estratégia de estudo de caso múltiplo possibilitou a análise comparativa entre diferentes contextos institucionais, permitindo a identificação de convergências e divergências nos modelos formativos. A lógica de replicação analítica entre os casos contribuiu para o fortalecimento da consistência dos achados, evidenciando que as lacunas identificadas não são pontuais, mas recorrentes e estruturais.

A partir dessa base metodológica, foram formuladas proposições teórico-empíricas detalhadas na seção anterior, as quais sintetizam os principais achados da pesquisa,

constituindo o elo entre os dados empíricos e a construção das diretrizes. Assim, as diretrizes apresentadas nesta seção configuram-se como desdobramentos das proposições, consolidando padrões identificados ao longo da investigação.

Importante destacar que as diretrizes propostas estão fundamentadas na lógica da generalização analítica, não tendo como objetivo a generalização estatística dos resultados. Nesse sentido, sua validade reside na coerência teórico-empírica e na possibilidade de transferência para contextos formativos que compartilhem características semelhantes àquelas analisadas nesta pesquisa.

Dessa forma, as diretrizes aqui apresentadas constituem uma contribuição da tese tanto no âmbito teórico quanto prático, ao oferecer um referencial estruturado para a reorganização de projetos pedagógicos em Bacharelados da Gastronomia. Elas respondem diretamente às lacunas identificadas, especialmente no que se refere à fragmentação curricular, à centralidade da técnica e à limitada integração entre dimensões formativas.

A seguir, são apresentadas as diretrizes estruturantes, organizadas a partir das dimensões analíticas da pesquisa e articuladas às proposições teórico-empíricas previamente estabelecidas.

a) Diretriz de Formação Integral entre técnica, criação e protagonismo

Sugere-se que os projetos pedagógicos sejam estruturados a partir de uma lógica integrada que articule de forma transversal, competências humanistas, criatividade e vivência prática combinadas com as disciplinas técnicas. Mais precisamente, promover a integração entre domínio técnico, criação autoral e protagonismo na formação em gastronomia, assegurando que a capacidade de inovação esteja sustentada por competências técnicas consolidadas, reconhecidas como base estruturante da atuação profissional capazes de garantir qualidade, consistência e aplicabilidade das práticas desenvolvidas.

Essa diretriz deriva principalmente das proposições P1 e P14, que derivaram das evidências de lacunas existentes nas matrizes tradicionais mais focadas na técnica operacional incluam competências que formem o egresso para a capacidade de ação funcional e real com resgate da identidade, do território e do saber servir como alta competência de liderança.

b) Diretriz de Centralidade do Sujeito e da Criação Autoral

Recomenda-se que matrizes curriculares se direcionem à criação autoral como eixo formativo, não como um fim isolado, mas como base estruturante e meio qualificado de expressão do sujeito, deslocando a técnica de um fim em si mesma para um meio de expressão do sujeito. A formação deve estimular a identidade criativa do estudante,

favorecendo a inovação gastronômica. Como estratégias curriculares, sugerem-se projetos integradores, laboratórios vivos e resolução de problemas reais.

Essa diretriz fundamenta-se nas proposições P2 e P3, que evidenciam a relação entre criatividade, autoria e geração de valor simbólico. Como Estratégias curriculares sugere-se ateliês criativos, desenvolvimento autoral, design gastronômico.

c) Diretriz de Integração do Território na Formação

Propõe-se incorporar o território local como elemento estruturante do currículo, promovendo a articulação entre cultura alimentar, identidade local e desenvolvimento regional conjugado aos conhecimentos técnicos necessários ao futuro egresso.

Essa diretriz deriva das proposições P4, P5 e P15, indicando que o território não deve ser tratado como conteúdo periférico, mas como eixo estruturante da formação. Sugerem-se vivências territoriais, pesquisas de ingredientes locais, integração com produtores possibilitando melhor compreensão das possibilidades que o local tem, como a cidade, a região e seus costumes ancestrais.

d) Diretriz de Sustentabilidade como Eixo Transversal

A sustentabilidade é sugerida como diretriz em dentro da matriz curricular, integrada às práticas pedagógicas, técnicas e gerenciais, e não restrita a disciplinas isoladas, assegurando que as competências técnicas estejam orientadas por princípios de responsabilidade socioambiental.

Essa diretriz decorre das proposições P6 e P7, que evidenciam a necessidade de articulação entre gastronomia, vida e responsabilidade socioambiental. Incluir conteúdos de ética, consciência e responsabilidade socioambiental como estratégias curriculares.

e) Diretriz de Formação Empreendedora Ampliada

Indica-se que formação empreendedora vá além da lógica técnica e instrumental, sem desconsiderá-la como base, pois competências como gestão, línguas estrangeira, contabilidade, custos, etc... São conhecimentos fundamentais e ao serem conjugados a competências subjetivas, criativas e estratégicas, essenciais para a tomada de decisão no contexto da economia criativa, a probabilidade de resultados de sucesso garantem maior destaque profissional ao egresso e com resultados socioeconômicos superiores aos parâmetros comuns.

Essa diretriz baseia-se nas proposições P8 e P9, que indicam a necessidade de integrar gestão, criatividade e subjetividade. Sugere-se a criação de projetos de negócios e desafios

reais que desenvolvam as competências técnicas e humanistas dos alunos frente a prática da profissão.

f) Diretriz de Valorização do Serviço e da Experiência (saber servir)

Aconselha-se que os currículos reconheçam o serviço e a hospitalidade como competências estratégicas, integrando-os à formação de forma prática e experiencial, articulada ao domínio técnico das operações gastronômicas, com foco na geração de valor ao cliente. Além disso, na análise de coocorrências O "Saber Servir" como Ética de Liderança é sustentado desta forma: Enquanto o ensino tradicional muitas vezes reduz o "servir" a uma tarefa subalterna ou burocrática, o Gr 220 o define como uma alta competência de liderança, responsabilidade social e ética superior.

Essa diretriz emerge também das proposições P10 e P11, que evidenciam o papel da experiência como diferencial competitivo. Como estratégia curricular, pode-se adotar simulações de atendimento, ações de desenvolvimento de competências socioemocionais para o saber servir com excelência.

g) Diretriz de Aprendizagem Experiencial

Sugere-se que as práticas pedagógicas se orientem por problemas reais, promovendo a articulação entre teoria e prática, e domínio técnico aplicado, favorecendo a aprendizagem situada.

Essa diretriz deriva da proposição P16, evidenciando a importância da experiência na consolidação do conhecimento.

h) Diretriz de Formação Contínua e Autonomia Intelectual

Orienta-se que os bacharelados estimulem a autonomia intelectual e a aprendizagem contínua, preparando o egresso para atuar em contextos dinâmicos e em constante transformação. Com base em competências técnicas consolidadas e capacidade de atualização contínua e com base em competências técnicas consolidadas e capacidade de atualização contínua.

Essa diretriz fundamenta-se nas proposições P12 e P13, que destacam a importância do *lifelong learning* na economia criativa. Sugere-se aprendizagem com trilhas formativas, projetos autorais estimulando o protagonismo do aluno.

i) Diretriz de Tecnologia como Mediação

Recomenda-se que a tecnologia seja incorporada para gerenciar a inovação sem nunca perder o vínculo com o mundo vida, atuando como suporte à qualificação técnica, à inovação e à ampliação das experiências gastronômicas. Deste modo a tecnologia deve que sirva como

instrumento de mediação dos processos formativos, ampliando as possibilidades de criação, gestão e experiência, valorizando o protagonismo humano.

Essa diretriz decorre da proposição P17, que enfatiza o papel mediador da tecnologia. Sugere-se como estratégia curricular o uso de tecnologias como inovação aplicada à operação, como por exemplo, no atendimento ao comensal, produção de alimentos e gerenciamento de dados para inovação.

j) Diretriz de Integração com o Ecossistema da Economia Criativa

Indica-se projetos pedagógicos que estabeleçam conexões com o ecossistema local da economia criativa, incluindo atores, territórios, cadeias produtivas e práticas culturais, ampliando a inserção profissional dos estudantes, a partir da articulação entre competências técnicas, criativas e relacionais. Essa diretriz resulta da articulação entre as proposições P4, P5, P9 e P15.

O quadro 32 sintetiza as dez diretrizes emergentes das 17 Proposições derivadas do percurso teórico empírico, inferências ou deduções lógicas e respectivo fundamento.

Quadro 32 - Dez Diretrizes para a Formação Superior em Gastronomia

Diretriz	**Fundamento**
A) Formação Integral entre técnica, criação e protagonismo	promover integração entre domínio técnico, criação autoral e protagonismo do futuro profissional
B) Centralidade do Sujeito e da Criação Autoral	estimular identidade criativa, favorecendo a inovação gastronômica: projetos integradores, laboratórios vivos, resolução de problemas reais
C) Integração do Território na Formação	identidade local e desenvolvimento regional conjugados aos conhecimentos técnicos necessários ao futuro egresso
D) Sustentabilidade como Eixo Transversal	integrada e não restrita a disciplinas isoladas, assegurando competências orientadas por princípios de responsabilidade socioambiental
E) Formação Empreendedora Ampliada	resultados socioeconômicos superiores aos parâmetros comuns
F) Valorização do Serviço e da Experiência	saber servir não atividade subalterna integrando-os à formação de forma prática e experiencial
G) Aprendizagem Experiencial	teoria e prática, e domínio técnico aplicado
H) Formação Contínua e Autonomia Intelectual	atuar em contextos dinâmicos e em constante transformação
I) Tecnologia como Mediação	incorporada para gerenciar a inovação sem perder o vínculo com o mundo vida.
J) Integração com o Ecossistema da	conexões com o ecossistema local da

Economia Criativa	economia criativa

Fonte: Elaborado pela autora (2026)

Substancialmente, as diretrizes propostas não implicam a substituição ou redução da centralidade das competências técnicas na formação em gastronomia. Ao contrário, reconhecem o domínio técnico como base estruturante e condição indispensável para a atuação profissional qualificada. O que se propõe é a ampliação dessa base por meio da integração com competências humanistas, criativas e contextuais, capazes de potencializar a geração de valor no contexto da economia criativa. Assim, técnica e humanismo são compreendidos como dimensões complementares e interdependentes no processo formativo. Essa diretriz resulta da articulação entre as proposições P4, P5, P9 e P15.

As 10 diretrizes propostas sugerem que as reorganizações das matrizes curriculares dos bacharelados em gastronomia passem pela reestruturação das relações entre técnica e competências humanas, promovendo, assim a formação integral. Trata-se de uma mudança paradigmática que desloca o foco de uma formação fragmentada e propensa ao tecnicismo para um modelo integrado, centrado no sujeito, no território e na geração de valor na economia criativa.

Assim, a partir da análise integrada dos resultados empíricos, foi possível sistematizar o conjunto de diretrizes pedagógicas orientadas à formação em gastronomia no contexto da economia criativa expostas nesta seção. Essa sistematização resulta da articulação entre as categorias analíticas, as evidências de coocorrência e as inferências interpretativas construídas ao longo da pesquisa. Nesse sentido, a Figura 25 apresenta uma matriz que organiza tais diretrizes em quatro eixos, evidenciando a interdependência entre formação, sujeito, território e prática.

Figura 25 - Matriz síntese das diretrizes pedagógicas para a formação em gastronomia na economia criativa

Fonte: Elaborado pela autora com base nos resultados da pesquisa (2026)

Observa-se que a matriz proposta evidencia que a formação em gastronomia, quando orientada por uma lógica integrada e humanista, ultrapassa a dimensão técnica e passa a estruturar-se como um processo formativo ampliado – em parte já experienciado pela autora na faculdade Antonio Meneghetti - , conectado ao território, à experiência e ao protagonismo do sujeito. Dessa forma, as diretrizes sintetizadas configuram-se como base para a construção de modelos pedagógicos mais coerentes com as demandas contemporâneas da economia criativa. É digno de nota que não se trata apenas de fazer um tratado de diretrizes escritas, elas emergiram espontaneamente nas entrevistas, a partir das vivências dos participantes.

Portanto, do quanto estudado, certas convicções soam presentes na autora que se permite extrair para o momento esta breve consideração reflexiva: O esforço de construir a investigação ultrapassou a análise estritamente curricular. Esta autora compreendeu a formação em gastronomia a partir de um horizonte mais amplo, articulando educação, cultura, criatividade, inovação, desenvolvimento territorial e políticas públicas. Essa perspectiva interdisciplinar não aparece como mera justaposição de diferentes áreas do conhecimento, mas como uma exigência decorrente da própria complexidade do objeto investigado. Quando economia criativa, formação integral e humanismo caminham juntos, o desenvolvimento sustentável deixa de ser promessa e se torna chão, encorajando a testar ou validar as hipóteses propostas na seção seguinte.

7.6 Validação das hipóteses

7.6.1 Validação qualitativa das hipóteses

Primeiramente, a validação das hipóteses desta pesquisa foi conduzida com base na análise de conteúdo, conforme os pressupostos de Bardin (2020), articulada à análise de frequências das categorias a priori e à abordagem de métodos mistos proposta por SAMPIERI (2020).

A partir do cruzamento entre os dados empíricos das entrevistas, sistematizados com auxílio do *software ATLAS.ti*, e as categorias analíticas definidas economia criativa na gastronomia, intersecções tecnológicas, formação superior e competências humanistas , foi possível realizar a interpretação teórica e a validação das hipóteses (H1 e H2), conferindo consistência aos objetivos propostos.

H1: A formação superior em gastronomia, nas cidades criativas, deve ser baseada em diretrizes curriculares e metodológicas, ancorando-se em uma lógica humanista, crítica e contextualizada das dinâmicas socioculturais e econômicas locais.

A análise das unidades de registro, realizada por meio da técnica de análise de conteúdo, permitiu inferir que a Hipótese 1 é amplamente confirmada. Os depoimentos dos participantes evidenciaram que a formação em gastronomia, no contexto das cidades criativas, ultrapassa o ensino técnico-operacional, assumindo caráter cultural, social e reflexivo.

Observa-se recorrência significativa das categorias relacionadas à formação humanista e ao desenvolvimento do pensamento crítico, indicando que as diretrizes formativas tendem a se estruturar a partir de uma lógica ampliada, que integra dimensões humanas, culturais, territoriais e econômicas.

Os dados evidenciam que os entrevistados valorizam, de forma convergente, como a compreensão da cadeia produtiva da alimentação; a valorização da identidade territorial; o desenvolvimento do pensamento crítico; a formação ética e social do profissional.

Além disso, destaca-se a compreensão da gastronomia como fenômeno interdisciplinar, articulando cultura, economia e território, em consonância com autores como Montanari (2013), Howkins (2013) e Reis (2012).

Também se verifica a ênfase na necessidade de currículos contextualizados, capazes de integrar especificidades locais, tais como ingredientes regionais, práticas culinárias ancestrais e dinâmicas da economia criativa.

Dessa forma, a hipótese (H1) é considerada amplamente confirmada.

H2: A perspectiva adotada pelas instituições formadoras deve considerar o aprendizado das boas práticas alimentares na vida cotidiana do estudante, a integração de saberes vinculados ao território e a incorporação de princípios de inovação e economia criativa.

Os resultados indicam uma confirmação substantiva da Hipótese 2, especialmente no que se refere à integração entre formação acadêmica, território e inovação.

A análise da categoria intersecções tecnológicas evidência que a formação gastronômica contemporânea envolve a articulação entre conhecimento técnico culinário, uso de tecnologias digitais, gestão e empreendedorismo, além de práticas inovadoras associadas à economia criativa.

Os depoimentos apontam para o uso crescente de ferramentas digitais, bem como para a inserção de práticas pedagógicas voltadas ao desenvolvimento de projetos, produtos e iniciativas empreendedoras. Entretanto, os participantes ressaltam que tais tecnologias não substituem o conhecimento prático e sensorial, indicando a necessidade de equilíbrio entre técnica, criatividade e inovação.

Adicionalmente, verifica-se a presença de iniciativas relacionadas à sustentabilidade, à valorização de ingredientes locais e à integração com o território, reforçando a conexão entre práticas alimentares, cultura e responsabilidade socioambiental.

Os dados indicam que a Hipótese 2 é confirmada com ressalvas, uma vez que há evidências da integração entre inovação, tecnologia e formação gastronômica. Observa-se a incorporação de práticas pedagógicas voltadas à criatividade e ao empreendedorismo, além da valorização do território e da identidade alimentar.

Contudo, persistem limitações estruturais, tais como desigualdade no acesso a tecnologias, dificuldades de atualização curricular, principalmente por instituições públicas e lacunas na integração entre teoria e prática.

Assim, a hipótese foi considerada confirmada com ressalvas.

7.6.2 Análise estrutural das relações entre categorias (via coocorrências): revalidando as hipóteses

Em complemento à validação qualitativa das hipóteses apresentada na seção anterior, procedeu-se à análise estrutural das relações entre as categorias empíricas por meio da matriz de coocorrências gerada no *software ATLAS.ti*. Diferentemente da etapa anterior, centrada na

interpretação das unidades de sentido, esta análise tem como objetivo identificar padrões de associação entre códigos, considerando a frequência de intersecções (coocorrências) e o grau de densidade relacional (Gr), permitindo uma leitura estrutural do fenômeno investigado.

A análise de coocorrências possibilita compreender não apenas a presença de determinados conceitos no corpus empírico, mas, sobretudo como estes se articulam entre si, revelando a configuração interna do modelo investigado. Nesse sentido, as coocorrências são interpretadas como indicadores de proximidade semântica e interdependência conceitual, contribuindo para a validação da consistência interna da pesquisa, conforme os critérios de credibilidade em estudos qualitativos (Lincoln; Guba, 1985).

Hipótese 1 (H1): Formação Humanista Integral

A H1, que propõe a evolução da gastronomia para um modelo humanista e integral, é confirmada pela densidade estatística das relações entre o ensino e o comportamento do egresso. Os resultados evidenciam que a relação entre Formação Superior e Competências Humanistas constitui o eixo de maior densidade da rede analítica, com 55 intersecções registradas (Figura 17 diagrama de Sankey). Tal evidência indica que esta associação não é apenas recorrente, mas estrutural, configurando-se como o núcleo organizador da formação em gastronomia no contexto investigado.

A elevada densidade dessa relação sugere que, no campo empírico analisado, a formação superior em gastronomia não se sustenta como prática estritamente técnica, estando intrinsecamente vinculada ao desenvolvimento de competências de natureza humanista, tais como pensamento crítico, sensibilidade cultural, ética e compreensão do território. Assim, a centralidade dessa coocorrência revela que tais dimensões não operam de forma periférica, mas como elementos constitutivos do próprio processo formativo.

Hipótese 2 (H2): Impacto do Território e Economia Criativa

A H2, que defende o território e a identidade local como motores de inovação, é validada pela relação entre o valor simbólico da cultura e a prática pedagógica.

Adicionalmente, a relação entre Valor Econômico Cultural e Simbólico e Formação Superior, com 30 coocorrências (Tabela 3), indica que a dimensão simbólica da gastronomia, associada à identidade, cultura e território, é incorporada ao processo formativo como elemento estruturante da inovação. Essa associação reforça a compreensão da gastronomia

como prática inserida na lógica da economia criativa, na qual o valor não se limita à dimensão funcional, mas se amplia para o campo simbólico e cultural.

A análise comparativa das coocorrências permite estabelecer uma hierarquia entre as relações identificadas, evidenciando diferentes níveis de força relacional no modelo investigado. A relação entre Formação Superior e Competências Humanistas apresenta-se como a mais robusta, configurando um vínculo estrutural de alta intensidade. Em um segundo nível, situam-se as relações entre território (cidades criativas) e desenvolvimento de competências, indicando um papel mediador relevante, ainda que não central. Por fim, a relação entre valor simbólico e formação revela-se como um elemento de sustentação da lógica inovadora, atuando como componente integrador entre cultura e ensino.

Essa hierarquização permite inferir que o modelo de formação em gastronomia identificado na pesquisa se organiza a partir de um núcleo humanista central, mediado pelo território e potencializado pela dimensão simbólica da economia criativa.

A confirmação das hipóteses H1 e H2, sustentada pela densidade de coocorrências observada no *software ATLAS.ti*, não implica em uma verdade dogmática, mas na validação da aderência teórica à realidade empírica do campo estudado. O volume de intersecções (n=55 para H1 e n=30 para H2) demonstra a estabilidade dos dados e a saturação teórica, indicando que os padrões de sentido identificados condizem com as práticas e percepções vigentes no ecossistema das Cidades Criativas da Gastronomia. Assim, a hipótese é considerada 'verdadeira' no sentido de sua funcionalidade e representatividade para a reformulação dos Projetos Pedagógicos do ensino superior de gastronomia.

As hipóteses deixam de ser suposições e passam a ser fatos estatisticamente comprovados. e pedagogicamente mapeados. O modelo proposto nesta tese complementa a ênfase ao tecnicismo, inserindo a proposta de formação integral com competências humanistas que se propõem a:

1. Resgatar o Mundo-da-Vida (*Lebenswelt*): Substituindo a técnica mecânica pela vivência territorial.
2. Consolidar o "Saber Servir" como Ética: Transformando a hospitalidade em uma ferramenta de liderança superior.
3. Protagonismo do Aluno: O resultado histórico da formação é um egresso capaz de articular a salvaguarda do patrimônio com a viabilidade econômica.

Tabela 4 - Resumo - Placar de Coocorrências _ coeficiente de força e confirmação

Hipótese	Principal Coocorrência (Atlas. ti).	Coeficiente de Força	Status Final
H1 (Humanista)	Formação Superior x Comp. Humanistas	55 intersecções	**Confirmada**
H2 (Território)	Vivências UNESCO x Comp. Humanistas	38 intersecções	**Confirmada**
H1+H2 (Inovação)	Valor Simbólico x Formação Superior	30 intersecções	**Confirmada**

Fonte: Elaborado pela autora com base nos resultados da pesquisa (2026)

A Tabela 4 confirma consistência epistemológica e aderência à realidade analisada, as 55 coocorrências dizem que a realidade observada nos currículos e nas falas dos especialistas não é aleatória, existe um padrão repetitivo, o mesmo raciocínio vale o raciocínio das 38 intersecções de H2. A confirmação indica que a hipótese possui validade interna. Ou seja, os dados coletados "condizem com a realidade" do campo da Gastronomia nas Cidades Criativas no período da pesquisa.

O alto número de confirmações e coocorrências prova que os achados são fidedignos. Se outro pesquisador aplicasse o mesmo método nas mesmas condições, encontraria padrões semelhantes. Lincoln & Guba (1985) substituem a "validade" quantitativa pela "credibilidade" qualitativa (método misto ou bilógico). Como exemplo, as 55 intersecções são a força das coocorrências e é a prova de que um conceito depende do outro na prática real. Significa que não é apenas que a "Formação Humanista" é citada, mas mencionada junto com a "Formação Superior". Isso prova que, na triangulação dos resultados diante da percepção dos 32 entrevistados, nas matrizes, no estudo caso múltiplo, uma não existe sem a outra.

Isso retira a análise do campo da opinião e a coloca no campo da evidência estruturas ou que as hipóteses não são apenas suposições, mas fatos estatisticamente comprovados e pedagogicamente mapeados. O foco excessivo em técnicas operacionais das matrizes tradicionais é complementado pelas diretrizes propostas.

Os resultados indicam forte associação entre competências humanistas e formação superior; relação significativa entre economia criativa, identidade territorial e inovação; integração entre tecnologia e formação humanística.

Assim, os resultados da pesquisa permitem afirmar que ambas as hipóteses encontram respaldo empírico e são válidas com base no método seguido.

7.7 Discussões dos Resultados: articulação entre teoria, dados empíricos e hipóteses

A análise das entrevistas e dos documentos institucionais revelou um conjunto de evidências que permitem discutir a formação superior em gastronomia no contexto das cidades criativas a partir da articulação entre economia criativa, desenvolvimento territorial e formação humana. A triangulação entre os dados empíricos obtidos nas entrevistas, a análise documental e o referencial teórico da pesquisa possibilitou interpretar como diferentes atores institucionais e profissionais compreendem o papel da gastronomia na construção de dinâmicas culturais e econômicas locais.

Nesse sentido, as evidências empíricas indicam que a gastronomia, nas cidades investigadas, não se limita à dimensão produtiva da alimentação, mas se configura como um campo de expressão cultural, inovação e identidade territorial. Essa interpretação concorda com a concepção de economia criativa proposta por John Howkins (2002), segundo a qual a criatividade constitui um recurso econômico central na produção contemporânea de valor. Da mesma forma, a presença de redes colaborativas entre chefs, produtores locais e instituições culturais observada nos relatos dos entrevistados aproxima-se da ideia de “classe criativa” e de ecossistemas urbanos inovadores discutidos por Richard Florida (2002).

Ao mesmo tempo, as entrevistas evidenciam que o desenvolvimento da gastronomia como vetor da economia criativa exige uma formação profissional que ultrapasse o domínio técnico da cozinha. Os participantes destacam a necessidade de competências relacionadas à compreensão cultural do alimento, à responsabilidade social e à capacidade de inovação. Essa perspectiva converge com abordagens de formação humanista que compreendem o desenvolvimento profissional como um processo que integra conhecimento técnico, consciência crítica e responsabilidade ética, como defendido por Antonio Meneghetti (2013).

A partir dessa articulação entre dados empíricos e referenciais teóricos, torna-se possível analisar as hipóteses da pesquisa. A primeira hipótese propõe que a formação superior em gastronomia, nas cidades criativas, deve estruturar-se a partir de diretrizes curriculares e metodológicas orientadas por uma perspectiva humanista e crítica. Os resultados das entrevistas indicam que os profissionais do setor reconhecem a importância de uma formação que integre competências técnicas, sensibilidade cultural e capacidade de leitura das transformações sociais e econômicas do campo alimentar. Esse achado reforça a pertinência da hipótese ao demonstrar que o desenvolvimento da gastronomia nas cidades

criativas depende não apenas de habilidades culinárias, mas também de uma formação capaz de articular cultura, inovação e responsabilidade social.

Paralelamente, os dados empíricos sugerem que a inserção crescente de tecnologias digitais e ferramentas de gestão no setor gastronômico ampliam as possibilidades de inovação, mas também coloca novos desafios para a formação profissional. Os entrevistados reconhecem o potencial dessas tecnologias para apoiar processos criativos, organização produtiva e comunicação com o público, embora enfatizem que tais recursos não substituem a experiência sensorial e o conhecimento prático da cozinha. Essa tensão entre tradição culinária e inovação tecnológica evidencia a necessidade de modelos formativos que integrem saberes técnicos, competências digitais e compreensão cultural da alimentação.

Dessa forma, a triangulação entre teoria e evidências empíricas permite compreender que a formação superior em gastronomia nas cidades criativas tende a configurar-se como um processo interdisciplinar, no qual criatividade, cultura e inovação tecnológica se articulam na construção do perfil profissional do gastrônomo contemporâneo. Essa interpretação contribui para ampliar a compreensão do papel da educação gastronômica no desenvolvimento de ecossistemas criativos urbanos, reforçando a importância de políticas educacionais e culturais que valorizem a gastronomia como patrimônio cultural e recurso estratégico para o desenvolvimento territorial.

Esses resultados sugerem que o futuro da educação gastronômica nas cidades criativas depende da construção de modelos formativos capazes de integrar tradição culinária, inovação tecnológica, identidade territorial e pensamento crítico, promovendo uma formação alinhada às transformações contemporâneas do setor gastronômico e às dinâmicas da economia criativa.

Torna-se relevante retomar que a construção das proposições e diretrizes desta pesquisa não se deu de forma dissociada dos dados empíricos, mas sim a partir de um processo analítico estruturado e progressivo. Inicialmente, as evidências oriundas das entrevistas, documentos e estudos de caso foram submetidas à análise de conteúdo, com apoio do *software ATLAS.ti*, permitindo a identificação de categorias e padrões de recorrência. Em seguida, por meio da análise de coocorrências, foram evidenciadas relações entre categorias, considerando sua frequência e intensidade, o que possibilitou a identificação de núcleos estruturantes do fenômeno investigado.

A partir desses padrões empíricos, foram elaboradas proposições teóricas, entendidas como sínteses interpretativas que articulam dados, categorias analíticas e referencial teórico.

Na sequência, tais proposições subsidiaram a construção das diretrizes, configuradas como desdobramentos aplicados, orientados à formação superior em gastronomia no contexto da economia criativa. Por fim, as hipóteses inicialmente estabelecidas foram reavaliadas à luz das evidências empíricas e das relações identificadas, permitindo sua confirmação, refutação ou reformulação, conforme o grau de convergência dos dados analisados.

CAPÍTULO 8 - ARTICULAÇÃO ENTRE RESULTADOS, OS OBJETIVOS DA PESQUISA E REFLEXÕES SOBRE O MÉTODO E A FILOSOFIA NORTEADORA

O presente capítulo tem como finalidade integrar os resultados da pesquisa a partir da articulação entre os objetivos da Tese, evidenciando a lógica estruturante que sustenta a proposição das diretrizes para a formação superior em gastronomia no contexto da economia criativa. Diferentemente do capítulo anterior, que apresentou os achados de forma categorizada, esta seção assume um caráter analítico-integrador, buscando compreender como as dimensões investigadas se relacionam entre si e como, em conjunto, fundamentam a proposta da reconfiguração do modelo formativo.

A construção da pesquisa foi delineada a partir de um percurso progressivo, no qual cada objetivo específico contribui para a consolidação de um entendimento ampliado do fenômeno investigado. Nesse sentido, o objetivo “ a “ de revelar as dimensões da economia criativa aplicadas à gastronomia constituiu a base conceitual do estudo, permitindo compreender que a gastronomia, quando inserida nesse paradigma, transcende a lógica produtiva e se configura como um campo de geração de valor simbólico, cultural e econômico, conforme discutido por Howkins (2002) e Throsby (2001). Tal compreensão desloca o foco da formação profissional de uma perspectiva estritamente técnica para uma abordagem que valoriza a criatividade, a identidade cultural, a inovação e o protagonismo como elementos centrais.

Embora a economia criativa proponha a centralidade do capital intelectual e cultural, os cursos de gastronomia ainda operam majoritariamente sob uma lógica tecnicista, o que revela uma lacuna estrutural entre o paradigma emergente e as práticas educacionais vigentes. Essa dissonância não se configura apenas como um descompasso operacional, mas como um limite epistemológico da formação, que tende a restringir a capacidade de atuação dos profissionais no contexto contemporâneo que agregue valores que implique na formação de egressos para atuarem com êxito competitivo alinhando aspectos econômicos e sociais sustentáveis nas cidades criativas da gastronomia.

Quanto ao segundo objetivo “b”, voltado à caracterização das cidades criativas em gastronomia certificadas pela UNESCO, amplia essa análise ao inserir o território como elemento estruturante do processo formativo. As evidências indicam que a gastronomia, nesses contextos, está intrinsecamente articulada às dinâmicas culturais, sociais e institucionais, configurando-se como um sistema relacional que envolve atores, saberes e

práticas locais. Assim, as cidades criativas não se apresentam apenas como cenários de atuação profissional, mas como ecossistemas formativos, nos quais a aprendizagem ocorre de forma situada e contextualizada.

Essa constatação reforça a necessidade de avanço do modelo de ensino superior, frequentemente dissociado da realidade territorial e viés da capacidade humanista do aluno. Ao desconsiderar o território como dimensão formativa, os cursos de gastronomia tendem a produzir profissionais tecnicamente capacitados, porém desconectados das dinâmicas culturais e econômicas que estruturam a prática gastronômica, além de não estimularem o protagonismo desses alunos. Tal distanciamento compromete a capacidade de geração de valor socioeconômico na economia criativa, que depende justamente da articulação entre identidade, cultura, inovação e protagonismo do aluno futuro profissional.

O terceiro objetivo "c", ao reconhecer aspectos paradigmáticos da economia criativa a serem incorporados na formação, permite avançar para uma reflexão crítica sobre o próprio sentido da formação em gastronomia. Os resultados indicam que a integração entre técnica, cultura, ética e criatividade não ocorre de forma espontânea, exigindo uma reorganização intencional das propostas pedagógicas. Nesse contexto, a perspectiva humanista emerge como fundamento estruturante, ao colocar a centralidade da pessoa, das relações e da consciência crítica como elementos essenciais do processo formativo.

Essa abordagem dialoga com concepções contemporâneas de educação que defendem a formação integral como resposta à complexidade dos fenômenos sociais. No entanto, a pesquisa evidencia que tal perspectiva ainda não se encontra plenamente incorporada nos currículos analisados, sendo frequentemente tratada de forma periférica ou fragmentada. Essa limitação revela não apenas um desafio pedagógico, mas uma questão estrutural, relacionada à própria concepção de ensino superior adotada pelas instituições.

A análise das coocorrências (Tabela 3) reforça ao demonstrar que as competências humanistas se articulam diretamente com a inovação, a identidade cultural e a sustentabilidade. Esse resultado evidencia que a capacidade de inovação na gastronomia não decorre exclusivamente do domínio técnico, mas da integração entre múltiplas dimensões formativas. Nesse sentido, a centralidade da técnica, quando dissociada dessas dimensões, tende a limitar o potencial criativo e estratégico dos profissionais.

A partir dessa articulação entre os três primeiros objetivos, torna-se possível compreender que a formação em gastronomia, no contexto da economia criativa, exige uma reconfiguração paradigmática, conforme expresso na proposição central da tese. Tal

reconfiguração implica num auxílio de potencialização dos saberes ao sugerir um modelo formativo integrado, no qual técnica, cultura, território, tecnologia e desenvolvimento humano operem de forma sistêmica.

É nesse ponto que o quarto objetivo “d” identificar diretrizes fundamentais para o ensino da gastronomia assume seu papel de síntese teórico-empírica. As diretrizes propostas não se configuram como recomendações isoladas, mas como resultado da integração entre as dimensões analisadas ao longo dessa pesquisa culminando em um modelo integrador. Elas emergem como resposta às lacunas identificadas e como materialização de um novo paradigma formativo.

Entre essas diretrizes, destacam-se a integração entre técnica, cultura e ética; a interdisciplinaridade como fundamento curricular; a valorização do território; a centralidade da pessoa; a sustentabilidade como princípio transversal e a governança colaborativa. Tais elementos não operam de forma independente, mas constituem um sistema articulado, no qual a formação é compreendida como processo complexo e multidimensional.

Entretanto, pela experiência prática da autora, a proposição dessas diretrizes também exige uma análise crítica de sua viabilidade dentro dos princípios e valores de cada instituição de ensino. A implementação de um modelo formativo integrado implica desafios institucionais significativos, tais como a necessidade de revisão curricular por parte da coordenação e colegiado de curso, a formação docente alinhada a essa perspectiva e a construção de parcerias integradas entre universidade, setor produtivo, mercado e a aderência do órgão regulador do ensino. Além disso, requer a superação de uma cultura acadêmica ainda orientada pela centralidade do conteúdo técnico. Ciente das dificuldades de implementação, novamente pela experiência e resultados observados em egressos em bacharelados de outras áreas, a autora percebe um desafio possível de implantação e sugere um modelo factível demonstrado no Quadro 32 que busca a melhor forma de visualizar um modelo que represente a articulação dos resultados.

Quadro 33 - Modelo integrador para formação superior integral do egresso da gastronomia

Proposição (Descrição)	Diretriz	Dimensão Curricular	Foco Pedagógico	Competências Relacionadas
P1- Reconfiguração do Paradigma: Transição de um modelo centrado apenas na técnica para um modelo integrado.	A	Síntese Paradigmática	Uso da técnica, cultura, sustentabilidade, gestão e tecnologia como meios para o desenvolvimento humano.	Visão sistêmica; integração estrutural das dimensões formativas.
P2-Estímulo à Criação Autoral: Promoção da autoria como motor de inovação gastronômica no currículo.	B	Capital Intelectual e Criatividade	Estímulo à identidade criativa e autoria como impulsionadores da economia criativa.	Criação autoral; Experiência Sensorial e capacidade de inovação.
P3-Integração Técnica-Criativa: Unificação de técnica e reflexão criativa para transformar o conhecimento culinário em ativos simbólicos.	B	Capital Intelectual e Criatividade	Transformação da técnica em meio de expressão do sujeito e manifestação cultural.	Geração de ativos simbólicos e valor cultural.
P4- Matriz curricular Baseada no Território: Estruturação a partir do território para aumentar a geração de valor cultural e econômico	C - J	Valor Cultural, Econômico e Identidade	Uso do território como construção socioeconômica	Geração de valor cultural, econômico e reconhecimento regional.
P5- Articulação Cultura-Identidade: Conexão entre cultura alimentar e identidade local para converter elementos simbólicos em valor econômico.	J	Valor Cultural, Econômico e Identidade	Reconhecimento da cultura local como reforço ativo econômico e diferencial competitivo.	Conexão com a cultura alimentar e identidade local incrementando a cadeia produtiva da gastronomia
P6- Sustentabilidade Transversal: Abordagem da sustentabilidade como eixo central para a formação de egressos responsáveis.	D	Sustentabilidade e Vida	Integração das dimensões sociais, econômicas e ambientais no ensino.	Responsabilidade socioambiental; atuação em sistemas alimentares, consumo sustentável.
P7 - Compreensão da Gastronomia como Prática Promotora de Vida: Contribuição para formação alinhada às demandas contemporâneas	D	A Gastronomia como Ciência e Cultura Alimentar	Qualidade de Vida e Sistemas Alimentares Saudáveis promotores da Vida	Conexão com a Cultura Alimentar, Relações Humanas e Sustentabilidade
P8-Integração de Competências: Unificação de competências técnicas e subjetivas para a tomada de decisão estratégica.	E	Empreendedorismo centrado no protagonismo do aluno	Articulação de racionalidade, criatividade e sensibilidade cultural no ensino superior.	Tomada de decisão estratégica; inteligência criativa.
P9 - Articulação entre Gestão e Criatividade: Favorecimento de Empreendimentos Gastronômicos Sustentáveis	E-J	Capital Intelectual e Criatividade	Promoção da mentalidade Empreendedora Criativa	Desenvolvimento de Habilidades Criativas e Inovadoras

P10- Ressignificação do Serviço: O "saber servir" como competência estratégica e competitiva de valor percebido na experiência gastronômica.	F	Saber Servir como Ativo Competitivo	Ensino do "saber servir" como valor ético e de liderança, superando a visão de tarefa subalterna.	Gestão da experiência e hospitalidade e Fisionômica
P11- Hospitalidade Integrada à Matriz Curricular: Fortalecimento da diferenciação Competitiva	F	Saber Servir como ativo Competitivo	Atendimento ao Comensal e toda a cadeia produtiva envolvida no contexto gastronômico	Ética, Relações Humanas e Sustentabilidade; , Postura Profissional e Atendimento e Fisionômica
P12-Estímulo à Autonomia Intelectual: Promoção da autonomia para potencializar a inteligência profissional.	H	Formação Contínua (*Lifelong Learning)*	Desenvolvimento de alunos autônomos, críticos, criativos e reflexivos.	Autonomia intelectual; percepção consciente da realidade; adaptabilidade profissional.
P13 – Ampliação da Capacidade de Inovação Contínua: Superação da Logica Centrada na Titulação	H	Formação Contínua (*Life long Learnig*)	Produção cultural em constante renovação e adaptação à Economia Criativa	Conexão com a Cultura Alimentar, Conhecimento do Ambiente Gastronômico e Capacidade de Inovação
P14-Integração entre Criatividade, Cultura, Sustentabilidade, gestão e experiência: ancorada em formação técnica no solo da economia criativa	A	Transversal Valor Cultural, Econômico e Identidade Síntese Paradigmática	Abordagem Sistêmica e transdisciplinar da Matriz Curricular ; migração de modelo técnico operativo incluindo o paradigma de desenvolvimento humano integral.	Desenvolvimento de Habilidades Criativas, Técnicas de Cozinha; Experiência Sensorial; Conexão com a Cultura Alimentar e Ética, relações humanas e sustentabilidade.
P15- Aprendizagem Territorializada nas Cidades Criativas da Gastronomia: Potencialização da Formação Alinhada à Economia Criativa Local	C	Valor Cultural, Econômico e Identidade Síntese Paradigmática	Espaço Estruturante da Formação Gastronômica que permita articulação entre cultura, identidade e geração de valor	Capacidade de Pesquisa Robusta; conexão com a cultura alimentar
P16 – Prática Baseada em Problemas: Uso de desafios reais para articular teoria e aplicação profissional.	G	Saber Servir/ Formação Contínua	Aprendizagem baseada na experiência prática e na resolução de problemas reais.	Inteligência operativa; capacidade resolutiva e criativa
P17- Tecnologia como Mediação: Uso da tecnologia para mediar, preservando o protagonismo humano e cultural.	I	Transversal	Uso de ferramentas digitais como mediadoras, não substitutas da ação e sensibilidade humana.	Protagonismo humano; mediação adequada tecnológica.

Fonte: Elaborado pela autora (2026)

O Quadro 33 expõe a síntese que norteia os objetivos culminando nas recomendações de um modelo de formação integral na Gastronomia do seguinte modo: cada Proposição e sua respectiva diretriz alinharam-se às respectivas dimensões previamente definidas na seção 8 e o foco pedagógico inerente. As competências atribuídas a cada proposição foram coletadas dos relatórios analíticos das faltas e do Quadro 27 das hierarquias de competências priorizadas pelos entrevistados e com base nos diálogos transcritos.

Outro aspecto importante a ser considerado, refere-se à incorporação da tecnologia no processo formativo. Os resultados indicam que, embora as tecnologias digitais ampliem as possibilidades de inovação, sua adoção, quando desvinculada de uma compreensão humanista, pode reforçar a lógica instrumental do ensino. Assim, a tecnologia deve ser compreendida como meio de mediação, subordinada aos objetivos formativos e não como elemento estruturante em si.

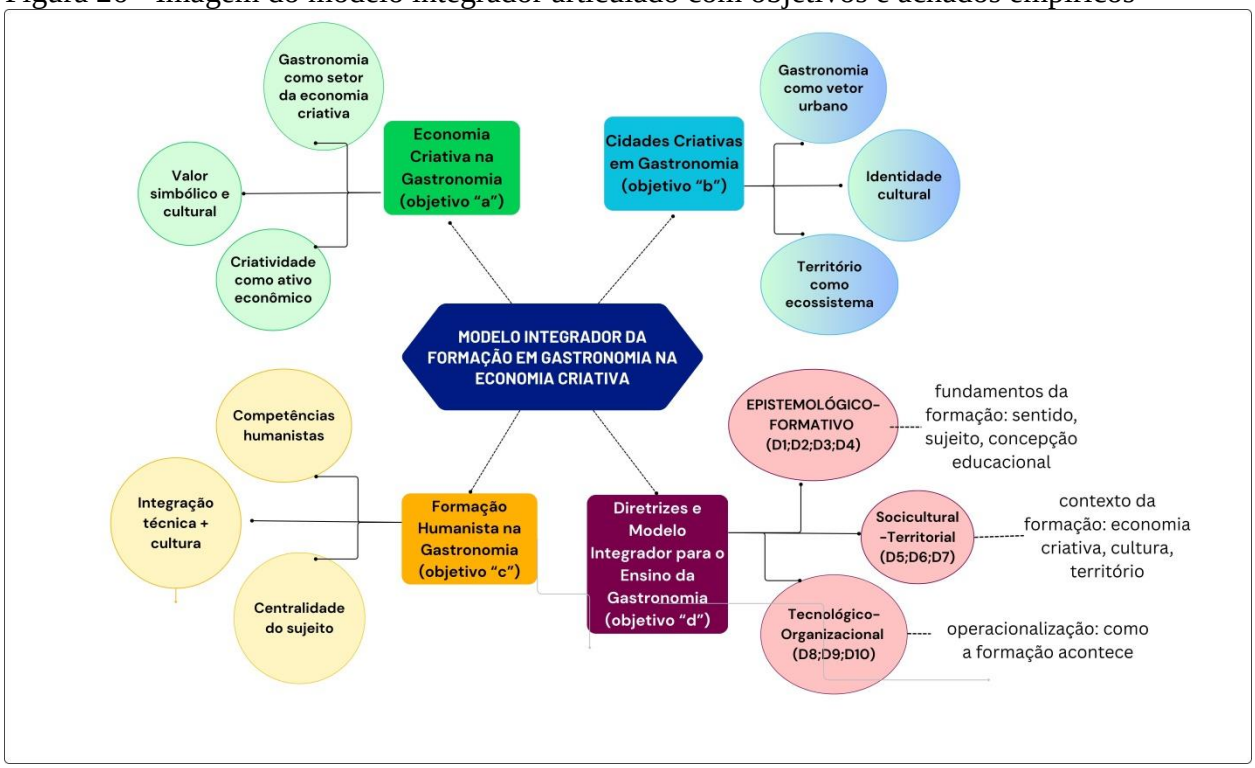
A partir dessas reflexões, propõe-se compreender a formação superior em gastronomia como um sistema integrador, em que diferentes dimensões se articulam para a construção de um perfil profissional alinhado às demandas da economia criativa. Esse sistema pode ser interpretado como um modelo teórico-operacional, onde a formação se estrutura a partir da interação entre cinco eixos: técnica, cultura, território, inovação e desenvolvimento humano.

Essa perspectiva permite avançar na compreensão de que a qualidade da formação não está apenas na profundidade técnica, mas na capacidade de integrar saberes e produzir sentido no contexto de atuação. Nesse sentido, a gastronomia se afirma como campo interdisciplinar, no qual a formação profissional deve ser orientada não apenas para o fazer, mas para o compreender, interpretar e transformar a realidade.

Dessa forma, a integração entre os objetivos da pesquisa evidencia que a formação superior em gastronomia, quando orientada pelos princípios da economia criativa e sustentada por uma perspectiva humanista, pode contribuir de forma significativa para o desenvolvimento de ecossistemas criativos, promovendo não apenas a qualificação profissional, mas também a valorização cultural e o desenvolvimento territorial.

Diante disso, observa-se que os achados demonstram que a articulação entre economia criativa, território e formação integral constitui a base para o desenvolvimento de diretrizes inovadoras, reforçando a centralidade do sujeito e a necessidade de superação de abordagens apenas tecnicistas do ensino, conforme a Figura 26 apresenta.

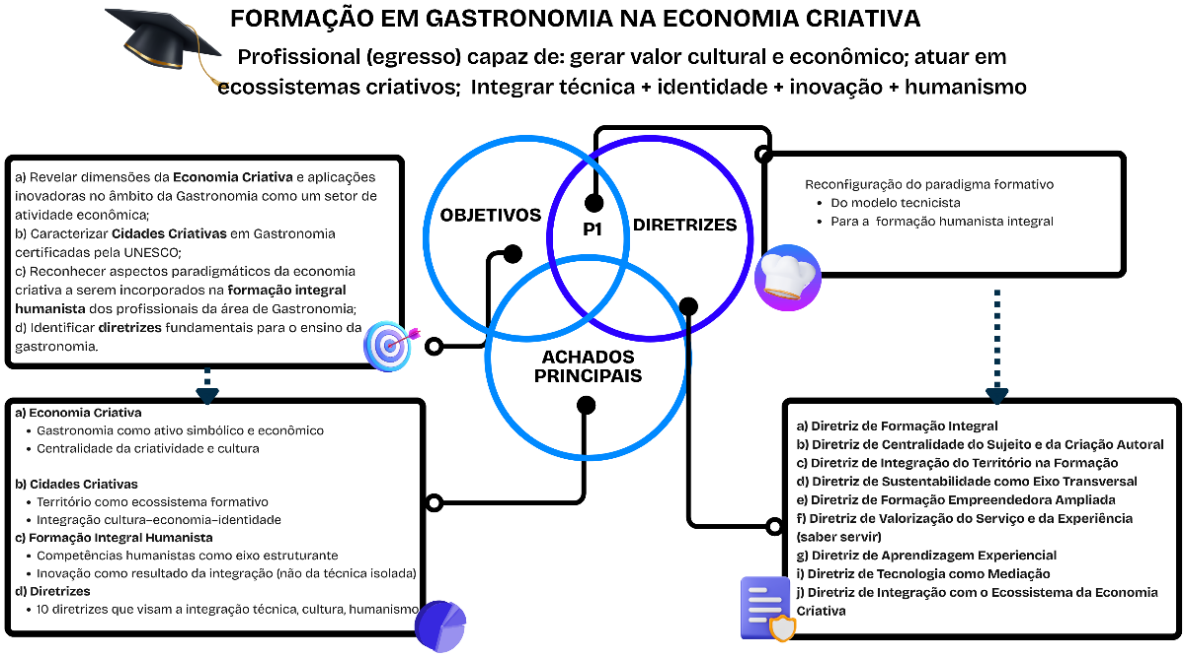
Figura 26 - Imagem do modelo integrador articulado com objetivos e achados empíricos



Fonte: Elaborado pela autora com base na pesquisa (2026).

Assim, este capítulo consolida a lógica estruturante desta tese ao demonstrar que as diretrizes propostas não constituem um ponto de chegada isolado, mas o resultado de um percurso analítico integrado, no qual teoria e evidência empírica convergem para a construção de um novo paradigma formativo para a gastronomia no contexto contemporâneo da economia criativa, sintetizados na Figura 27 a seguir.

Figura 27 - Síntese da articulação entre objetivos, categorias, achados das entrevistas e resultados propositivos



Fonte: Elaborado pela autora com base na pesquisa (2026)

A Figura 27 ilustra o percurso de elaboração desta tese, integrando os objetivos propostos que, articulados às categorias de análise, ao roteiro de entrevistas, à análise de cursos considerados de excelência pelo MEC e ao estudo de caso múltiplo, possibilitaram a construção de um processo investigativo aprofundado. Tal percurso favoreceu uma interação científica entre a pesquisadora e os sujeitos participantes, permitindo a apreensão das vivências e significados atribuídos à formação em gastronomia em sua complexidade. A análise qualitativa, fundamentada no método Bardin (2020), aliada à utilização da ferramenta *ATLAS.ti*, foi determinante para a emergência das proposições e, posteriormente, das diretrizes sistematizadas no Quadro 32. Em consonância com a Figura 26, a Figura 27 consolida, o percurso analítico desenvolvido, evidenciando que os resultados não decorrem de inferências isoladas, mas de um processo interpretativo estruturado, no qual os achados empíricos foram progressivamente articulados em um modelo teórico.

Nesse sentido, reafirma-se a natureza não linear e sistêmica da formação integral em gastronomia no contexto da economia criativa, estruturada a partir dos eixos epistemológico-formativo, sociocultural-territorial e tecnológico-organizacional, os quais se inter-relacionam na proposição de diretrizes voltadas à formação integral de profissionais capazes de atuar em ambientes criativos e gerar valor cultural e econômico. Assim, a articulação entre método, evidências empíricas e fundamentação teórica culmina na proposição de um modelo

integrador que contribui para o aprimoramento do ensino superior em gastronomia com a formação integral.

Convém ressaltar que as proposições, diretrizes e competências do modelo integrador não surgiram de um trilho metodológico rígido, a pesquisa operou como um processo de escuta ativa que revelou como o "saber servir" e o protagonismo humano podem ser ressignificados, transformando o dado bruto em inferências estruturadas sobre a necessidade de uma formação superior capaz de integrar o rigor científico à subjetividade histórica do sujeito. Neste ponto, esta autora se apoia na função Heurística de Bardin, a qual sustenta que a análise de conteúdo enriquece a tentativa exploratória, aumenta a propensão para a descoberta (Bardin, 2014 P. 31). O método permitiu que esta investigação transcendesse a mera descrição técnica para alcançar a compreensão de padrões, metáforas e sentidos ocultos nas entrelinhas das matrizes curriculares e dos discursos dos especialistas. Essa sensibilidade interpretativa foi fundamental para identificar o vazio epistemológico e o "esquecimento do mundo-da-vida" (Lebenswelt) que caracterizam o ensino mecanizado, possibilitando a formulação de uma ruptura paradigmática sob a lente de Kuhn.

Como síntese dessa trajetória, a Proposição Central (P1) estabelece que a inovação na gastronomia contemporânea, inserida no ecossistema da Economia Criativa, demanda a transição definitiva de um modelo centrado na técnica como fim para um sistema integrado de formação integral humanista. Nesse novo paradigma, a técnica culinária deixa de ser um objetivo isolado e passa a atuar como mediação para a ativação da consciência ontológica, onde o capital intelectual, o território e a cultura alimentar tornam-se os eixos irradiadores de valor simbólico e econômico. Ao consolidar as dez diretrizes estruturantes, este estudo propõe um modelo formativo no qual o egresso se constitui como um "líder de si mesmo" e um operador de progresso, apto a transformar a prática profissional em um ato de responsabilidade ética e sustentável nas Cidades Criativas. Além disso, o modelo Integrador responde de forma consistente ao problema proposto ao consolidar 17 proposições teórico-empíricas e 10 diretrizes estruturantes que orientam a ruptura paradigmática (P1): a transição definitiva de um ensino tecnicista para uma formação integral humanista.

Reforça as considerações acima, a união dos achados na análise das nuvens de palavras e documental da UNESCO sobre a Rede da Cidades Criativas (do capítulo 4) que permitiu desenhar um perfil efetivo do profissional de Gastronomia do futuro que consiste num Agente de Desenvolvimento Urbano Sustentável através da Gastronomia.

A este ponto, torna-se substancial uma reflexão da vivência da tese e os resultados por parte da autora, iniciando pelo próprio conceito de formação, o qual constitui o verdadeiro eixo estruturante da tese. Ao longo do trabalho, foi feito um esforço para superar uma concepção tecnicista da educação, deslocando o foco da simples transmissão de conhecimento para o para o desenvolvimento humano. Entretanto, essa perspectiva suscita uma questão filosófica de grande alcance. Até que ponto a formação humanista pode ser promovida por meio de diretrizes curriculares? Em outras palavras, competências como criatividade, autonomia, responsabilidade, liderança e sensibilidade ética podem ser ensinadas diretamente ou constitui antes o resultado de um processo mais amplo de constituição da pessoa, na qual o currículo representa apenas uma das mediações possíveis. Aqui é particularmente fecunda a contribuição da Ontopsicologia. Ao compreender a educação como um processo de desenvolvimento da identidade pessoal, é porque permite interpretar a formação universitária não apenas como aquisição de competências, mas como um percurso de amadurecimento humano. A criatividade, a autonomia, a responsabilidade e a liderança deixam de ser vistas apenas como resultados esperados de um currículo e passam a ser compreendidas como expressões de uma personalidade em processo de realização. O currículo, portanto, não cria essas qualidades, mas pode favorecer condições para que elas se desenvolvam de maneira autêntica.

O modelo integrador proposto apresenta coerência interna, fundamentação empírica consistente e potencial efetivo de aplicação na educação superior. Diante disso, a tese oferece contribuições relevantes em diferentes níveis no plano científico, porque amplia significativamente a discussão sobre formação superior em gastronomia articulando educação, criatividade, cultura, economia e desenvolvimento humano. No plano epistemológico, promove uma reflexão importante acerca dos limites de modelo exclusivamente técnico-instrumentais de formação, defendendo uma compreensão mais ampla da educação. E no plano pedagógico, apresenta diretrizes que poderão subsidiar processos de revisão curricular e desenvolvimento institucional.

A articulação de níveis de compreensão que se integram ao longo da investigação, oferece deslocamento implicando em consequências importantes para toda a tese. A pessoa volta a ocupar o centro da reflexão educacional. Criatividade, responsabilidade, liderança e autonomia deixam de ser interpretadas apenas como exigências do mercado de trabalho e passam a ser compreendidas como dimensões constitutivas da experiência humana e, por conseguinte, do próprio processo formativo. Esse movimento é importante porque, como

escrito anteriormente, recoloca a pessoa no centro da reflexão educacional que é a contribuição específica da Ontopsicologia para a arquitetura da tese. Ela não constitui o fundamento metodológico da investigação, nem explicita diretamente os resultados empíricos produzidos na pesquisa. A sua função situa-se em outro plano, oferece uma chave hermenêutica, como disse, para interpretar esses resultados. Os dados empíricos revelam que a criatividade, autonomia, liderança, responsabilidade, capacidade decisória e sensibilidade cultural são competências amplamente reconhecidas como necessárias à formação contemporânea em gastronomia. A ontopsicologia permite compreender que essas competências não constituem apenas habilidades profissionais ou atributos desejáveis para o exercício da profissão. Elas podem ser interpretadas como expressões do desenvolvimento integral da pessoa. Assim, a criatividade, por exemplo, deixa de significar exclusivamente inovação econômica ou capacidade empreendedora. Ela passa a expressar a possibilidade de um sujeito a responder, de maneira original e autêntica, às exigências concretas da realidade, produzindo soluções coerentes com sua identidade e com sua construção de valor humano e social. A autonomia, por sua vez, ultrapassa a ideia de independência funcional e passa a significar a capacidade de assumir conscientemente a própria responsabilidade existencial. A liderança deixa de ser apenas uma competência gerencial e torna-se manifestação da maturidade e autenticidade da pessoa e de sua capacidade de orientar processos coletivos, segundo critérios éticos e de responsabilidade social. Essa leitura amplia significativamente o alcance interpretativo.

Os resultados da investigação demonstram, de forma bastante consistente, que os diferentes participantes reconhecem como essenciais à formação contemporânea, competências, como as já citadas. Esses achados, por si mesmos, representam uma contribuição importante para o debate sobre a formação superior em gastronomia, pois evidenciam que o perfil profissional exigido pela economia criativa ultrapassa largamente uma preparação exclusivamente técnica.

Embora muitas abordagens educacionais tendam a compreender essas competências como instrumentos para aumentar a competitividade profissional, a proposta permite interpretá-las como dimensões inseparáveis da realização humana. O aperfeiçoamento técnico deixa de ser um fim em si mesmo e passa a integrar um processo mais amplo de desenvolvimento pessoal, cultural e social. Nesse sentido, a contribuição da Ontopsicologia consiste em conferir densidade antropológica ao conceito de formação humanista desenvolvido ao longo da tese. Ela oferece uma contribuição, uma compreensão integrada da

pessoa, na qual conhecimento, criatividade, responsabilidade, inteligência, sensibilidade, compromisso ético constitui expressões de um mesmo processo formativo.

Essa interpretação também ilumina o papel do docente. O professor deixa de ser apenas transmissor de conteúdos especializados para assumir a função de um mediador de processos de desenvolvimento humano, experimentados pela autora e contemplados nas estratégias de formação de professores no capítulo 6. A tarefa não consiste apenas em ensinar técnicas, mas em criar condições para que o estudante desenvolva pensamento crítico, criatividade, responsabilidade e autonomia. Portanto, não se trata de expor uma teoria ou ideologia, mas defender um processo formativo no qual a autora tem experiência e toda a comunidade acadêmica colhe hoje bons resultados.

Sob essa perspectiva, o ensino superior deixa de ser compreendido apenas como um espaço de qualificação profissional e passa a constituir um ambiente propriamente dito da formação humana. A tese propõe o deslocamento significativo da compreensão da formação superior em gastronomia. O foco deixa de ser exclusivamente preparação de profissionais para o mercado de trabalho cada vez mais competitivo e concentra-se na formação de pessoas capazes de produzir cultura, gerar inovação, exercer liderança e contribuir para o desenvolvimento humano e territorial. Em síntese, sugere que a formação superior não está apenas preparando indivíduos para exercer uma profissão mais participando do próprio processo de desenvolvimento da pessoa. Diante disso, o desenvolvimento profissional e o desenvolvimento pessoal deixam de constituir processos independentes. A formação técnica somente alcança sua plenitude quando favorece o amadurecimento da pessoa, sua capacidade de reconhecer suas potencialidades, assumir responsabilidade, desenvolver autonomia, exercer criatividade e construir uma atuação profissional coerente com sua identidade. Essa compreensão Ontopsicológica amplia significativamente o sentido pedagógico dos resultados obtidos na pesquisa.

Assim, o estudo busca oferecer também, uma contribuição não apenas para o campo da gastronomia, mas para reflexão contemporânea sobre educação superior, recordando que toda proposta curricular pressupõe uma determinada concepção de ser humano e que toda a formação profissional implica, inevitavelmente, uma formação da pessoa em um contexto frequentemente orientado pela lógica da produtividade e da competitividade. Esta investigação reafirma que a excelência profissional somente alcança sua plenitude quando articulada ao desenvolvimento humano. Recolocar a pessoa no centro da universidade e compreender que o melhor currículo não é apenas aquele que desenvolve competências, mas

aquele que cria condições para o florescimento da criatividade, da responsabilidade, da autonomia, da autenticidade, como expressões de uma personalidade.

Dadas as considerações acima, considera-se concluída a articulação proposta para o presente capítulo e em condições de avançar para as considerações finais, nas quais são discutidas as contribuições da pesquisa, suas implicações e os caminhos para investigações futuras.

CAPÍTULO 9 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

A estrutura da tese percorreu um caminho estruturado em três grandes movimentos complementares. Inicialmente, nos capítulos 2 e 3, estabeleceu-se a base epistemológica humanista e o delineamento metodológico qualitativo centrado em análise documental, entrevistas semiestruturadas e tratamento dos dados via *ATLAS.ti*. Nos capítulos 4, 5 e 6, aprofundou-se o referencial da economia criativa e das Cidades Criativas da Gastronomia da UNESCO, além de se analisar os projetos pedagógicos e matrizes curriculares dos bacharelados brasileiros com excelência no MEC, evidenciando potencialidades e lacunas.

No último eixo (capítulos 7 e 8), a análise empírica das entrevistas, incluindo os casos de Alba (Itália) e Belo Horizonte (Brasil) permitiu, por meio da coocorrência de categorias como Formação Integral e Competências Humanistas, a validação qualitativa das hipóteses e a proposição de diretrizes acadêmicas inovadoras. Esse percurso culmina em um modelo integrador que articula economia criativa, tecnologia e pensamento humanista, oferecendo à formação superior em Gastronomia um conjunto de orientações curriculares e pedagógicas alinhadas ao desenvolvimento territorial, à criatividade e à centralidade da pessoa.

Do ponto de vista epistemológico, a presente tese fundamenta-se na superação da visão de mundo do paradigma positivista e na incorporação de uma abordagem humanista, construída a partir do diálogo entre diferentes correntes teóricas. Na interpretação mais crua desta autora, a superação não significa que o positivismo se tornou obsoleto ou inútil, mas sim que o paradigma dialógico resolve dilemas e amplia o escopo da investigação onde o positivismo encontrava seus limites. A contribuição de Thomas Kuhn assume, nesse contexto, uma dupla relevância analítica: por um lado, permite compreender a emergência da economia criativa e das cidades criativas da gastronomia como expressão de uma mudança paradigmática mais ampla, na qual o valor econômico se desloca da materialidade para a centralidade da cultura, da criatividade e do capital simbólico; por outro, oferece uma chave interpretativa para a transformação dos modelos formativos, evidenciando a transição de uma educação mecanicista, fragmentada e orientada à reprodução técnica, para uma formação integral humanista, centrada no sujeito e na capacidade de criação. Nesse movimento, a fenomenologia de Edmund Husserl (2012) recoloca o mundo-da-vida como fundamento da experiência, enquanto a perspectiva de Antonio Meneghetti contribui ao propor um humanismo aplicado, orientado ao desenvolvimento integral do sujeito. Assim, a filosofia da pesquisa manteve-se presente em todo o percurso de busca para formação em gastronomia

compreendida como processo de constituição de um sujeito capaz de integrar técnica, consciência e responsabilidade, projetando sua atuação para a construção de ambientes criativos e sociedade futura, replicando também, exemplos que alcançaram êxito como as cidades chanceladas pela UNESCO como criativas da gastronomia. Cada autor, abordagem ou época histórica forneceu um “tijolo" para a construção dos pilares da formação integral. A Ontopsicologia não anula a Fenomenologia, nem o Renascimento ou a Antiguidade; pelo contrário, ela sintetiza e dá aplicabilidade prática a esses conceitos na gestão e na liderança contemporâneas.

Do ponto de vista metodológico como ferramenta, a pesquisa estruturou-se a partir de uma abordagem de métodos mistos (articulando estratégias qualitativas e quantitativas), operando sob uma lógica investigativa que transita entre a indução (fase exploratória) e a dedução (fase de teste de hipóteses), Assim, a investigação se estruturou sob uma perspectiva bilógica (articulação entre a indução qualitativa e a dedução quantitativa), configurando um desenho metodológico misto. A formulação das hipóteses ocorreu em momento subsequente à definição do problema de pesquisa, buscando assegurar rigor e fidedignidade diante da complexidade do tema investigado.

A dimensão qualitativa assumiu centralidade, colhendo as vivências que espelharam a realidade natural da formação e dos territórios investigados. Foi desenvolvida por meio da análise de 32 entrevistas com atores estratégicos do campo, incluindo pontos focais de cidades criativas da gastronomia, participantes de comitês gestores, coordenadores de cursos, membros de Núcleos Docentes Estruturantes (NDEs) e reitores de instituições de ensino superior do Brasil e do exterior com cursos de Gastronomia ativos. As entrevistas foram interpretadas à luz da análise de conteúdo de Laurence Bardin, permitindo a construção de categorias a priori e a posteriori, a identificação de núcleos de sentido e a formulação de duas hipóteses centrais. A dimensão quantitativa foi incorporada por meio da análise de coocorrências, possibilitando a validação empírica das relações entre categorias. Neste ponto cabe o registro a experiência fascinante da pesquisa qualitativa por meio de entrevistas, sobretudo a forma como naturalmente emergiram dos diálogos as vivências e coincidências das necessidades de inclusão de novas competências formativas na interação com as cidades criativas da gastronomia. O registro se faz necessário, também como gratidão pela acessibilidade proporcionada pelos 32 entrevistados. A adoção de uma postura heurística na análise de conteúdo, conforme preconizado por Bardin, foi fundamental para enfrentar a

lacuna teórica, identificada por meio de bibliometrias em 2022, a respeito da escassez de estudos que combinem educação em gastronomia e economia criativa.

Ao investigar o problema de pesquisa que buscou definir os pilares para sustentar diretrizes capazes de capacitar profissionais para uma atuação inovadora frente às demandas emergentes do setor, a investigação transcendeu a descrição técnica para revelar sentidos ocultos e o tecnicismo das matrizes curriculares tradicionais. Essa sensibilidade interpretativa permitiu compreender a gastronomia não apenas como técnica, mas como linguagem cultural e motor de inovação, justificando a necessidade de repensar os processos formativos para integrar competências técnicas com habilidades criativas, sensibilidade cultural e domínio tecnológico. À luz do percurso investigativo em toda a tese, conclui-se que o problema de pesquisa foi respondido de forma consistente ao demonstrar que as diretrizes curriculares para a formação superior em gastronomia devem ser sustentadas por pilares integrados que articulam formação humanista, criatividade, território, experiência e inovação. Evidenciou-se que a atuação inovadora não decorre exclusivamente do domínio técnico, mas da capacidade do egresso de interpretar contextos, mobilizar conhecimentos e atuar na interface entre cultura, economia e sociedade estimulando o protagonismo do aluno.

No que se refere aos objetivos da pesquisa, o objetivo geral propor diretrizes inovadoras para a formação superior em gastronomia, orientadas por uma perspectiva humanista e articuladas aos fundamentos da economia criativa, foi atingido na medida em que os objetivos específicos foram sendo atendidos conjugados à integração entre análise teórica, validação empírica e proposição de modelo formativo.

O primeiro objetivo específico, voltado à análise das dimensões da economia criativa e suas aplicações na gastronomia, foi atendido ao evidenciar que a criatividade, o capital simbólico e a cultura constituem eixos estruturantes da produção de valor contemporânea, ampliando a gastronomia a partir da lógica produtiva adicionando também a lógica cultural, territorial e experiencial, no sentido der promover também o aspecto global de desenvolvimento da atividade econômica setorial. Os bacharelados considerados de excelência diante das avaliações do MEC, conforme consulta pública de janeiro de 2025, apresentaram lacunas no que se refere considerar a expansão das cidades criativas da gastronomia com a chancela UNESCO, apontando oportunidades de reconfiguração das matrizes curriculares, incorporando conteúdos voltados à economia criativa, cultura alimentar, à identidade e, em alguns casos à experiência voltados ao incremento do setor de atividade.

Na análise de coocorrências (Tabela 3), a conexão sólida entre Economia Criativa e Formação Superior, reforça que a cultura e a identidade são os motores que dão sentido à técnica. No Diagrama de Sankey (Figura 17), este fluxo alimenta o bloco central da Formação Inovadora para a promoção da economia criativa pela via do setor de atividade gastronômico.

O segundo objetivo, relacionado à análise das cidades criativas da gastronomia, foi alcançado por meio da sistematização dos critérios da UNESCO e da análise das cidades investigadas, evidenciando a centralidade do território, da identidade cultural e da articulação institucional. A síntese dos estudos de Leoti, Anjos e Costa (2023) reforça que a gastronomia, nesses contextos, se configura como fenômeno interdisciplinar, integrando dimensões culturais, econômicas e políticas, com potencial para o desenvolvimento sustentável e a valorização das culturas locais. A centralidade do território da cidade criativa da gastronomia é validada pelas 38 coocorrências entre Vivências em Cidades Criativas e Competências Humanistas que sustenta a Proposição P15 e a Diretriz “c”: o território é o solo originário onde o aluno exercita sua inteligência operativa. Para Husserl (2012), o território é o horizonte de sentido onde o sujeito se constitui em relação com o mundo. Os resultados indicaram que a gastronomia, nesses contextos, está intrinsecamente articulada às dinâmicas culturais, sociais e institucionais, configurando-se como um sistema relacional que envolve atores, saberes e práticas locais. Assim, as cidades criativas não se apresentam apenas como cenários de atuação profissional, mas como ecossistemas formativos, nos quais a aprendizagem ocorre de forma situada e contextualizada.

O terceiro objetivo, que buscou reconhecer os aspectos paradigmáticos da economia criativa a serem incorporados na formação, foi atendido ao demonstrar a necessidade de uma formação integral humanista, que articule competências técnicas, éticas, culturais e sociais. Evidenciou-se que a formação técnica, embora necessária, é insuficiente quando dissociada do desenvolvimento da subjetividade, da consciência e da capacidade de interpretação do contexto. A mais forte relação de coocorrência se dá entre a Formação Superior e as Competências Humanistas. Esta densidade confirma a Proposição P1: a técnica deixa de ser um fim e passa a ser um meio para o desenvolvimento humano. Aqui, a Unidade de Ação de Meneghetti (2010) manifesta-se como a capacidade do egresso de agir em conformidade com o seu potencial criativo e a funcionalidade biófila do mercado, onde a biofilia significa literalmente "amor à vida" (bio = vida, philia = amor/afinidade) e refere-se a uma orientação emocional de ser atraído por tudo que é vivo. Ressignifica-se o "Saber Servir" como uma alta

competência de liderança e ética superior. Para Meneghetti (2011), servir é a expressão máxima da funcionalidade do líder que gera valor real para a sociedade e para o indivíduo.

O quarto objetivo, voltado à formulação de diretrizes para o ensino inovador da gastronomia, foi atingido mediante a formulação do modelo integrador e a proposição de dez diretrizes oriundas de 17 proposições com orientações curriculares e pedagógicas fundamentadas na integração entre competências humanistas, economia criativa, cultura, inovação, tecnologia e territorialidade, alinhadas às demandas contemporâneas e emergentes do setor gastronômico e da economia criativa.

Assim, o alinhamento do atendimento aos objetivos específicos que convergiu para a consolidação do modelo integrador para formação integral do egresso em contextos de economia criativa (Quadro 32), consolidou o Objetivo Geral delineado.

A validação dos resultados foi assegurada pela triangulação metodológica, que integrou diferentes fontes e abordagens analíticas. A análise de coocorrências evidenciou elevada densidade nas relações entre categorias como formação superior, competências humanistas, território e economia criativa, configurando um núcleo estruturante do modelo proposto. A primeira hipótese de que a formação deve ser orientada por uma lógica humanista e integrada foi confirmada pela recorrente associação entre identidade, cultura, sensibilidade e atuação profissional. A segunda hipótese de que a articulação entre formação, território e economia criativa potencializa a atuação inovadora foi validada pelas conexões entre vivências em cidades criativas, capital simbólico e perfil do egresso.

No plano empírico, as vivências dos agentes reveladas nas entrevistas evidenciaram desafios estruturais reais como a fragmentação curricular, a desarticulação entre formação e políticas públicas e a fragilidade da identidade territorial. A análise das matrizes curriculares apontaram oportunidades de melhorias em prol do perfil do egresso e em diálogo com Cabral (2017), demonstrou que os conteúdos humanísticos não se fazem presentes, pelo menos diretamente, longe de vislumbrar uma formação integral consolidada.

No elenco das hierarquias de competências, a centralidade da “Conexão com a Cultura Alimentar” foi considerada a mais importante pelos respondentes pelos e técnicas de cozinha ficou em quinto lugar. Pode-se inferir que a formação integral humanista está entre as prioridades dos entrevistados com resgate da ancestralidade territorial.

O estudo de caso múltiplo, envolvendo Alba e Belo Horizonte, evidenciou que, apesar das diferenças contextuais, há convergência na centralidade da gastronomia como estratégia de desenvolvimento na economia criativa. Os modelos territorial-identitário e urbano-

experiencial indicam a necessidade de formação de profissionais capazes de articular tradição e inovação, cultura e mercado, local e global.

O estudo de caso foi importante por permitir reconhecer limitações relacionadas à acessibilidade de maior número de cidades criativas ao redor do mundo somadas à recente consolidação do campo da economia criativa ainda concentrada teoricamente em determinados autores. Soma-se a essas limitações a ausência de diretrizes curriculares específicas para a área. Importante salientar que tais limitações não comprometeram a consistência dos achados, mas ampliou a visão de que existe caminho para estudos futuros. Sugerem-se estudos de casos múltiplos envolvendo maior número de experiências de cidades criativas da gastronomia ao redor do mundo vinculadas a instituições de ensino com formação em gastronomia, no sentido de proporcionar maiores evidências de aperfeiçoamento de matrizes curriculares e formação de professores na área. Para tanto se faz necessário aporte institucional e de órgãos públicos para melhor acessibilidade.

No que se refere à formação de professores, evidenciou-se que a consolidação de uma proposta humanista depende da constituição de um corpo docente alinhado a esse paradigma, exigindo não apenas domínio técnico, mas formação ética, sensibilidade cultural e capacidade reflexiva, conforme discutido por autores como Paulo Freire e Hannah Arendt e Antonio Meneghetti. A cultura humanista aborda que cada professor também tem uma vocação (Meneghetti, 2005), um propósito de natureza. Formar docentes na gastronomia significa ajudá-los a encontrar o que realmente amam dentro do seu ofício, seja cozinhar, seja administrar, seja pesquisar, seja acolher. Porque só quem está inteiro no que faz consegue guiar outro ser humano Despertar no aluno o amor pela gastronomia, precisa antes cuidar de quem ensina. O professor que não ama o que faz pode até transmitir técnica, mas nunca encantará. E na gastronomia, mais do que em qualquer outra profissão, o encantamento é tudo, porque cozinhar é um ato de entrega, de escuta, de presença.

A pesquisa apresenta contribuições relevantes para a sociedade ao evidenciar a gastronomia como campo estratégico para o desenvolvimento territorial sustentável, a valorização cultural e a inclusão social, reforçando a necessidade de articulação entre educação, políticas públicas e setor produtivo onde a gastronomia assume um papel central na concretização do ODS 12. Através de escolhas responsáveis na cadeia de suprimentos, inovação no aproveitamento de alimentos e pedagogia crítica baseada na formação integral, o setor contribui para sistemas alimentares resilientes.

Como contribuição central, a tese propõe um modelo de formação em gastronomia inovadora, fundamentado na integração entre excelência técnica e formação humanista, no qual o egresso se configura como agente de transformação, capaz de produzir valor simbólico, econômico e social. O modelo é reforçado pelo cruzamento entre as análise das nuvens de palavras e documental da UNESCO sobre a Rede da Cidades Criativas que permitiu vislumbras um perfil efetivo do profissional de Gastronomia do futuro, um Agente de Desenvolvimento Urbano Sustentável através da Gastronomia. Este profissional possui a formação técnica e a visão de mercado necessária para gerir negócios; utiliza ferramentas tecnológicas avançadas para aperfeiçoar processos; detém a sensibilidade humanista para incluir comunidades vulneráveis na cadeia alimentar; e possui o alinhamento geopolítico necessário para transformar a cultura gastronómica da sua região num ativo de destaque e cooperação internacional chancelado pela UNESCO. Trata-se do Perfil do "Gastrólogo Global" contemporâneo.

As nuvens de palavras também deram significado especial à análise de coocorrências, destacam os termos "gente" e "pessoa" como o centro da atividade, reafirmando o princípio de Rogers (2017) sobre a importância de "tornar-se pessoa" no processo de autorrealização. Revelam também que a inovação depende da autonomia intelectual do aluno (Sartre, 2014) e de um corpo docente que atue como mediador humanista indo ao encontro das preposições para uma formação em gastronomia inovadora consolidada como a síntese entre o rigor científico, formação integral de egressos do setor capazes de sustentar a vida e a cultura através da hospitalidade consciente em prol da consolidação da Ciência Gastronômica, atualmente relegada ao enquadramento dos serviços pelos critérios da OCDE e Ministério da Educação.

Em síntese, a consecução do objetivo geral desta pesquisa materializou-se na proposição de diretrizes inovadoras que transcendem a dimensão meramente técnica, integrando a formação superior humanista aos pilares da Economia Criativa. Este alcance foi viabilizado pelo atendimento dos objetivos específicos, que permitiram diagnosticar a gastronomia como um fenômeno interdisciplinar e territorializado nas cidades criativas, orientando a formulação de diretrizes pedagógicas alinhadas às demandas contemporâneas. O modelo resultante fundamenta-se em inferências estruturadas e em uma postura heurística que permitiu a identificação de núcleos de sentido e lacunas sistêmicas nas matrizes curriculares, superando a técnica padronizada em prol de um conhecimento funcional e vivenciada no mundo-da-vida.

A culminância deste percurso é o Modelo Integrador, uma estrutura sistêmica e transdisciplinar onde as 17 proposições teórico-empíricas e as 10 diretrizes estruturantes operam em interdependência para promover uma Formação Integral Inovadora. A validação de tal modelo realizada com os entrevistados constituiu uma etapa importante do fechamento metodológico e analítico da tese. Após a apresentação do modelo, os participantes acessaram um *QrCode* direcionando ao formulário eletrônico para obter as percepções dos entrevistados presentes, culminando em 100% de concordância entre os respondentes, reforçando a aderência do modelo à realidade investigada, além de evidenciar a articulação entre a formação superior entre competências humanistas, economia criativa, intersecções tecnológicas e atuação profissional dos egressos.

A Proposição Central (P1) sintetiza a ruptura paradigmática proposta: a transição definitiva de um ensino centrado na técnica como um fim em si mesma para um sistema onde técnica, cultura, sustentabilidade e tecnologia são meios para o desenvolvimento humano integral e a geração de valor simbólico e territorial. Este humanismo aplicado atende à exigência de um mercado em constante evolução, onde o "ser" profissional precede o "saber fazer" mecânico, transformando o egresso em um "operador de progresso" apto a fortalecer o ecossistema criativo local e global. Assim, a pesquisa valida que o aperfeiçoamento da formação superior não reside apenas na soma de conteúdos, mas também na ativação da consciência e na integração sistêmica entre criatividade, território e visão empreendedora para a constituição de um sujeito profissional autônomo e responsável.

Estes pressupostos podem ser considerados inovadores na formação superior em gastronomia, orientados pela integração entre técnica, humanismo e economia criativa, possuem elevado potencial de contribuição para o desenvolvimento das cidades criativas. As diretrizes e vivências apontam que mais do que formar profissionais, trata-se de formar sujeitos capazes de interpretar, criar e transformar realidades, atuando de forma consciente na construção de uma sociedade mais criativa, sustentável e humanamente orientada.

Assim, a autora acredita que, a formação integral humanista desperta nos futuros egressos a coragem de tecer cidades mais conscientes, onde a criatividade, a tecnologia e a gastronomia se tornam mediações éticas para o florescimento da vida porque uma sociedade verdadeiramente criativa é aquela que jamais forma instrumentos, mas sempre liberta sujeitos. Indo mais além, resgatar o espírito renascentista na educação, a aposta no humano como ser plural, criativo e integral, nunca foi tão urgente, quando a sombra da robotização ameaça reduzir a existência a algoritmos. Não se trata de negar a técnica, mas ser ferramenta da

evolução humana, e não seu destino. A formação integral é, assim, o renascimento possível neste século: ensinar a máquina a servir, sem jamais permitir que ela suplante o espanto, a intuição e o sentido.

Mais do que diagnóstica, esta tese é explicativa e propositiva: alinhando-se a movimentos inovadores do cenário educacional contemporâneo — como os princípios vivenciados na pedagogia ontopsicológica da Faculdade Antonio Meneghetti —, a pesquisa demonstra que o avanço da área se consolida na ampliação da perspectiva técnico-prática em favor do desenvolvimento do sujeito em sua totalidade. Ao integrar cultura, criatividade, ética e territorialidade, o Modelo Integrador proposto posiciona a Gastronomia como vetor estratégico da Economia Criativa e agente ativo dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. Além disso, ao articular a Ontopsicologia, o legado do humanismo renascentista e a valorização da vocação do estudante e do professor, ela oferece um modelo formativo capaz de assegurar a manutenção e a expansão genuína das cidades criativas. Com jovens éticos, criativos e estrategistas – e docentes apaixonados e exemplares – a Gastronomia deixa de ser classificada como mero serviço e assume seu lugar como ciência estratégica, respondendo no futuro por uma parcela significativamente maior da riqueza dos territórios. Não se trata, portanto, de um ajuste curricular, mas de uma escolha civilizatória: formar humanamente para que a criatividade gere prosperidade partilhada, sustentabilidade efetiva e cidades onde o desenvolvimento econômico seja, acima de tudo, desenvolvimento humano.

Por fim, a tese buscou oferecer uma contribuição original não apenas para o campo da gastronomia, mas para reflexão contemporânea sobre educação superior, trazendo presente que toda proposta curricular pressupõe uma determinada concepção de ser humano e que toda a formação profissional implica, inevitavelmente, uma formação da pessoa em um contexto frequentemente orientado pela lógica da produtividade e da competitividade. Esta investigação reafirma que a excelência profissional somente alcança sua plenitude quando articulada ao desenvolvimento humano. Talvez esse seja, em última análise, o principal legado dessa tese. Recolocar a pessoa no centro da universidade e compreender que o melhor currículo não é apenas aquele que desenvolve competências, mas aquele que cria condições para o florescimento da criatividade, da responsabilidade, da autonomia, da autenticidade, como expressões de uma personalidade. Dessa forma, a autora buscou entregar uma contribuição teórica, metodológica e propositiva para a sociedade e as instituições de ensino, reafirmando que o fortalecimento da excelência técnica, quando alicerçado na

responsabilidade social, na liderança consciente e no "saber servir", eleva o profissional ao papel de verdadeiro protagonista da sustentabilidade e da transformação social.

REFERÊNCIAS

ABRAMOWICZ, Anete. **Educação e diferença**: uma crítica ao neoliberalismo. Campinas: Autores Associados, 2015.

ABRAMOWICZ, Anete. Educação e humanismo digital: desafios da contemporaneidade. **Revista Educação & Sociedade**, Campinas, v. 36, n. 133, p. 1215-1232, 2015.

ADORNO, Theodor W.; HORKHEIMER, Max. **Dialética do esclarecimento**: fragmentos filosóficos. [S.l.]: [s.n.], 1947. Disponível em: https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/208/o/fil_dialetica_esclarec.pdf. Acesso em: 20 out. 2024.

AFRIANTARI, Rini; HARIKESA, Wayan Aditya. Industry Revolution 4.0: strengthening the creative economy sectors through BEKRAF implementation programs. **Journal Transborders**, [S.l.], v. 3, n. 2, p. 28-43, 2020.

ALBORS-GARRIGOS, Jose et al. Padrões de criatividade e inovação de chefs de alta gastronomia. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 11, n. 1, p. 19-35, 2013.

ALLIED MARKET RESEARCH. Disponível em: https://www.alliedmarketresearch.com/. Acesso em: 06 abr. 2026.

ALVES, Juliana; GHANIAN, Mansour. Motivations and profile of the creative tourist: what do they want to experience? In: DUXBURY, Nancy; RUSSO, Antonio Paolo (org.). **Creative tourism and sustainable territories**: insights from Southern Europe. Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars Publishing, 2022. p. 131-177.

ANDERSON, Eugene N. **The food of China**. New Haven: Yale University Press, 1988.

ARENDT, Hannah. **A condição humana**. 13. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2019.

ARENDT, Hannah. A crise na educação. In: ARENDT, Hannah. **Entre o passado e o futuro**. 7. ed. São Paulo: Perspectiva, 2006. p. 171.

ARENDT, Hannah. **Entre o passado e o futuro**. São Paulo: Perspectiva, 1997.

ARISTÓTELES. **Ética a Nicômaco**. 4. ed. São Paulo: Martin Claret, 2009.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS – ABIA. Relatório Anual 2025 - Associação Brasileira da Indústria de Alimentos - Exercício 2024. Diponível em: https://abia.org.br/wp-content/uploads/2025/09/Relatorio-Anual-Abia-2025.pdf. Acesso em: 13 out. 2025.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. ABRASEL – Matéria O projeto de lei que regulamenta a entrega por aplicativos é inadequado. Diponível em https://pe.abrasel.com.br/noticias/noticias/food-service-alem-do-prato-entenda-o-crescimento-do-mercado/. Acesso em 06 abr. 2026.

AYORA-DÍAZ, Steffan Igor. Translocal foodscapes: gastronomic creativity in Mérida, Mexico, and Seville, Spain. In: COUNIHAN, Carole; SINISCALCHI, Valeria (org.). **Making food in local and global contexts**: anthropological perspectives. London; New York: Bloomsbury Academic, 2022. p. 151-170.

BACON, Francis. **Novum organum**. [S.l.]: Editora Acrópolis, 2002. Disponível em: https://www.ebooksbrasil.org/adobeebook/norganum.pdf. Acesso em: 15 jun. 2025.

BAKAN, R.; TUBIĆ, Dejan; JAKOVIĆ, Božidar. Agritourism farms as stakeholders of gastronomic experience. **Agriculturae Conspectus Scientificus**, Zagreb, v. 86, n. 3, p. 283-291, 2021.

BARCELLOS, Ekaterina Emmanuil Inglesis; JUNIOR, Galdenoro Botura; RAMIREZ, Claudia Marcela Sanz. The creative economy on the environmental of the technological parks and incubators. **International Journal of Innovation**, v. 4, n. 2, p. 140-154, 2016.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. 5. ed. Lisboa: Edições 70, 2011.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Edição revista e ampliada. São Paulo: Edições 70, 2015.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Edição revista e ampliada. São Paulo: Edições 70, 2016.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

BARREIRA, Irlys Alencar Firmo. **Humanismo e educação**: desafios na contemporaneidade. Fortaleza: Edições UFC, 2015.

BARREIRA, Luiz Carlos. Humanismo em crise? Perspectivas da educação contemporânea. **Revista Brasileira de Educação**, v. 20, n. 60, p. 15-32, 2015.

BASTOS, Bruno Bianchi; DA COSTA, Janaina Oliveira Pamplona. **A Difusão internacional de modelos urbanos: uma análise da "cidade criativa" em periódicos especializados brasileiros** (2010-2017). Revista dos Trabalhos de Iniciação Científica da UNICAMP, n. 26, 2018.

BATTISTI, Uriel. **Difusão em arquivos permanentes: construções através da indústria criativa**. 2023.Disponível em: https://lume.ufrgs.br/handle/10183/259241. Acesso em 16 ago. 2024.

BAUER, Martin W.; GASKELL, George (org.). **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som**: um manual prático. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2004.

BELLO, Angela Ales. **Introdução à fenomenologia**. Belo Horizonte: Spes Editora, 2017.

BELLO, Angela Ales. **Edmund Husserl: pensar Deus,crer em Deus**. São Paulo: Paulus Editora, 2016.

BENEFIELD, Larry E. Implementing evidence-based practice in home care. **Home Healthcare Nurse**, Philadelphia, v. 21, n. 12, p. 804-811, 2003.

BERGAMOCITTÀCREATIVA. **I progetti**. [S.l.], 2025. Disponível em: https://bergamocittacreativa.it/i-progetti/. Acesso em: 23 maio 2025.

BERNARDO, Débora Giselli; TOLEDO, Cézar de Alencar Arnaut. Educação e humanismo no pensamento de Juan Luís Vives. **Revista HISTEDBR On-line**, Campinas, n. 25, p. 13-32, 2007.

BITTENCOURT, Maria Costa; TEIXEIRA, Aline Rissatto. A relevância da inserção do tema dos sistemas alimentares no ensino superior brasileiro com foco na Gastronomia. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro, v. 20, p. e84549, 2025.

BLACK, Rachel. Food studies programs. In: ALBALA, Ken (org.). **Routledge International Handbook of Food Studies**. Londres: Routledge, 2013. p. 201-208.

BOSTON CONSULTING GROUP (BCG). 2021. **Alternative-protein market to reach at least $290 billion by 2035.** https://www.bcg.com/press/23march2021-alternative-protein-marketreach-290-billion-by-2035.

BOTELHO, Louise Lira Roedel; CUNHA, Cristiano Castro de Almeida; MACEDO, Marcelo. O método da revisão integrativa nos estudos organizacionais. **Gestão e Sociedade**, Belo Horizonte, v. 5, n. 11, p. 121-136, 2011.

BOZ, Nurgül; OZTURK, Hande Mutlu. Importance of creativity and innovation for gastronomy and business tourism. In: BARI, Muhammad Wajid; SHAHEEN, Sadia; FANCHEN, Meng (org.). **Accelerating Knowledge Sharing, Creativity, and Innovation Through Business Tourism**. Hershey: IGI Global, 2020.

BRASIL. **Decreto nº 87.522, de 25 de agosto de 1982**. Promulga o Acordo de Cooperação Técnica em Matéria Educacional, Científica e Técnica, concluído entre o Governo do Brasil e UNESCO, no ano de 1981. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 25 ago. 1982.

BRASIL. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP). **Classificação Internacional Normalizada da Educação (CINE Brasil 2018)**. Brasília: INEP, 2023.

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 dez. 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br. Acesso em: 23 abr. 2024.

BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. Brasília, DF: MEC, 2006.

BRASIL. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP). **Censo da educação superior**: apresentação censo da educação superior 2022. Brasília, DF: INEP, 2023. Disponível em: https://download.inep.gov.br/educacao_superior/censo_superior/documentos/2022/apresentacao_censo_da_educacao_superior_2022.pdf. Acesso em: 26 out. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP). **Censo da educação superior**: apresentação censo da educação superior 2024. Brasília, DF: INEP, 2025. Disponível em: https://download.inep.gov.br/educacao_superior/censo_superior/documentos/2024/apresentacao_censo_da_educacao_superior_2024.pdf. Acesso em: 23 mar. 2026.

BRASIL. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP). **Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação presencial e a distância**. Brasília, DF: MEC/INEP, 2023. Disponível em: https://www.gov.br/inep. Acesso em: jun. 2025.

BRASIL. Ministério da Educação. **Programa Escola em Tempo Integral**. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2023. Disponível em: https://www.gov.br/mec/pt-br/assuntos/escola-em-tempo-integral. Acesso em: 10 set. 2025.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. **Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Básica**. Brasília, DF: MEC/SEB, 2013.

BRAY, Francesca. Early Chinese references to soybeans and adzuki beans in green manures and crop rotations. In: BRAY, F. **Science and Civilization in China. Vol. 6, Biology and Biological Technology, Part 11: Agriculture**. Cambridge, England: Cambridge University Press, 1984. p. 431.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia de Mesa, 2017.

BROOME, Marion E. Integrative literature reviews for the development of concepts. In: RODGERS, Beth L.; KNAFL, Kathleen A. (Eds.). **Concept Development in Nursing**. Philadelphia, Pa: WB Saunders, 2000. p. 231-250. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/238248432_Integrative_literature_reviews_for_the_development_of_concepts. Acesso em: 15 out. 2024.

BRAUN, V.; CLARKE, V. **To saturate or not to saturate? Questioning data saturation as a useful concept for thematic analysis and sample-size rationales. Qualitative Research in Sport, Exercise and Health**, v. 13, n. 2, p. 201–216, 2021. DOI: https://doi.org/10.1080/2159676X.2019.1704846. Disponível em: https://www.tandfonline.com/doi/citedby/10.1080/2159676X.2019.1704846?scroll=top&needAccess=true. Acesso em:10.08.2026

BRUNI, Leonardo. Laudatio Florentinae Urbis. In: BLACK, Robert (Org.). **Humanism and Education in Medieval and Renaissance Italy**. Cambridge: Cambridge University Press, 2001. p. 215-220.

BUELL, Paul D.; ANDERSON, Eugene Newton. **Soup for the Qan**. Routledge, 2013.

BURKE, Peter; ITALIANO, O. **Renascimento, cultura e sociedade na Itália**. São Paulo: Nova Alexandria, 1999.

CABRAL, Silvia Regina. **Formação superior em gastronomia no Brasil e Portugal: diferenças e similaridades**. 2017. 306 f. Tese (Doutorado em Turismo e Hotelaria) - Universidade do Vale do Itajaí, Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Turismo e Hotelaria, Balneário Camboriú, 2017.

CABRAL, Silvia Regina; DOS ANJOS, Francisco Antônio; HOSTINS, Regina Celia Linhares. O cenário da formação superior em gastronomia no Brasil. **Revista Hospitalidade**, v. 14, n. 1, p. 01-21, 2017.

CAMPOS, Roberta Piza de; GALINA, Simone Vasconcelos Ribeiro; GIRALDI, Janaina de Moura Engracia. Future research guidelines on soft power: an oblique approach of the literature on the intertwinement between creative industries and place branding. **Revista Brasileira de Marketing**, v. 21, n. 1, 2022.

CANCLINI, Néstor García. **Culturas híbridas Estrategias para entrar y salir de la modernidad**. 1. ed. atualizada. Buenos Aires: Paidós, 2001.

CANGELOSI, Annalisa. Quando o estudante acredita ser superior ao docente. **Revista Brasileira de Ontopsicologia**, v. 1, n. 01, p. 07-21, jul./dez. 2021.

CAPATTI, Alberto; MONTANARI, Massimo. **Italian cuisine:** a cultural history. Columbia University Press, 2003.

CAPRA, Fritjof. **A Teia da Vida:** uma nova compreensão Científica dos Sistemas Vivos. São Paulo: Editora Cultrix, 1996.

CAPRA, Fritjof. **O Tao da Física:** uma análise dos paralelos entre a física moderna e misticismo oriental. São Paulo: Editora Cultrix, 2020.

CAPRA, Fritjof; LUISI, Pier Luigi. **Visão sistêmica da vida:** uma concepção unificada e suas implicações filosóficas, políticas, sociais e econômicas. São Paulo: Editora Cultrix, 2020.

CARBONELL, Jaume. **Pedagogias do século XXI:** bases para a inovação educativa. Penso Editora, 2016.

CAROTENUTO, M. **La Paidéia Ontica:** daí Sumeri a Meneghetti. Roma: Ontoed, 2013.

CAROTENUTO, Margherita. **A paideia ôntica: dos sumérios a Meneghetti**. São João do Polêsine: Ontopsicológica Editora Universitária, 2013. 444 p.

CAROTENUTO, Margherita. **Histórico sobre as teorias do conhecimento**. São João do Polêsine: Ontopsicológica Editora Universitária, 2009. 293 p.

CAROTENUTO, Margherita. **Scheda storica sulle teorie della conoscenza**. Roma: Psicologica Editrice, 2007. 326 p.

CARTAY, Rafael. Epistemological approach to gastronomy / Approche épistémologique de la gastronomie. **Agroalimentaria**, v. 25, n. 49, p. 21-44, 2019.

CARVALHAL, Felipe. **No caminho para uma gestão criativa:** a percepção dos gestores da Economia Criativa sobre suas experiências. 2016. Dissertação (Mestrado em Administração) - Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2016.

CASASSUS, Juan. Câmbios Paradigmáticos en Educacion. **Revista Brasileira de Educação**, Rio de Janeiro, ago. 2002. Disponível em: https://doi.org/10.1590/S1413-24782002000200004. Acesso em: 15 out. 2024.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Folclore do Brasil:** pesquisas e notas. São Paulo: Global Editora, 1967.

CASSIRER, Ernst. **Antropologia Filosofica:** introducion a uma filosofia de la cultura. Trad. Eugenio Imaz. 3. ed. México: FCE, 2016

CASSIRER, Ernst. **Indivíduo e Cosmo na Filosofia do Renascimento**. São Paulo: Martins Fontes, 1948.

CASTELLS, Manuel. **A sociedade em rede**. São Paulo: Paz e Terra, v. 2, 1999.

CASTRO, Cosette. **Indústrias de contenidos en Latinoamérica**. Santiago de Chile: CEPAL, 2008.

CAVA, Bruno; MAUÉS, Antônio. Pedagogia crítica e Paulo Freire no século XXI. **Revista Educação em Questão**, Natal, v. 60, n. 44, p. 1-18, 2022.

CERDAS, E. Hesíodo. Os trabalhos e os dias. Edição, tradução, introdução e notas de Alessandro Rolim de Moura. Curitiba: Segesta, 2012. **Clássica - Revista Brasileira de Estudos Clássicos**, v. 27, n. 1, p. 305-308, 2014.

CHANG, Kwang-chih. **Food in Chinese Culture:** Anthropological and Historical Perspectives. New Haven: Yale University Press, 1977.

CHAOPREECHA, Jutharat; TOVANKASAME, Nattapong; LIMBUT, Phattharaporn. Reconsidering the Chinese Identity: Cultural Reproduction in Phuket Gastronomy. **Transnational Chinese Diaspora in Southeast Asia: Case Studies from Thailand, Malaysia**, p. 81-104, 2022.

CHARMAZ, Kathy. **A construção da teoria fundamentada:** Guia Prático para Análise Qualitativa. Tradução Joice Elias Costa. Porto Alegre: Artmed, 2009.

CHESNAIS, François. **A mundialização do capital**. São Paulo: Xamã, 1996.

CHITAC, Iuliana Maria. **The rationale for saturation in qualitative research: When practice informs theory.** Cross-Cultural Management Journal, v. 24, 29–35, 2022. Disponível em: https://www.ceeol.com/search/article-detail?id=1060257. Acesso em:10.08.2026

CHIZZOTTI, Antonio. **A pesquisa em ciências humanas e sociais**. 6. ed. São Paulo: Cortez, 2003.

COMTE, Auguste. **Curso de Filosofia Positiva**. Tradução José Artur Gianotti. São Paulo: Abril, 1978.

COMUNIAN, Roberta; FAGGIAN, Alessandra; JEWELL, Sarah. Embedding arts and humanities in the creative economy: the role of graduates in the UK. **Environment & Planning C: Government & Policy**, v. 21, p. 426-450, 2014.

COMUNIAN, Roberta; GILMORE, Abigail; JACOBI, Stephen. Higher education and the creative economy: creative graduates, knowledge transfer and regional impact debates. **Geography Compass**, v. 9, n. 7, p. 371-383, 2015.

COMUNIAN, Roberta; MOULD, Oli. Hung, Drawn and Cultural Quartered: Rethinking Cultural Quarter Development Policy in the UK. **European Planning Studies**, Taylor & Francis Journals, v. 23, n. 12, p. 2356-2369, dez. 2015.

CONTRERAS, William et al. Life cycle greenhouse gas emissions of crude oil and natural gas from the Delaware Basin. **Journal of Cleaner Production**, v. 328, p. 129530, 2021.

CORAZZA, Rosana. Economia, tecnologia e meio ambiente: comentários sobre aspectos positivos e normativos da Economia do Meio Ambiente. **Ensaios FEE**, Porto Alegre, v. 24, n. 2, p. 479-498, 2003.

COUSINS, Jason; SADLER, James; EVANS, James. The challenge of regulating private wildlife ranches for conservation in South Africa. **Ecology and Society**, v. 15, n. 2, p. 15, 2010. DOI: 10.5751/ES-03349-150228.

COVARRUBIAS, Marco A. et al. Strategies for maximizing the gastronomic value of the chinampero products from Xomichilco area in Mexico City: experiences from a higher education institution. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 32, p. 100685, 2023.

CRESPI-VALLBONA, Montserrat; MASCARILLA-MIRÓ, Oscar. Street art as a sustainable tool in mature tourist destinations: a case study of Barcelona. **International Journal of Cultural Policy**, 2020. DOI: 10.1080/10286632.2020.1792890.

CRESPI-VALLBONA, Montserrat; MASCARILLA-MIRÓ, Oscar. Wine lovers: their interests in tourist experiences. **International Journal of Culture, Tourism, and Hospitality Research**, v. 14, n. 2, p. 239-258, 2020.

CRESWELL, John W. et al. **Pesquisa de métodos mistos**. Porto Alegre: Penso, 2013.

CURRAN, James; HESMONDHALGH, David. **Media and Society**. 6. ed. Bloomsbury Academic: Bloomsbury Publishing Inc., 2019.

DALBY, Andrew. **Food in the Ancient World from A to Z**. Psychology Press, 2003.

DE CARVALHO, Bruno Silva. A liberdade e o Outro: o desafio da autenticidade em meio à ontologia de Jean-Paul Sartre. Editora Dialética, 2024.

DE LIMA MEDEIROS, Mirna; PASSADOR, João Luiz; GOULART BECHELE, Débora. A fenomenologia e a pesquisa em turismo: reflexões para aplicação com base no turismo gastronômico. **Turismo - Visão e Ação**, v. 13, n. 1, p. 20-33, jan./abr. 2011.

DE SOUZA SANTOS, Boaventura. **Para além do Pensamento Abissal:** Das linhas globais a uma ecologia de saberes. 2017.

DELORS, Jacques (Org.). **Educação:** um tesouro a descobrir: Relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o Século XXI. 2. ed. São Paulo: Cortez; Brasília, DF: MEC/UNESCO, 1996.

DELORS, Jacques. Rapporto all'UNESCO della Commissione Internazionale sull'Educazione per il Ventunesimo Secolo. Armando Editore, 1997.

DEMO, Pedro. **Metodologia científica em ciências sociais**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

DENZIN, Norman K.; LINCOLN, Yvonna S. (Ed.). **Handbook of Qualitative Research**. 2. ed. Thousand Oaks, CA: Sage, 2002. / **O manual Sage de pesquisa qualitativa**. Porto Alegre: Artmed, 2011.

DEWEY, John. **Democracia e educação**. São Paulo: Nacional, 1979.

DORIA, Carlos Alberto. Lei Rouanet deve financiar gastronomia? Não. Afago não é investimento. **Folha de São Paulo**, seção Debates, 2014.

DRUCKER, Peter. **Innovation and Entrepreneurship:** Practice and Principles. New York: Harper Collins Publishers, Inc., 1993.

DU RAND, Gerrie; HEATH, Ernie. Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. **Current Issues in Tourism**, v. 9, n. 3, p. 206-234, 2006. Disponível em: http://www.multilingual-matters.com/journals/journals_cit.asp?TAG=&CID=. Acesso em: 15 set. 2024.

DUARTE, Newton. **Formação de professores:** limites contemporâneos e alternativas necessárias. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2010.

EMBRAP, https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/planoabc-abcmais, 2024, Acesso em: 16 jun. 2025.

ERASMO, de Roterdã. **Elogio da loucura**. São Paulo: Martins Fontes, 2016.

EVANS, Graeme. Creative cities, creative spaces and urban policy. **Urban Studies**, v. 46, n. 5-6, p. 1003-1040, 2009.

FACULDADE ANTONIO MENEGHETTI. **Como as coisas aparecem para nós? – Tommy Akira Goto | A Vida PodSer+ #20**. [S. l.: s. n.], 8 fev. 2026. 1 vídeo (43 min 15 s). Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=j2N6-y1CEk4. Acesso em: 7 jun. 2026.
FACULDADE ANTONIO MENEGHETTI. Plano Desenvolvimento Institucional (PDI) 2024 a 2028. Restinga Seca. 2025.

FACULDADE ANTONIO MENEGHETTI. Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia. Restinga Seca. 2025.

FACULDADE ANTONIO MENEGHETTI. Projeto Pedagógico Institucional (PPI). Restinga Seca. 2024.

FAHMI, Fikri Zul; KOSTER, Sierdjan; DIJK, Jouke van. The location of creative industries in a developing country: The case of Indonesia. **Cities**, v. 59, p. 66-79, 2016. DOI: 10.1016/j.cities.2016.06.005. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0264275116302347. Acesso em: 15 set. 2024.

FALCON, Francisco José Calazans. **O iluminismo**. São Paulo: Ática, 1986.

FAO https://www.fao.org/brasil/pt/

FARRER, James. Sustainable neighbourhood gastronomy: Tokyo independent restaurants facing crises. **Asia Pacific Viewpoint**, v. 63, n. 3, p. 396-410, 2022.

FERGUSON, R. James. **Rome and Parthia:** Power politics and diplomacy across cultural frontiers. Bond University, 2005.

FERRO, Rafael Cunha; REJOWSKI, Mirian. Pro**dução científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. Turismo-Visão e Ação**, v. 20, n. 3, p. 500-515, 2018.

FERRO, Rebeca de Cobbi. Dimensões Conceituais da Gastronomia. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo: Centro Universitário Senac, v. 5, n. 2, jul. 2017. ISSN 2238-4200. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/318724650_Dimensoes_conceituais_da_gastronomia. Acesso em: mar. 2025.

FERRO, Rebeca de Cobbi. **Gastronomia como área de conhecimento:** perspectivas teóricas e metodológicas. São Paulo: Atlas, 2017.

FEYE, Kristina M.; BAXTER, Mikayla F. A.; TELLEZ-ISAÍAS, Guillermo; KOGUT, Michael H.; RICKE, Steven C. Influential factors on the composition of the conventionally raised broiler gastrointestinal microbiomes. **Poultry Science**, v. 99, n. 2, p. 653-659, 2020. DOI: 10.1016/j.psj.2019.12.013. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S003257911957924X. Acesso em: 15 set. 2024.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLEW, Terry. **The Creative Industries: Culture and Policy**, 2012. DOI: 10.4135/9781446288412.

FLICK, Uwe. **Introdução à pesquisa qualitativa**. 5. ed. Porto Alegre: Penso / Artmed, 2009.

FLICK, Uwe. **Introdução à pesquisa qualitativa**. 5. ed. Porto Alegre: Penso / Artmed, 2018.

FLORIDA, Richard. Cities and the Creative Class. **City & Community**, v. 2, n. 1, p. 3-19, 2003. DOI: 10.1111/1540-6040.00034.

FLORIDA, Richard. **The Rise of the Creative Class and How It's Transforming Work, Leisure, Community and Everyday Life**. New York: Basic Books, 2002.

FLORIDA, Richard; ADLER, Patrick. **The Creative Class and the Creative Economy**. School of Cities, University of Toronto, Toronto Ontario; Department of Urban Planning, UCLA, Los Angeles (USA): Elsevier, 2019.

FLORIDI, Luciano. **The onlife manifesto**: Being human in a hyperconnected era. Springer nature, 2015.

FONTOURA, Heloísa; COSTA, Eliane. Educação humanista e a formação integral do ser humano. **Revista Educação e Humanismo**, v. 11, n. 2, p. 45-58, 2017.

FORLEO, Maria B.; BENEDETTO, Graziella. Cidades criativas da gastronomia: rumo à relação entre cidade e campo. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 22, p. 100-247, 2020.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. 17. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, v. 3, p. 343-348, 1987.

FREIRE, Paulo. **Política e educação**. Editora Paz e Terra, 2019.

FUNDAÇÃO ANTONIO MENEGHETTI. **Pesquisa e Difusão da Ontopsicologia**. 2024. Disponível em: https://www.fundacaoantoniomeneghetti.org/pesquisa-e-difus%C3%A3o-da-opl. Acesso em 16 jan. 2025.

GALVÃO, Cristina Maria; SAWADA, Namie Okino; TREVIZAN, Maria Auxiliadora. Revisão sistemática: recurso que proporciona a incorporação das evidências na prática da enfermagem. **Revista Latino-Americana de Enfermagem**, Ribeirão Preto, v. 12, n. 3, p. 549-556, maio/jun. 2004.

GARIN, Eugenio. **L'Umanesimo Italiano**. Bari: Laterza, 1952.

GARIN, Eugenio. **O humanismo italiano: filosofia e vida civil no Renascimento**. Lisboa: Editorial Estampa, 1994.

GARNSEY, Peter. **Food and society in classical antiquity**. Cambridge: Cambridge University Press, 1999.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC-Livros Técnicos e Científicos Editora, 1989.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC-Livros Técnicos e Científicos Editora, 2008.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2010.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1995.

GIROUX, Henry A. **Os professores como intelectuais:** rumo a uma pedagogia crítica da aprendizagem. Porto Alegre: Artmed, 1997.

GLASER, Barney G. **Theoretical sensitivity:** advances in the methodology of grounded theory. San Francisco: Sociology Press, 1978.

GLASER, Barney G.; STRAUSS, Anselm L. **The discovery of grounded theory:** strategies for qualitative research. Chicago: Aldine Transaction, 1967.

GOERGEN, Pedro. **Universidade e formação ética:** a crise textual da universidade. Petrópolis: Vozes, 1995.

GOGOSKI, Risto; VASKO, Cuculeski. Economic aspects of gastronomy as a creative industry. In: **International Scientific Conference Challenges of Tourism and Business Logistics in the 21st century**. North Macedonia: Faculty of Tourism and Business Logistics, 2019. p. 297-304.

GOTO, Tommy Akira. **Introdução à psicologia fenomenológica:** a nova psicologia de Edmund Husserl. São Paulo: Paulus, 2008.

GOTO, Tommy Akira; GOTO, Natália Barreiros Genaro. Educação, formação e mundo da vida: uma via antropológica fenomenológica. In: PEIXOTO, Adão José (Org.). **Ensaios de Filosofia, Educação e Psicologia**. Curitiba: CRV, 2016.

GRECO, John; SOSA, Ernest. O que é epistemologia. In: GRECO, John; SOSA, Ernest. **Compêndio de epistemologia**. São Paulo: Edições Loyola, 2012. p. 15-61.

GRISAFI, Anna J. Development processes in European marginal areas: an investigation in the UNESCO gastronomic creative city of Östersund in Sweden. **Lecture Notes in Networks and Systems**, v. 482, p. 221-233, 2022.

HALL, Colin Michael; SHARPLES, Liz. The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In: HALL, Colin Michael et al. (Eds.). **Food tourism around the world**. Burlington, MA: Elsevier Butterworth-Heinemann, 2003. p. 1-24.

HANDAYANI, Naniek Utami et al. A data envelopment analysis approach for assessing the efficiency of sub-sectors of creative industry: a case study of batik enterprises from Semarang, Indonesia. **AIP Conference Proceedings**, v. 2217, n. 1, 2020.

HELSTOSKY, Carol. **Pizza: a global history**. Reaktion books, 2008.

HERNÁNDEZ-SAMPIERI, Roberto; FERNÁNDEZ-COLLADO, Carlos; BAPTISTA-LUCIO, P. **Desarrollo de la perspectiva teórica: revisión de la literatura y construcción del marco teórico**. 2017.

Hostin, Anne-Mette; RICHARDS, Greg (Ed.). Turismo e gastronomia . Londres: Routledge, 2002.

HOWKINS, John. **Creative Ecologies: Where Thinking Is a Proper Job**. USA: First Transaction Publication, 2010.

HOWKINS, John. **The Creative Economy: How People Make Money from Ideas**. Penguin Books, 2002.

HOWKINS, John. **The Creative Economy: How People Make Money from Ideas**. Penguin Books, 2007.

HOWKINS, John. **The Creative Economy: How People Make Money from Ideas**. Penguin Books, 2013.

HUANG, Hsing-Tsung. **Fermentations and food science**. Vol. 6. Cambridge University Press, 2000.

HUBERMAN, Leo. **História da riqueza do homem**. São Paulo: Guanabara, 1986.

HUSSERL, Edmund. **A crise das ciências europeias e a fenomenologia transcendental: uma introdução à filosofia fenomenológica**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2012.

HUSSERL, Edmund. Ideias para uma fenomenologia pura e para uma filosofia fenomenológica: introdução geral à fenomenologia pura. Aparecida : Idéias e Letras, 2006. 383 p.

HUSSERL, Edmund. Meditações cartesianas: uma introdução à fenomenologia. São Paulo: EDIPRO, 2019. 175 p.

HUSSERL, Edmund. Ideias para uma fenomenologia pura e para uma filosofia fenomenológica: introdução geral à fenomenologia pura. Tradução: Márcio Suzuki. São Paulo: Idéias e Letras, 2006. 383 p.

IPCC - Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas, https://www.ipcc.ch/

J. HERVÁS-OLIVER, J. L. Creativity and innovation patterns of haute cuisine chefs. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 11, n. 1, p. 19-35, 2013.

JAEGER, Werner. **Paideia:** a formação do homem grego. 5. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

JOLLIFFE, B. **What it Means to be Hospitable**: Paul's Commands in Light of His Mediterranean Context. 2016. Doctoral dissertation (Ph.D.) - Reformed Theological Seminary, Global Campus, Charlotte, NC, 2016.

JUNQUEIRA, Luiz Daniel Muniz; ANJOS, Francisco Antônio dos. Características e influências da dimensão econômica da gastronomia criativa do Ribeirão da Ilha, Florianópolis/SC, Brasil, para o turismo criativo local: estudo de caso de uma cidade criativa UNESCO da gastronomia. **Gestão e Desenvolvimento**, v. 16, n. 2, p. 95-121, 2019.

KEYS, A. Coronary heart disease the global picture. **Atherosclerosis**, v. 22, n. 2, p. 149-192, 1975.

KOUFADAKIS, Stylianos X.; MANOLA, Maria. **A gastronomia como arte e seu papel no desenvolvimento econômico local de um destino turístico: uma revisão da literatura**. SPOUDAI Journal of Economics and Business , v. 70, n. 1-2, p. 81-92, 2020.

KRISTELLER, Paul Oskar. **Studies in Renaissance thought and letters**. Ed. di storia e letteratura, 1993.

KUHN, T. S. **The structure of scientific revolutions**. 3. ed. Chicago: University of Chicago Press, 1996.

KVALE, Steinar; BRINKMANN, Svend. **Entrevistas: aprendizagem da arte da pesquisa qualitativa**. 2. ed. Porto Alegre: Penso, 2009.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Técnicas de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2008.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Técnicas de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2017.

LANDRY, Charles. **Origens e Futuros da Cidade Criativa**. São Paulo: Sesi, 2013.

LANDRY, Charles. **The creative city: a toolkit for urban innovators**. 2nd ed. Inglaterra: Routledge, 2008.

LARSSON, Simon; LARSSON, S. O.; BENNETT, J.; SJÖLANDER-LINDQVIST, Annelie. Contextualizing negative attitudes to wildlife and wildlife governance in the moral economy of Swedish farmers. **Frontiers in Conservation Science**, v. 3, art. 1014769, 2022. DOI: 10.3389/fcosc.2022.1014769.

LASZLO, Ervin. **Introduction to systems philosophy:** toward a new paradigm of contemporary thought. New York: Harper Torchbooks, 1972.

LASZLO, Ervin; MARGENAU, Henry. O surgimento de conceitos integrativos na ciência contemporânea. **Filosofia da Ciência**, v. 39, n. 2, p. 252-259, 1972.

LE GOFF, Jacques; SCHMITT, Jean-Claude. **Dicionário temático do ocidente medieval**. Bauru: EDUSC, 2002.

LEHNHART, E. D. R.; LÖBLER, Mauri Leodir; TAGLIAPIETRA, R. D. **Metodologia da pesquisa**. Santa Maria, RS: UFSM, 2023.

LEOTI, Alexandre; ANJOS, Francisco Antônio dos; COSTA, R. Creative Territory and Gastronomy: Cultural, Economic, and Political Dimensions of Tourism in Historic Brazilian Cities. **Sustainability**, MDPI / Switzerland, v. 15, n. 7, p. 1-15, mar. 2023. Disponível em: https://ideas.repec.org/a/gam/jsusta/v15y2023i7p5844-d1109248.html. Acesso em: 15 jun. 2025.

LIMA, Letícia de Castro et al. Criatura: turismo criativo como abordagem de desenvolvimento e gestão social. Disponível em https://repositorio.ufba.br/handle/ri/35357. Acesso em 15jun. 2025.

LIU, Jiyuan. Study on spatial-temporal feature of modern land-use change in China: using remote sensing techniques. **Quaternary Sciences**, v. 20, n. 3, p. 229-239, 2000.

LOBATO, Abelardo. **La dignità della persona umana:** privilegio e conquista. Bologna: Studio Domenicano, 2003.

LOCKE, John. **Alguns pensamentos sobre a educação**. Tradução: Anísio Teixeira. São Paulo: Martins Fontes, 1996. (Original publicado em 1693).

LOGAN, George M. **The meaning of More's Utopia**. 1983.

LÓPEZ-GUZMÁN, Tomás; SÁNCHEZ-CAÑIZARES, Sandra. Culinary Tourism in Córdoba (Spain). **British Food Journal**, v. 114, p. 168-179, 2012. https://doi.org/10.1108/00070701211202368.

MORÁN, José et al. Mudando a educação com metodologias ativas. Coleção mídias contemporâneas. Convergências midiáticas, educação e cidadania: aproximações jovens, v. 2, n. 1, p. 15-33, 2015.MACEDO, Elizabeth. Paulo Freire e a pedagogia crítica hoje. **Revista e-Curriculum**, São Paulo, v. 18, n. 2, p. 390-407, 2020.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 11, n. 23, p. 49-73, 2005.

MALTHUS, T. **An Essay on the Principle of Population, as it affects the future Improvement of Society, with Remarks on the Speculations of Mr. Godwin, M. Condorcet, and Other Writers. London**: J. Johnson, 1798. 1st edition.

MARKUSEN, Ann; WASSALL, Gregory H.; DENATALE, Douglas; COHEN, Randy. Defining the Creative Economy: Industry and Occupational Approaches. **Economic Development Quarterly**, 22, 24-45, 2008. Disponível em: http://dx.doi.org/10.1177/0891242407311862. Acesso em: 20 mar. 2025.

MARTINS, Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves; TOMELIN, Carlos Alberto; JESUS, Edilza Laray de. "A gastronomia como elemento diferencial na consolidação do Turismo Cultural no Amazonas." **Revista Hospitalidade - Dossiê Gastronomias e Comensalidades**, v. 21, p. 605-630, 2024.

MARTINS, Geraldo DA; THEOPHILO, Carlos Renato. **Metodologia da investigação cientifica**. São Paulo: Atlas, p. 143-164, 2009.

MARTINS, M. Gastronomic tourism and the creative economy. **Journal of Tourism, Heritage & Services Marketing**, v. 2, n. 2, p. 33-37, 2016.

MARX, Karl. **O Capital**. Hamburgo (Alemanha): Otto Meissner, 1867.

MASLOW, Abraham H. **Motivação e personalidade**. 3. ed. São Paulo: Harper & Row, 2000.

MASLOW, Abraham H. **Toward a psychology of being**. New York: Van Nostrand, 1968.

McKINSEY & COMPANY. 2023 https://www.mckinsey.com/featured-insights/2023-year-in-review.

MELO, Anna Karynne da Silva; BOSI, Maria Lúcia Magalhães. **Fenomenologia(s) e saúde coletiva**. Imprensa Universitária UFC, Fortaleza, 2020.

MENEGHETTI, Antonio. **Arte, Sonho e Sociedade**. Traduzido por Ontopsicologica Editora Universitária. Recanto Maestro, Restinga Sêca-RS, 2015.

MENEGHETTI, Antonio. Cozinha viva. 2. ed. São João do Polêsine: Ontopsicologica Editrice, 2006. 168 p.

MENEGHETTI, Antonio. **Dal Umanesimo Storico all'Umanesimo Perene**. Roma, Itália: Psicológica Editrice, 2010.

MENEGHETTI, Antonio. **Humanismo Histórico e Humanismo Perene**. Recanto Maestro, Restinga Sêca-RS: Ontopsicológica Editora, 2011.

MENEGHETTI, Antonio. **Manual de Ontopsicologia**. 4. ed.. Recanto Maestro: Ontopsicologica Editrice / Editora Universitária, 2013.

MENEGHETTI, Antonio. **Manual de Ontopsicologia**. 6. ed. Recanto Maestro: Ontopsicologica Editrice / Editora Universitária, 2022.

MENEGHETTI, Antonio. **Ontologia da Percepção**. Traduzido por Ontopsicologica Editora Universitária. Recanto Maestro, Restinga Sêca-RS, 2015.

MENEGHETTI, Antonio. Os jovens e a ética ôntica. São João do Polêsine: Ontopsicológica Editora Universitária, 2013. 195 p.

MENEGHETTI, Antonio. **Pedagogia Ontopsicológica**. Recanto Maestro, Restinga Sêca-RS: Ontopsicológica Editrice / Editora Universitária, 2005.

MENEGHETTI, Antonio. **Pedagogia Ontopsicológica**. Recanto Maestro, Restinga Sêca-RS: Ontopsicológica Editrice / Editora Universitária, 2019.

MENEGHETTI, Antonio. **Psicologia Managerial**. Depósito Legal na Biblioteca Nacional. São Paulo SP: FOIL, 2011.

MENEGUEL, Cinthia Rolim de Albuquerque. **Um olhar fenomenológico sobre os festivais gastronômicos e o patrimônio cultural alimentar na cidade de São Paulo**. Tese

(Doutorado em Turismo e Hotelaria) - Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2019.

MERLEAU-PONTY, Maurice. **A união da alma e do corpo.** Autentica, 2018.

MILL, John Stuart. **A System of Logic, Ratiocinative and Inductive**. Londres: Longmans, Green, and Co., 1843.

MILL, John Stuart. **Princípios de economia política com algumas de suas aplicações à Filosofia Social:** Introdução de W. J. Ashley. Os economistas, volume II. São Paulo: Nova Cultural, 1986.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento:** pesquisa qualitativa em saúde. 14. ed. São Paulo: Hucitec, 2014.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **Quantitativo-qualitativo:** oposição ou complementaridade? Rio de Janeiro: Cad. Saúde Pública, 1993.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista brasileira de ciências sociais**, v. 16, p. 31-42, 2001.

MINUZZI, Gisele Arruda; POMMER, Roselene Moreira Gomes. História dos cursos de Gastronomia no contexto da Educação Profissional e Tecnológica Brasileira. **Cenário: Revista Interdisciplinar em Turismo e Território**, v. 10, n. 1, p. 73-85, 2022.

MIRA, Ane Patrícia de; FOSSATTI, Paulo; JUNG, Hildegard Susana. **A concepção de educação humanista: interfaces entre a UNESCO e o Plano Nacional de Educação**. Acta Scientiarum. Education, v. 41, 2019.

MISSAGGIA, Juliana. A noção husserliana de mundo da vida (Lebenswelt): em defesa de sua unidade e coerência. **Trans/form/ação**, v. 41, n. 1, p. 191-208, 2018.

MOLL, Jaqueline (org.). **Caminhos da educação integral no Brasil:** direito a outros tempos e espaços educativos. Porto Alegre: Penso, 2012.

MONTANARI, Massimo. **Comida com cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2013.

MONTES, J. M. L. **El cerebro y la educación:** neurobiología del aprendizaje. Santiago, Chile: Taurus, 2012.

MORALES, O. E. T. (orgs.). Convergências midiáticas, educação e cidadania: aproximações jovens. **Coleção Mídias Contemporâneas**, vol. II. Ponta Grossa: PROEX/UEPG, p. 15-33, 2015.

MORIN, Edgar. **O método:** a natureza da natureza. Porto Alegre: Sulina, 2011.

MORIN, Edgar. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. São Paulo: Cortês. Brasília: Unesco, 2000.

MORIN, Edgar**. Os sete saberes necessários à educação do futuro**. São Paulo: Cortez, 2011b.

MORIN, Edgar. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. Tradução de Catarina Eleonora F. da Silva e Jeanne Sawaya. São Paulo: Cortez, 2000.

MORRIS, Jane. Why is the Venice Biennale still so important? **The Art Newspaper**, 2019. Disponível em: https://www.theartnewspaper.com/2019/05/01/why-is-the-venice-biennale-still-so-important. Acesso em: 10 mar. 2025.

MOULIER-BOUTANG, Yann. capitalisme cognitif, pour comprendre la guerre des codes. Capitalismo Cognitivo y Economía Social del Conocimiento. **La lucha por el Código**, v. 2, p. 15, 2016.

MOULIER-BOUTANG, Yann. La dette, la vie et la mauvaise économie: Éloge intempestif de la dette. **Multitudes**, v. 48, n. 1, p. 149-157, 2012.

MOUNIER, Emmanuel. **O personalismo**. São Paulo: Centauro, 2004.

MÜLLER, Caroline; SOUZA, Fábio Luiz de. Formação continuada de professores universitários: impactos na prática pedagógica e na construção do humanismo docente. **Revista UNIVALI de Educação e Humanidades**, v. 19, n. 1, p. 97-114, 2021.

NASCIMENTO, José do. **Pedagogia humanista:** fundamentos e práticas na educação contemporânea. São Paulo: Paulus, 2017.

NAUMOV, Nikola; COSTANDACHI, Gabriela. Creativity and entrepreneurship: Gastronomic tourism in Mexico. In: NOVELLI, Marina (Org.). **Innovation and entrepreneurial opportunities in community tourism**, p. 90-108, 2020.

NEITZEL, Odair; SCHWENGBER, Ilse Lourdes. Os conceitos de capacidade, habilidade e competência e a BNCC. **Revista Educação e Emancipação**, v. 12, n. 2, p. 210-227, 2019. Disponível em: https://doi.org/10.18764/2358-4319.v12n2p210-227. Acesso em: 10 mar. 2025.

NICOLESCU, Basarab. **O manifesto da transdisciplinaridade**. Tradução de Lucia Pereira de Souza. São Paulo: Triom, 1999.

NÓVOA, António. **Entre a formação e a profissão: ensaio sobre o modo como nos tornamos professores**. Currículo sem fronteiras, v. 19, n. 1, p. 198-208, 2019.

NUSSBAUM, Martha. **Sem fins lucrativos**: por que a democracia precisa das humanidades. São Paulo, 2015.

OCDE https://www.oecd.org/

OLIVEIRA, D. et al. Traditional sour casava starch. **Food Science and Technology**, Campinas, 2020. Disponível em: https://doi.org/10.1590/fst.16120. Acesso em: 10 mar. 2025.

OLIVEIRA, T. M.; SILVA, G. B. de L. O gosto pelo regional: contribuições da gastronomia para os estudos sobre cozinha regional. **Agora**, v. 23, n. 1, p. 232-246, 2021. Disponível em: https://doi.org/10.17058/agora.v23i1.15937. Acesso em: 10 abr. 2025.

PADOVANI, Umberto. Neo-humanismo e educação: ressignificando valores clássicos no século XXI. **Revista Filosofia e Educação**, v. 8, n. 2, p. 113-128, 2016.

PARASECOLI, Fabio. **Food**. Cambridge, MA: MIT Press, 2019.

PASQUALI, Luiz. **Psicometria: teoria dos testes na psicologia e na educação**. Petrópolis: Editora Vozes, 2017.

PASSOS, Carlos Roberto Martins; NOGAMI, Otto. **Princípios de economia**. 5. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.

PÉREZ, R. L. The taste of Oaxaca: it's to die for. **Taste, Politics, and Identities in Mexican Food**, 1. ed., Bloomsbury Publishing Plc, 2019, p. 147-160. Disponível em: https://www.bloomsbury.com/uk/taste-politics-and-identities-in-mexican-food-9781350183834/. Acesso em: 10 abr. 2025.

PESTALOZZI, Johann Heinrich. **Como Gertrudes ensina seus filhos**. São Paulo: Cortez, 2006.

PETRINI, Carlo. Slow food. In: **The architect, the cook and good taste**. De Gruyter, p. 138-141, 2007.

PIAGET, Jean. **Problemas gerais da investigação interdisciplinar e mecanismos comuns**. Lisboa: Editora Livraria Bertrand, 1973.

PINE, B. Joseph; GILMORE, James H. **A economia da experiência**. Harvard Business Review, v. 76, n. 6, p. 18-23, 1998.

PINE, B. Joseph; GILMORE, James H. **A economia da experiência, com um novo prefácio dos autores:** Competindo pelo tempo, atenção e dinheiro do cliente. Harvard Business Press, 2019.

PINE, B. Joseph; GILMORE, James H. organizam a quarta edição do thinkAbout. Strategy & Leadership , v. 30, n. 3, 2002.

PITTE, Jean-Robert. **French gastronomy: the history and geography of a passion**. New York: Columbia University Press, 2002.

PLATÃO. **A República**. São Paulo: Martin Claret, 2014.

POLLAN, Michael. **Cozinhar: uma história natural da transformação**. Tradução de Claudia Gerpe Duarte. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2013.

POMMER, Roselene Moreira Gomes. História dos cursos de Gastronomia no contexto da Educação Profissional e Tecnológica Brasileira. **Cenário: Revista Interdisciplinar em Turismo e Território**, v. 10, n. 1, p. 73-85, 2022.

POPPER, Karl Raimund. **A lógica da investigação científica; Três concepções acerca do conhecimento humano; A sociedade aberta e seus inimigos**. Abril Cultural, 1980.

POPPER, Karl Raimund. **A lógica da Pesquisa Científica**. Traduzido pela Editora Cultrix Ltda. São Paulo, 1975.

PREFEITURA DE BELO HORIZONTE. Eventos internacionais dão visibilidade à gastronomia de Belo Horizonte. Belo Horizonte, BELOTOUR 3 set. 2025. Disponível em: https://prefeitura.pbh.gov.br/noticias/eventos-internacionais-dao-visibilidade-gastronomia-de-belo-horizonte.

QUESNAY, François. **Obras econômicas**. São Paulo: Nova Cultural, 1983.

QUINTELA, Pedro; FERREIRA, Claudino. Indústrias culturais e criativas em Portugal: um balanço crítico de uma nova 'agenda' para as políticas públicas no início deste milénio. **Todas as Artes**, v. 1, n. 1, 2018.

REIS, Ana Carla Fonseca. **Cidades criativas**. SESI SENAI Editora, 2012.

REVISTA PARTICIPACIÓN EDUCATIVA. La investigación sobre el cérebro y la mejora de la Educación. **Revista escolar del consejo del Estado**, n. 1, Chile, 2012.

RIBEIRO JR, João. **O que é positivismo**. São Paulo: Brasiliense S.A., 1982.

RICHARDS, Greg. Evolving research perspectives on food and gastronomic experiences in tourism. **International Journal of Contemporary Hospitality Management**, v. 33, n. 3, p. 1037-1058, 2021.

RICOEUR, Paul. **O si-mesmo como um outro**. Tradução de Ivone C. Benedetti. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2014.

ROBERTSON, Susan L. O processo de Bolonha da Europa torna-se global: modelo, mercado, mobilidade, força intelectual ou estratégia para construção do Estado? **Revista Brasileira de Educação**, Rio de Janeiro, v. 14, n. 42, p. 407-422, set./dez. 2009.

ROCHA, André Luiz. Educação humanista e ética profissional: desafios para o ensino superior. **Revista Ibero-Americana de Estudos em Educação**, v. 14, n. 3, p. 1000-1018, 2019.

RODGERS, Beth L.; KNAFL, Kathleen A. (ed.). **Concept development in nursing:** foundations, techniques, and applications. Philadelphia: W.B. Saunders, 1993. p. 231-250.

RODRIGUES, A. B. **A economia criativa e o turismo:** proposta de um modelo para uso em destinos turísticos. 2018. Tese (Doutorado em Turismo e Hotelaria) - Universidade do Vale do Itajaí, Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria, Balneário Camboriú, 2018.

RODRIGUES, Margarida; FRANCO, Mário. Measuring the performance in creative cities: proposal of a multidimensional model. **Sustainability**, v. 10, n. 11, p. 4023, 2018. DOI: https://doi.org/10.3390/su10114023.

ROGERS, Carl R. **Liberdade para aprender**. Belo Horizonte: Interlivros, 1973.

ROGERS, Carl R. **Tornar-se pessoa**. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011.

ROGERS, Carl R. **Tornar-se pessoa**. São Paulo: WMF Martins Fontes,2017.

ROSSI, Paolo. **O nascimento da ciência moderna na Europa**. Trad. br. Antonio Angonese. Bauru-SP: EDUSC, 2001.

ROSSI, Paolo. **O nascimento da ciência moderna na Europa**. Trad. br. Antonio Angonese. Bauru-SP: EDUSC, 2001.

ROUSSEAU, Jean-Jacques**. Emílio ou da educação**. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

ROUSSEAU, Jean-Jacques. **Emílio ou da educação**. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

SÁNCHEZ, M.C.; MUÑOZ-SÁNCHEZ, O.; VÉLEZ-OCHOA, C.I. **Symbolic constructions of consumers about eatertainment and thematic restaurants in the city of Medellín | Construcciones simbólicas de los consumidores sobre eatertainment y restaurantes temáticos en la ciudad de Medellín**. Kepes, v. 16, n. 20, p. 447 - 481, 2019.

SÁNCHEZ, M.C.; MUÑOZ-SÁNCHEZ, O.; VÉLEZ-OCHOA, C.I. Symbolic constructions of consumers about eatertainment and thematic restaurants in the city of Medellín | Construcciones simbólicas de los consumidores sobre eatertainment y restaurantes temáticos en la ciudad de Medellín. **Kepes**, v. 16, n. 20, p. 447-481, 2019.

SANTOS, A. S. **Complexidade e transdisciplinaridade**: em busca da totalidade perdida. Porto Alegre: Sulina, 2009.

SANTOS, Akiko Santos. **Complexidade e transdisciplinaridade:** em busca da totalidade perdida. Porto Alegre: Sulina, 2009.

SANTOS, M. **Da totalidade ao lugar.** São Paulo: Edusp, 2005.

SANTOS, Milton. **Da totalidade ao lugar**. São Paulo: Edusp, 2005.

SATAKE, R.E. **Pesquisa Qualitativa:** estudando como as coisas funcionam. Porto Alegre: Penso, 2011.

SAUNDERS, Mark N.K; TOWNSEND, Keith. **Choosing Participants**. In: CASSEL, Catherine; CUNLIFFE, Ann L.; GRANDY, Gina (ed.). **The SAGE handbook of qualitative business and management research methods. London:** SAGE, 2018. p. 480-494. ISBN 978-1-5264-2926-1. Disponível em: https://books.google.com.br/books?id=5Q1FDwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=pt-BR&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false. Acesso em: 10.08.2026

SAUNDERS, B; SIM, J; KINGSTONE, T; BAKER, S; WATERFIELD, J; BARTLAM, B; BURROUGHS, H; JUNKS, C. **Saturation in qualitative research: exploring its conceptualization and operationalization. Quality & quantity**, v. 52, n. 4, p. 1893–1907,

2018. DOI: https://doi.org/10.1007/s11135-017-0574-8. Disponível em: https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC5993836/. Acesso em:
SCHÜTZ, A. **Sobre Fenomenologia e Relações Sociais**. Petrópolis:Vozes, 2012.

SEBRAE. **Paraty:** cidade onde a inspiração criativa vai da natureza para a mesa. Brasília: Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, 2019. Disponível em: https://www.sebrae.com.br. Acesso em: 10 jan. 2026.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2007.

SEVERINO, Antônio Joaquim. Questões epistemológicas da pesquisa educacional. **Revista Educação Pública**, p. 479-496, 2010.

SILVA, João Marcos da; ALMEIDA, Renata Faria de. Formação docente, currículo e humanismo: desafios para a integração entre teoria e prática. **Revista de Educação da PUC Minas**, v. 28, n. 2, p. 45-62, 2022.

SILVA, Maria Helena; OLIVEIRA, João Carlos. Educação humanista no século XXI: perspectivas e desafios. **Revista Práxis Educacional**, v. 18, n. 1, p. 233-250, 2022.

SIM, J; SAUNDERS, B; WATERFIELD, J; KINGSTONE, T. C**an sample size in qualitative research be determined a priori?** International Journal of Social Research Methodology, 21(5), 619–634, 2018. DOI: https://doi.org/10.1080/13645579.2018.1454643. Disponível em: https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/13645579.2018.1454643. Acesso em:10.08.2026

SJÖLANDER-LINDQVIST, **Annelie et al. Gastronomy and creative entrepreneurship in rural tourism:** encouraging sustainable community development. In: STEGMEIJER, E.;

VELDPAUS, L. **A Research Agenda for Heritage Planning**. [S.l.]: Elgar Online, 2021.

SKINNER, Quentin. **As fundações do pensamento político moderno**. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

SMITH, Adam. **A riqueza das nações: volumes I e II**. São Paulo: Abril Cultural, 1983.
SOUZA, Cláudia. Abordagem humanista na educação: contribuições de Maslow e Rogers. **Revista de Educação e Humanidades**, v. 12, n. 1, p. 45-62, 2017.

SPANHOL, C. I. D. **Significados e sentidos da formação continuada, segundo o método ontopsicológico:** um estudo com professores do Ensino Superior. 2013. 225f. Tese (Doutorado em Educação) - Universidad del Mar, Viña de Mar, Chile, 2013.

SPANHOL, C. I. D.; BOER, N. Método Ontopsicológico: contribuições à formação continuada na perspectiva de professores do ensino superior. **Saber Humano: Revista Científica da Faculdade Antonio Meneghetti**, v. 5, n. 7, p. 53-69, 2015. Disponível em: https://doi.org/10.18815/sh.2015v5n7.91.

STAKE, Robert E. (referenciado como SATAKE, R.E.). **Pesquisa Qualitativa: estudando como as coisas funcionam**. Porto Alegre: Penso, 2011.

STATISTA. **Number of Internet and Social Media Users Worldwide as of January 2023**. Disponível em: https://www.statista.com/statistics/617136/digital-population-worldwide/. Acesso em: 15 set. 2024.

STEIN, Edith. **Vida de uma família judia e outros escritos autobiográficos**. Pia Sociedade de São Paulo-Editora Paulus, 2018.

STRAUSS, Anselm L. **Qualitative Analysis for Social Scientists**. Cambridge University Press, 1987.

STRAUSS, Anselm L.; CORBIN, Juliet. **Basics of qualitative research: grounded theory procedures and techniques**. Newbury Park: SAGE Publications, 1990.

SUZUKI, Marcio. **Ideias para uma fenomenologia pura e para uma filosofia fenomenológica: introdução geral à fenomenologia pura**. 2006. Rep. USP Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas (FFLCH) … Instituto de Medicina Tropical de São Paulo (IMT).

TEIXEIRA, Anísio. **Educação não é privilégio**. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 1994. (Original publicado em 1957).

THIS, Hervé. Food for tomorrow? How the scientific discipline of molecular gastronomy could change the way we eat. **EMBO reports**, v. 7, n. 11, p. 1062-1066, 2006.

THROSBY, David. **Economics and Culture**. Cambridge University Press, 2001. 228 p. ISBN-10: 052158406X; ISBN-13: 978-0521584067.

TODOS PELA EDUCAÇÃO; INSTITUTO NATURA; INSTITUTO SONHO GRANDE. **Recomendações de Ensino Médio Integral para os Governos Federal e Estaduais**. São Paulo: Todos Pela Educação, Instituto Natura, Instituto Sonho Grande, nov. 2022. Disponível em: https://todospelaeducacao.org.br/wordpress/wp-content/uploads/2022/11/ensino-medio-integral-educacao-ja-2022.pdf. Acesso em: 9 set. 2025.

TRICHOPOULOU, Antonia; COSTACOU, Tina; BAMIA, Christina; TRICHOPOULOS, Dimitrios. Adherence to a Mediterranean diet and survival in a Greek population. **New England Journal of Medicine**, v. 348, n. 26, p. 2599-2608, 2003.

TRIVIÑOS, A. N. S**. Introdução à pesquisa em Ciências Sociais**. São Paulo: Atlas, 1995.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em Ciências Sociais**: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 1987.

TRUBEK, Amy B. **Haute cuisine: How the French invented the culinary profession**. University of Pennsylvania Press, 2000.

UENO, M. **Ensinar Valores Humanos e o Saber Fazer:** a essência para uma educação de qualidade; estudo comparado entre Brasil, Itália e Japão. Curitiba: Appris, 2020.

UFSC https://ufsc.br/.

UNCETA, Alfonso; BARANDIARAN, Xabier; LAKIDAIN, A. Digitalisation of creative industries fostered by collaborative governance: public innovation labs in Gipuzkoa. **Sustainability**, Switzerland, v. 13, n. 5, p. 1-20, 2021. DOI: https://doi.org/10.3390/su13052568.

UNCTAD. **Creative economy report 2010:** a feasible development option. Geneva: United Nations Conference on Trade and Development, 2010.

UNCTAD; PNUD. **Economia Criativa:** uma opção de desenvolvimento viável. [Relatório]. 2010. Conforme citado em JUNQUEIRA; ANJOS, 2019.

UNESCO. **Alba**. Creative Cities Network. [S.l.], [s.d.]. Disponível em: https://www.unesco.org/en/creative-cities/alba. Acesso em: 11 jun. 2024.

UNESCO. **Belém - Monitoring Report (2024)**. Paris: UNESCO.

UNESCO. **Belo Horizonte**. Creative Cities Network. [S.l.], [s.d.]. Disponível em: https://www.unesco.org/en/creative-cities/belo-horizonte. Acesso em: 11 jun. 2024.

UNESCO. **Creative Cities Network:** fostering international cooperation among cities. Paris: UNESCO, 2017.

UNESCO. **Creative economy report 2013:** widening local development pathways. Paris: UNESCO, 2013.

UNESCO. **Education 2030:** Incheon Declaration and Framework for Action for the implementation of Sustainable Development Goal 4. Paris: UNESCO, 2016.

UNESCO. **Humanism at the age of digital civilization**. Paris: UNESCO, 2019.

UNESCO. **Impact of the UNESCO Creative Cities Network at the local, regional and national level**. Paris: UNESCO, 2024. Disponível em: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000390387. Acesso em: 29 maio 2025.

UNESCO. **Reimagining our futures together:** a new social contract for education. Paris: UNESCO, 2021.

UNESCO. **Repensar a educação:** rumo a um bem comum mundial? Paris: UNESCO, 2015.

UNESCO. **Rethinking Education:** Towards a global common good? Paris: UNESCO, 2016.

UNESCO. **UNESCO Creative Cities Network Annual Report 2023**. Paris: UNESCO, 2023. Disponível em: https://www.unesco.org. Acesso em: 20 set. 2025.

UNESCO. **UNESCO Creative Cities Network:** Guidelines for the Membership. Paris: UNESCO, 2021. Disponível em: https://en.unesco.org/creative-cities/content/guidelines. . Acesso em: 20 set. 2025.

UNESCO. **UNESCO Creative Cities Network:** Mission Statement. Paris: UNESCO, 2017 / 2019. Disponível em: https://en.unesco.org/creative-cities/. Acesso em: 20 set. 2025.

URANO, D. G. Contribuições de Leiper, Wahab e Cuervo para a abordagem sistêmica do turismo. **Revista de Turismo Contemporâneo**, v. 4, 2016.

VARGAS-SÁNCHEZ, Alfonso; LÓPEZ-GUZMÁN, Tomás. Contemporary management and innovation: learning from the gastronomy sector. **Journal of Food, Agriculture and Environment**, v. 13, n. 2, p. 32-38, 2015.

VERGERIO, Pier Paolo. **On the Noble Customs and Liberal Studies of Adolescents**. New Haven: Yale University Press, 2001.

VESELÁ, D.; KLIMOVÁ, K. Knowledge-based economy vs. creative economy. **Procedia Social and Behavioral Sciences**, v. 141, p. 413-417, 2014.

VIDOR, Alécio. **Opinião ou ciência:** tecnologia x vida. Recanto Maestro: Ontopsicológica Editora Universitária, 2014.

VILLALOBOS, Nelson Campos. **Diccionario Razonado de Filosofia de la Educación:** Las base terminológicas de uma Pedagogia Científica. Santiago, Chile: Fundacion Claude Bernard de Chile, 2005.

VIVES, Juan Luís. **De disciplinis**. Madrid: Biblioteca Nueva, 2000.

VON BERTALANFFY, Ludwig. **Teoria geral dos sistemas**. Petrópolis: Vozes, 1975.

WAZLAWICK, Patrícia. Educação Transformadora e(m) diálogo coma Pedagogia Ontopsicológica: Como ser um professor inivador?. **Ontopsicologia, Ciência Interdisciplinar**, volume VI, Findação Antonio Meneghetti, Recanto Maestro, RS, 2022.

WHITTEMORE, Robin; KNAFL, Kathleen. The integrative review: updated methodology. **Journal of Advanced Nursing**, Oxford, v. 52, n. 5, p. 546-553, 2005.

WILL, Samuel F.; FRAME, Donald M. Montaigne: Uma Biografia. Nova Iorque: Harcourt, Brace & World, 1965. **Renaissance News**, v. 19, n. 3, p. 255-257, 1966.

WOOD, Phil; LANDRY, Charles. **The intercultural city: Planning for diversity advantage**. Routledge, 2008.

XENOFONTE. **Xenophon, Oeconomicus: a social and historical commentary**. Tradução de Sarah B. Pomeroy. Oxford: Clarendon Press; New York: Oxford University Press, 1994.

XIAOMIN, C. City of Gastronomy of UNESCO Creative Cities Network: from international criteria to local practice. **Social Systems Studies**, p. 55-67, 2017.

YIN, Robert K. **Estudo de Caso:** planejamento e métodos. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2005.

YIN, Robert K. **Estudo de Caso:** planejamento de métodos. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2015.

YU, Chai-Shin; YU, Chai-Shin. **Korean Taoism**. Korean and Asian Religious Tradition, 1977.

ZHANG, J.; SAOWAPAWONG, K. **The behavior and perception of tourists regarding gastronomy tourism in Xi'an, Republic of China**. Graduate School Srinakharinwirot University, 2024. Disponível em: http://ir-ithesis.swu.ac.th/dspace/bitstream/123456789/3057/1/gs651160525.pdf. Acesso em: 10 abr. 2025.

ZHU, Bing et al. Universities' performance towards SDG 12: sustainable consumption and production. **Scientific Reports**, v. 14, n. 1, p. 1-11, 2024. DOI: https://doi.org/10.1038/s41598-024-73702-3.

ANEXO A - ROTEIRO DE ENTREVISTA

Este anexo apresenta os roteiros de entrevistas elaborados para a coleta de dados da pesquisa intitulada *Diretrizes e vivências de Formação Superior em Gastronomia para a atuação inovadora no contexto da Economia Criativa*. O roteiro de entrevista foi estruturado de modo a abranger os grupos participantes da pesquisa: proprietários ou gestores de restaurantes, gestores de cidades criativas e gestores de educação superior em gastronomia. As perguntas buscam explorar percepções, práticas, competências e estratégias relacionadas aos objetivos específicos da pesquisa.

Identificação do entrevistado	Profissão
	País de Origem _ Cidade
Categorias	**Questões de acordo com as categorias a priori**
Economia Criativa na Gastronomia	1. Como você compreende o papel da gastronomia no contexto da economia criativa em sua cidade ou instituição?
	2.De que forma iniciativas gastronômicas têm gerado valor econômico, cultural ou simbólico no território onde você atua?
	3.Você observa alguma articulação entre a gastronomia e outros setores criativos (como turismo, design, artes etc.)? Pode citar exemplos?
	4.Qual o papel da inovação na economia criativa no âmbito da gastronomia?
	5. Como a formação superior em gastronomia poderia fortalecer ou aprimorar a inserção da gastronomia local no contexto da economia criativa?
Intersecções Tecnológicas	1.Quais tecnologias têm sido incorporadas no seu espaço voltadas à gastronomia?
	2. Na sua perspectiva, os cursos de gastronomia (ou os profissionais formados) estão preparados para lidar com inovações tecnológicas no setor? Por quê?
	3. Na sua visão, há a utilização de tecnologias sustentáveis no ramo da gastronomia? Explique.
	4. Em sua experiência, como as tecnologias digitais impactam a produção e/ou comunicação da gastronomia?
	5. Como as tecnologias impactam no perfil do egresso e o currículo formativo? Que competências tecnológicas digitais você considera que deveriam ser incorporadas na formação em gastronomia para acompanhas as inovações do setor?
Formação Superior Integral em Gastronomia	1.Na sua percepção, os cursos de gastronomia estão alinhados às demandas reais do setor gastronômico inserido na economia criativa? Por quê?
	2.O senhor(a) percebe que os profissionais da gastronomia na atualidade conseguem atender os requisitos para desenvolver a cidade criativa da gastronomia?
	3.Quais aspectos você considera prioritários na formação acadêmica de futuros profissionais da gastronomia?
	4.Como as parcerias entre instituições de ensino superior, indústria gastronômica e órgãos públicos podem se fortalecer e contribuir para formar profissionais mais preparados para atuar nas cidades criativas?
	5. Quais seriam na sua visão, os pilares essenciais que deveriam orientar as diretrizes curriculares dos curso de gastronomia para responder às novas demandas da economia criativa?
Competências Humanistas Inovadoras dos Egressos	1. Na sua percepção, quais competências e valores um profissional de gastronomia precisa desenvolver para atuar de forma inovadora e contextualizada no cenário atual da economia criativa?
	2. Partindo da premissa que a formação superior em gastronomia pode

	oferecer uma abordagem holística e centrada no aluno para preparar os futuros profissionais que vão atuar nas cidades criativas da gastronomia, enumere por ordem de necessidade as seguintes habilidades e competências que devem ser desenvolvidas:
	( ) Conexão com a Cultura Alimentar
	( ) Desenvolvimento de Técnicas para um Chef Criativo
	( ) Desenvolvimento de Habilidades Criativas
	( ) Conhecimento do Ambiente Gastronômico
	( ) Compreensão das Interações Sociais, Ética Relaçoes Humanas e Sustentabilidade
	( ) Experiência Sensorial
	( ) capacidade de pesquisa robusta
	( ) postura profissional e atendimento ao cliente
	( ) Técnicas de Cozinha
	( ) Habilidades de Investigar a expectativa do cliente
	( ) Fisionômica
	3 - Que diretrizes você sugeriria para orientar uma formação em gastronomia mais alinhada à inovação, à economia criativa e aos princípios humanistas?
Pergunta de Fechamento	Você gostaria de acrescentar algo que não foi abordado, mas considera importante para pensar a gastronomia no contexto atual da economia criativa?

Fonte: elaborado pela autora

ANEXO B - CARTA DE APRESENTAÇÃO DA TESE

Helena Biasotto

Diretora Institucional e Professora da Antonio Meneghetti Faculdade (AMF)

Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria

Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI)

Assunto: Convite à Colaboração em Pesquisa Científica - Economia Criativa e Ensino de Gastronomia

13 de maio de 2025.

Excelentíssimo/Prezado(a) Nome do Entrevistado

Sou Helena Biasotto, Diretora Institucional da Antonio Meneghetti Faculdade e doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). O título de minha pesquisa é ***"Diretrizes de Formação Superior em Gastronomia para a Atuação Inovadora no Contexto da Economia Criativa."***

O objetivo central deste estudo é propor diretrizes para a formação superior em Gastronomia, visando a capacitação de profissionais para atuarem de forma inovadora no contexto da economia criativa. A pesquisa aborda as intersecções entre gastronomia e diversos aspectos culturais, históricos, sociais e tecnológicos, alinhando-se às demandas contemporâneas do setor. Pretende-se, assim, oferecer um impacto significativo na maneira como o ensino da gastronomia é conduzido, buscando aproximá-lo das transformações rápidas e das exigências emergentes do mercado.

Gostaria de solicitar a sua colaboração por meio de uma entrevista, que será realizada de forma virtual (via Google Meet ou Zoom, conforme sua preferência). A entrevista, com duração estimada de 30 a 40 minutos, seguirá um roteiro semiestruturado e será conduzida com total sigilo e anonimato, respeitando os princípios éticos da pesquisa científica.

A sua experiência e visão profissional são essenciais para o aprofundamento desta pesquisa, contribuindo de forma significativa para o desenvolvimento do estudo e para a proposta de novas diretrizes para a formação em Gastronomia.

Coloco-me à disposição para agendar a entrevista conforme sua conveniência e agradeço antecipadamente pela atenção e pela possibilidade de contar com sua colaboração neste processo investigativo.

Atenciosamente,

Helena Biasotto
Diretora Institucional e Professora da Antonio Meneghetti Faculdade
Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria
Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI)
E-mail:
Telefone: (55) 99642-8797

ANEXO C - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

UNIVALI

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Título do projeto: “Diretrizes e Vivencias de Formação Superior em Gastronomia para a Atuação Inovadora no Contexto da Economia Criativa”.

Doutoranda: Helena Biasotto
Pesquisador responsável: Helena Biasotto
Telefone para contato: (51) 999869500
Instituição/Departamento: Universidade do Vale do Itajaí _ UNIVALI

Eu, Helena Biasotto, doutoranda em Turismo e Hotelaria pela UNIVALI juntamente com meu orientador, Professorº Dr. Francisco dos Anjos, responsáveis pela pesquisa "Diretrizes e Vivências de Formação Superior em Gastronomia para a Atuação Inovadora no Contexto da Economia Criativa. desenvolvimento de ambientes urbanos inteligentes e inclusivos” convidamos você a participar como voluntário deste nosso estudo.
Por meio desta pesquisa pretende-se refletir e buscar formas de melhor formação para os estudantes da educação superior em gastronomia em prol do incremento sustentável do setor e do contexto da economia criativa Para o desenvolvimento deste estudo será feito o seguinte: fundamentação teórica, análise documental e entrevistas com agentes envolvidos nas cidades criativas, setor da restauração gestores da formação superior em gastronomia. Ao aceitar participar desse estudo, você responderá a uma entrevista que busca entender o contexto da gastronomia, de modo que as entrevistas serão realizadas por videoconferência, com o uso de um *software* de transcrição. Será oportunizado a participação na entrevista de profissionais das áreas de gestão das cidades criativas e de cursos de gastronomia e proprietários de empreendimentos da restauração. O risco que poderá estar presente neste estudo é, no momento da realização da entrevista, o respondente sentir algum desconforto devido ao conteúdo abordado ou a sua extensão Caso isso se manifeste, o participante poderá desistir de participar do estudo a qualquer momento, podendo retirar este consentimento sem penalidade alguma e sem perder os benefícios aos quais tenha direito. Fica, também, garantido o seu direito de requerer indenização em caso de danos comprovadamente decorrentes da participação na pesquisa. Sendo sua participação livre e voluntária, você não receberá benefício financeiro e, também, não haverá custos para o participante. A identidade do participante permanecerá em sigilo durante toda a pesquisa e, especialmente, na publicação dos resultados. Ressalta-se que o participante terá garantias de esclarecimentos antes e durante o curso do estudo. Nesse sentido, em caso de dúvida, poderá entrar em contato com os pesquisadores responsáveis, a doutoranda Helena Biasotto ou com o orientador Prof.º Dr. Francisco dos Anjos pelo telefone (47) 3341-7652. Todos os dados coletados serão armazenados na Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI)/Programa de Pós graduação em

Turismo e Hotelaria (PPGTH), situado no Campus Baleneário Camboriu, Rua Uruguai, 458 - Bloco 07 - Sala 204, sob a responsabilidade do Prof.º. Dr. Luciano Tricárico, durante o período de 5 anos, estando à sua disposição a qualquer momento. Após este período, serão destruídos/incinerados.

Eu,_____ (nome do participante) estou ciente após ter lido as informações contidas acima e, dessa forma, concordo em participar desta pesquisa, assinando este consentimento em duas vias, ficando com a posse de uma delas.
Balneário Camboriú, 07 de novembro de 2025.

_____
Assinatura do participante

_____
Doutoranda Helena Biasotto
(Pesquisadora responsável)

ANEXO D - CIDADES DESIGNADAS PELA UNESCO COMO CRIATIVAS DA GASTRONOMIA

Quadro 33 - Cidades designadas pela UNESCO como criativas da gastronomia

Cidade Criativa	Características	País
Alba	Localizado no centro de uma região diversificada, Alba é o próspero centro histórico de Langhe Roero, no Piemonte, Itália. A cidade é conhecida como a Capital da Trufa Branca. Na década de 1990, a cidade foi reconhecida como protagonista na criação e desenvolvimento do movimento Slow Food. Hoje, seu setor gastronômico continua sendo uma parte importante do desenvolvimento cultural e econômico da cidade; um lugar onde convivem microempresas agrícolas, alimentícias e organizações multinacionais. A própria indústria é um importante fornecedor de empregos na área, empregando mais de 24.000 pessoas.	Itália
	Sede de uma das mais antigas feiras gastronômicas da região, a Feira da Trufa Branca transforma o centro histórico de Alba em um epicentro culinário de nível internacional. Durante um mês a cada outono, a feira exibe enogastronomia, design e arte para um grande público. Da mesma forma, a Feira do Vinum transforma os espaços públicos em áreas de degustação dedicadas à descoberta de vinhos célebres de vinhas locais e históricas. O Vinum acolhe sobretudo um público jovem e acolhe concertos e eventos onde a música encontra a gastronomia. O objetivo deste festival é sensibilizar e promover a proteção do patrimônio gastronômico do território junto da comunidade jovem.	
	Para Alba, a valorização da cultura gastronômica local anda de mãos dadas com um processo de educação do consumidor e promoção de cadeias curtas. Alba dá particular ênfase ao fortalecimento e diversificação da oferta cultural através de eventos transversais, como La Primavera di Alba (Primavera de Alba). A organização de jantares durante espetáculos de teatro, reconstrução de ementas medievais e apresentação de livros de cozinha durante a Noite Branca das Livrarias de Alba também proporcionam plataformas criativas que ligam a gastronomia local e o sector artístico.	
Afyonkarahisar	É uma cidade histórica localizada no centro da Anatólia ocidental, no cruzamento das principais rodovias que ligam muitas das principais cidades, incluindo Istambul, no norte da Turquia, a Izmir, no oeste. Além de ser conhecida por sua indústria de mármore e ricos recursos termais, esta cidade proeminente é reconhecida por sua experiência culinária, em particular sua delícia turca e creme de leite. Dentro de Afyonkarahisar, o setor de fabricação de alimentos, composto por mais de 800 empresas, não apenas oferece vastas oportunidades de emprego na região, mas também contribui com 26% das exportações da cidade, tornando-se o segundo maior setor econômico. Com a pecuária também sendo o centro de sua economia, a charcutaria é uma característica fundamental dentro da cultura gastronômica da cidade.	Turquia
	A gastronomia é uma parte significativa de cada vida em Afyonkarahisar, e pratos especiais costumam ser pontos centrais em eventos importantes, incluindo casamentos e cerimônias religiosas. A paixão de Afyon pela gastronomia também se reflete na variedade de festivais realizados na região, incluindo o recém-criado Festival Gastro Afyon e o Festival de Sabores Locais. Esses eventos de renome mundial atraíram muitos turistas e chefs internacionais para a Província, apresentando iguarias regionais, como doces com infusão de óleo de ópio, e realizando oficinas de culinária tradicional.	
	Além de fornecer assistência financeira a empresas iniciantes e treinamento culinário para trabalhadores migrantes com o objetivo de enriquecer a culinária local e criar oportunidades de emprego, estão em andamento trabalhos de renovação financiados pelo governo para reconstruir	

	restaurantes e mercados para garantir o sucesso a longo prazo do setor gastronômico de Afyon . Outras iniciativas privadas, incluindo o 38'30' Farm e Art Valley, visam promover a culinária tradicional em todo o mundo.	
Arequipa	Lar de mais de 1.000.000 habitantes, Arequipa se estende pela bacia do rio Chili e pelas encostas ocidentais do vulcão Misti. Em 2000, Arequipa foi reconhecida como Patrimônio Mundial pela UNESCO. A gastronomia da cidade é considerada por muitos como a melhor da América do Sul. A cozinha tradicional de Arequipa remonta a quase 3.500 anos, quando seu interior era compartilhado por várias etnias que produziam e trocavam uma grande variedade de produtos agrícolas. O milho era a principal cultura e usado para a popular bebida local "chicha". Séculos depois, Arequipa é famosa por suas Picanterías, espaços sociais onde a cozinha tradicional e a comida contemporânea moderna se combinam, criando um cenário gastronômico inovador para todos experimentarem. A contribuição econômica derivada do setor gastronômico é significativa na região,	Peru
	Para celebrar sua culinária e paixão pela comida, Arequipa recebe mais de 150 eventos e festivais gastronômicos todos os anos, com eventos comerciais de grande porte, como o Festisabores, e eventos culturais de culinária tradicional, como o Festival de la Chicha. Ambos os eventos reúnem e exibem uma variedade de comidas internacionais e tradicionais das picanterías, que podem oferecer inúmeras oportunidades de compartilhamento de conhecimento dentro da Rede de Cidades Criativas da UNESCO e a chance de promover a culinária local.	
	Para incentivar o reconhecimento e salvaguarda da tradição culinária em Arequipa, uma série de oficinas de formação e iniciativas de pesquisa são financiadas pelo Município Provincial, universidades locais e sociedades gastronômicas, com o objetivo de promover o fortalecimento social e cultural e o desenvolvimento econômico com o setor criativo. Treinamento técnico e oficinas para mulheres e jovens com recursos econômicos limitados também são fornecidos pelo governo local, com o objetivo de maior conexão e integração da gastronomia na comunidade local, além de desenvolver novos talentos criativos na cidade.	
Battambang	A designação de Battambang como Cidade Criativa da UNESCO é uma conquista significativa que coloca em foco a rica herança gastronômica da cidade. A cidade potencializa a criatividade de diversas formas, incluindo a gastronomia, como força motriz para o desenvolvimento urbano sustentável. A gastronomia, com a sua ligação profunda à rica cozinha tradicional e aos produtos à base de arroz, é reconhecida como um contributo fundamental para o progresso da cidade. A designação de Battambang não só mostra as suas ofertas culinárias excepcionais, mas também aproveita o poder da gastronomia para melhorar o desenvolvimento local e promover o intercâmbio cultural global.	Camboja
	Battambang tem feito grandes esforços para promover a gastronomia e valorizar a culinária local. Iniciativas como o estabelecimento de um mercado noturno na margem do rio e o desenvolvimento de um sistema de reciclagem e compostagem, em colaboração com parceiros de desenvolvimento, beneficiam produtores locais, retalhistas, hoteleiros e diversas partes interessadas. A renovação da rua gastronómica de Battambang ao longo do rio Sangkae, inaugurada oficialmente durante o Festival do Rio em março de 2020, é uma prova do compromisso da cidade em promover e melhorar a apreciação da gastronomia local, tanto a nível regional como a nível global. Este festival reuniu restaurantes, barracas de comida, vendedores locais e uma variedade de produtos locais e delícias culinárias.	
	Diversas iniciativas anteriores contribuíram para o crescimento gastronômico da cidade. Em 2019, a iniciativa "Uma Aldeia, Um Produto" permitiu às comunidades gastronómicas manter e promover os seus produtos e experiências junto das comunidades locais. Um projeto Street	

	Food, em estreita colaboração com o setor privado, foi organizado em 2019 para promover alimentos e produtos gastronómicos locais e incentivar as comunidades a partilharem as suas experiências e boas práticas. Além disso, em 2020 e 2023, a cidade organizou 16 exposições de produtos locais e estrangeiros com o objetivo de trocar conhecimentos sobre práticas gastronómicas e promover os produtos locais.	
Bendigo	A história gastronómica de Bendigo e da região é de criatividade, desafio, mudança e resiliência. Além de abrigar um sistema alimentar sustentável de 30.000 anos desenvolvido por proprietários tradicionais, a mineração de ouro em 1851 trouxe ondas de migrantes de todo o mundo, incluindo Inglaterra, Irlanda, Alemanha e China, para a cidade, criando uma diversidade cultural e camada de patrimônio. Agora considerado um polo gastronômico regional, as indústrias culturais e criativas respondem por 13% do emprego da Grande Bendigo, com mais de 6.000 pessoas empregadas nas indústrias criativas e fornecem um benefício econômico de cerca de US $1 bilhão para a área.	Austrália
	Lar de mais de 130 vinícolas e cervejarias, o turismo gastronômico é parte vital da economia da cidade, com eventos de comida, vinho, cerveja e sidra realizados durante todo o ano. Notavelmente, nos últimos cinco anos, o número de eventos que abordam áreas-chave em sustentabilidade, produção de alimentos, mudanças climáticas, produção primária e inovação aumentou e tornou-se significativo na criação de consciência e um motor de mudança. Eventos como Agricultura para Solos Sustentáveis, Centros Alimentares da Comunidade Australiana e 'Drawdown' estão alinhados com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU e oferecem oportunidades importantes para as pessoas se unirem para trocar conhecimentos e abordar coletivamente questões críticas.	
	Em resposta aos desafios e ao impacto das mudanças climáticas na região, a cidade pretende redescobrir sua cultura culinária vital e endossar a vida sustentável por meio de várias iniciativas financiadas pelo governo e por instituições de caridade, incluindo a PepperGreen Farm. Esta empresa social sem fins lucrativos ajuda pessoas com deficiência a adquirir habilidades e experiência de trabalho por meio de atividades sociais e de bem-estar focadas no cultivo de alimentos saudáveis. Outros esquemas voluntários de apoio à sustentabilidade com o setor gastronômico incluem o Foodshare, que coleta e distribui alimentos para instituições de caridade e escolas. Ao se envolver em particular com vários ODS, Bendigo está se concentrando em curar sua terra e reparar o sistema alimentar tradicional, com a esperança de criar uma cidade saudável e inclusiva.	
Belo Horizonte	Fundada em 1897, Belo Horizonte é considerada uma das primeiras cidades modernas planejadas do Brasil. Com uma população de 2,5 milhões de habitantes, a cidade combina localização geográfica privilegiada, história associada à formação da cultura nacional e vocação colaborativa. Imersa em sua rica história está sua cultura gastronômica. Durante a corrida do ouro no século XVIII, Belo Horizonte tornou-se um polo multicultural, com garimpeiros do mundo todo afluindo à cidade em busca de ouro e outros metais preciosos. Como resultado da escassez de alimentos, nasceu uma troca criativa e aberta de conhecimentos, que pode ser vista na influência de pratos brasileiros, portugueses e africanos na culinária regional. Hoje, o setor de serviços e gastronomia representa 86% do PIB da cidade.	Brasil
	Belo Horizonte possui um amplo calendário de eventos dedicados, parcial ou totalmente, aos trabalhadores do setor criativo. A Feira de Agricultura Familiar - AGRIMINAS, promove produtos regionais da agroindústria artesanal e oferece oportunidades de qualificação para agricultores e aqueles que se estabeleceram por meio da reforma agrária. A Semana Internacional do Café também é um evento de destaque, estrategicamente realizada na capital do estado com a maior produção cafeeira do Brasil. Essa exposição internacional inclui todos os envolvidos na produção e cadeia de suprimentos do café, valorizando não apenas sua contribuição,	

	mas também buscando a sustentabilidade a longo prazo no cultivo do café.	
	Reconhecida internacionalmente como um destino gastronômico, a cidade possui um setor gastronômico talentoso, apoiado por iniciativas e políticas locais e privadas que visam preservar a culinária tradicional, buscando, ao mesmo tempo, a evolução e a inovação dentro do setor. Implementado pelo governo, o Programa Nacional de Acesso à Educação Técnica e ao Emprego oferece diversos cursos de sommeliers, recepção, culinária e técnicas de atendimento. Em paralelo, a iniciativa Hackatur incentiva novos modelos de negócios na cadeia turística e promove a união de agentes públicos e privados, visando aprimorar a competitividade da cidade como um destino turístico inteligente.	
	Como Cidade Criativa da Gastronomia, Belo Horizonte prevê:	
	Promover a inclusão produtiva de empreendedores e comunidades por meio do Projeto Horizontes Criativos;	
	Melhorar o ambiente empresarial, a formalização e o cumprimento das normas de segurança alimentar, proporcionando maiores oportunidades de formação aos trabalhadores, bem como valorizando a cultura gastronómica dos arredores da cidade;	
	Incentivar o intercâmbio internacional por meio de um seminário internacional anual e da publicação semestral da Revista Alimenta;	
	Fortalecimento do turismo gastronômico local;	
	Desenvolver a interface entre criatividade, patrimônio e turismo, por meio da Rota Modernista, para estabelecer cooperação institucional com cidades em arquitetura e design, e ampliar o debate e promover soluções inteligentes e colaborativas de gestão do patrimônio.	
Bérgamo	Uma cidade de 120.000 habitantes, Bérgamo é a encruzilhada dos Vales do Queijo. Ao longo dos séculos, a caprinocultura e a agricultura têm sido o sustento da população local, com muitas das antigas habilidades e artesanato ainda hoje empregados. Graças ao seu refinado e tradicional processo de fabricação de queijos, a região agora é conhecida por seu premiado queijo e um próspero setor culinário. Na economia provincial, o faturamento agregado das indústrias de agricultura, alimentos e bebidas atinge cerca de 900 milhões de dólares anuais e oferece aproximadamente 8.000 oportunidades de emprego.	Itália
	Além de apoiar seu próprio setor de alimentos tradicionais, Bergamo endossa e entende a necessidade de uma indústria gastronômica mais sustentável. Durante a World Expo 2015, Bergamo assinou o pacto 'Milan Urban Food Policy', juntamente com outras 187 cidades, para combater o desperdício de alimentos, promover sistemas sustentáveis, justos e resilientes, tanto para o produtor quanto para o consumidor. Depois disso, em 2017, a cidade de Bérgamo sediou a Cúpula da Agricultura do G7 sobre o 'Futuro da Nutrição e Desenvolvimento Agrícola' e organizou o festival "Semana da Agricultura e Direito à Alimentação" com mais de 65 oficinas e mais de 106.000 visitantes. Esses eventos colaborativos destacam e refletem sobre os papeis vitais da agricultura e das políticas ambientais nacionais. Ao criar sinergias para impulsionar a mudança transformacional com o setor agrícola,	
	Nos últimos 5 anos, Bergamo implementou várias políticas e programas relacionados à gastronomia em apoio aos agricultores e ao setor gastronômico local. O maior endosso dos mercados de agricultores e o estabelecimento de prioridades e políticas adequadas para melhorar a cadeia alimentar local têm sido acionados com o objetivo de aumentar a produção. Esquemas governamentais, incluindo 'Astino' e 'Parco dei Colli' também buscam fornecer aos agricultores e trabalhadores áreas agrícolas dedicadas e espaços verdes para desenvolver projetos de agricultura urbana.	
Bergen	Bergen é uma cidade portuária vibrante na entrada dos fiordes. Segunda maior cidade do país com 275.000 habitantes, possui uma longa história no comércio internacional de frutos do mar, refletida em sua gastronomia tradicional e litorânea. A cultura alimentar da cidade originária da	Noruega

	biodiversidade marinha é considerada a mais sustentável da Europa. Profundamente ligada à nutrição saudável, a gastronomia em Bergen se alimenta de alimentos orgânicos, cuja produção é apoiada por mais de 3.000 agricultores e 200 empresários de alimentos artesanais. Além disso, outras 6.500 pessoas estão empregadas na indústria da aquicultura e da pesca.	
	Bergen sedia a maior conferência do mundo sobre frutos do mar, a North Atlantic Seafood Forum Conference (NASF), com a participação de mais de 40 países, fornecendo uma plataforma para discutir perspectivas inovadoras sobre a colheita global sustentável de recursos dos oceanos e mares. Bergen também abriga um exclusivo Centro de Especialização em Frutos do Mar Sustentáveis, bem como o Instituto Nacional de Nutrição e Pesquisa de Frutos do Mar (NIFES).	
	Alimentos orgânicos e frutos do mar sustentáveis estão no centro da identidade cultural e do desenvolvimento da cidade. Existem muitas iniciativas locais e nacionais que apoiam o setor, incluindo Fiskesprell com seus cursos de treinamento para jardins de infância sobre as dimensões criativas de frutos do mar, bem como programas estabelecidos pela Faculdade de Agricultura Orgânica. Para nutrir ainda mais o valor desses ativos, a cidade implementou o Plano de Desenvolvimento Comunitário Bergen 2030 com o objetivo de aprimorar o desenvolvimento sustentável, reduzir sua pegada de carbono e proteger a biodiversidade.	
Bohicon	Com a sua história culturalmente rica, a cidade de Bohicon tem um enorme potencial ligado ao seu património material e imaterial, sendo o mais famoso a aldeia subterrânea de Agongointo. A encruzilhada econômica do Benin, Bohicon é famosa por suas ofertas culturais, especialmente sua gastronomia. A cidade abriga a multicidade dos pratos locais desde o Afitin, condimento feito de sementes de sumabala, tempero base dos molhos locais, até o conhecido Houawélio, uma pasta de milho fermentada especial, que foi passada de geração em geração. Como Cidade Criativa da Gastronomia, a visão da cidade é estabelecer uma verdadeira indústria cultural em torno de suas especialidades culinárias locais, com destaque para Bômiho. À luz desta iniciativa, a cidade organizou uma série de eventos, Local Tastes of Zou 2017 e 2019, para fornecer uma plataforma para a exposição do patrimônio gastronômico tradicional do Bohicon. Hoteis, cafés, restaurantes e bares são meios para que a gastronomia seja fonte de renda da cidade, gerando US$506.024 por mês. A criação de uma organização formal responsável pela promoção e organização do setor contribuirá ainda mais para fiscalizar o fluxo econômico vinculado a essas atividades nas áreas de cultura e gastronomia. Além disso, a cidade pretende desenvolver planos de ação de comunicação em torno dessas áreas. A cidade acredita que a adesão à UCCN pode contribuir para a visibilidade e crescimento do setor. O objetivo é alavancar a gastronomia local para destacar o potencial cultural da cidade em seu desenvolvimento futuro. restaurantes e bares são meios para que a gastronomia seja fonte de renda da cidade, gerando US$506.024 por mês. A criação de uma organização formal responsável pela promoção e organização do setor contribuirá ainda mais para fiscalizar o fluxo econômico vinculado a essas atividades nas áreas de cultura e gastronomia. Além disso, a cidade pretende desenvolver planos de ação de comunicação em torno dessas áreas. A cidade acredita que a adesão à UCCN pode contribuir para a visibilidade e crescimento do setor. O objetivo é alavancar a gastronomia local para destacar o potencial cultural da cidade em seu desenvolvimento futuro. restaurantes e bares são meios para que a gastronomia seja fonte de renda da cidade, gerando US$506.024 por mês. A criação de uma organização formal responsável pela promoção e organização do setor contribuirá ainda mais para fiscalizar o fluxo econômico vinculado a essas atividades nas áreas de cultura e gastronomia. Além disso, a cidade pretende desenvolver planos de ação de comunicação em torno dessas áreas. A cidade acredita que a adesão à UCCN pode contribuir para a	Benin

	visibilidade e crescimento do setor. O objetivo é alavancar a gastronomia local para destacar o potencial cultural da cidade em seu desenvolvimento futuro. A criação de uma organização formal responsável pela promoção e organização do setor contribuirá ainda mais para fiscalizar o fluxo econômico vinculado a essas atividades nas áreas de cultura e gastronomia. Além disso, a cidade pretende desenvolver planos de ação de comunicação em torno dessas áreas. A cidade acredita que a adesão à UCCN pode contribuir para a visibilidade e crescimento do setor. O objetivo é alavancar a gastronomia local para destacar o potencial cultural da cidade em seu desenvolvimento futuro. A criação de uma organização formal responsável pela promoção e organização do setor contribuirá ainda mais para fiscalizar o fluxo econômico vinculado a essas atividades nas áreas de cultura e gastronomia. Além disso, a cidade pretende desenvolver planos de ação de comunicação em torno dessas áreas. A cidade acredita que a adesão à UCCN pode contribuir para a visibilidade e crescimento do setor. O objetivo é alavancar a gastronomia local para destacar o potencial cultural da cidade em seu desenvolvimento futuro.	
Boa Ventura	Localizada em uma baía na costa do Oceano Pacífico, Buenaventura (pop. 407.539) é a maior cidade portuária da Colômbia. Sua população predominantemente afro-colombiana (mais de 89%) encontrou na cultura culinária e na cozinha tradicional uma alavanca de resiliência, reconciliação e coesão social para enfrentar o desafio da construção da paz em uma cidade afetada pelo conflito interno da Colômbia. A cozinha tradicional de Buenaventura é baseada na diversidade de frutas locais e na riqueza de sua produção de frutos do mar. As mulheres estão no centro do processo criativo culinário e se beneficiaram do desenvolvimento de redes de cooperação baseadas em mercados tradicionais.	Colômbia
	Nos últimos anos, uma maior conscientização em torno dos conhecimentos e técnicas da cozinha tradicional foi aprimorada através do primeiro Encontro de Cozinhas Tradicionais do Pacífico Sul, bem como do Festival Cocinando Desde la Raíz. Esses eventos oferecem a oportunidade de mostrar a importância da culinária tradicional na região do Pacífico em sua relação com a história da diáspora africana na Colômbia. Para potencializar a promoção da gastronomia tradicional, a praça do mercado José Hilario López está passando por um processo de regeneração, abrangendo não apenas infraestrutura, mas também apoio social e empresarial aos 186 comerciantes e cozinheiros tradicionais ali estabelecidos.	
	Com o apoio do governo nacional e como parte do programa Llan Todos Somos PazCífico, Buenaventura adotou uma política de salvaguarda e promoção de alimentos e cozinhas tradicionais na Colômbia, com o objetivo de conscientizar sobre o conhecimento culinário. como, fortalecendo as práticas agroecológicas e reconhecendo o valor cultural e social da alimentação e da gastronomia. O programa Escuelas Taller, Herramientas de Paz (Escola-Oficinas, Ferramentas da Paz) visa melhorar a qualidade de vida, particularmente para os jovens vulneráveis e vítimas do conflito, através da capacitação baseada na cultura e orientação vocacional.	
Buraidah	A longa história de Buraidah como encruzilhada de caravanas comerciais resultou em uma rica herança gastronômica e agrícola e moldou a cultura da cidade. Atualmente, sua economia está sendo revitalizada por meio de empreendimentos gastronômicos, impulsionando as indústrias criativas e culturais. Embora ostentando uma predileção natural por culturas de oásis, os agricultores de Buraidah tiveram sucesso significativo com cereais e fornecem uma gama diversificada de ingredientes utilizados na preparação de pratos locais inovadores. Isso resultou na criação de mercados e festivais tradicionais para celebrar e mostrar pratos locais e elementos associados do patrimônio cultural imaterial. Ao longo do ano, Buraidah recebe uma série de festivais e eventos gastronômicos, incluindo o Festival de Tâmaras, um dos festivais mais antigos da cidade e o Klija and Traditional Food Festival, com Klija, a iguaria tradicional icónica. A cidade tem mais de 2.000	Arábia Saudita

	empresas operando no campo das artes culinárias, uma grande parte das quais são empresas domésticas que geram US$426 milhões por ano. Atualmente, Buraidah está avançando no desenvolvimento da indústria gastronômica da cidade, incluindo US$ 2,1 milhões comprometidos com o desenvolvimento de habilidades culinárias profissionais em todos os níveis e supervisionando um investimento de US$ 3,9 milhões para construir cozinhas de teste de última geração, cozinhas de comissariado, e refeitórios, visando fortalecer a acessibilidade e a participação no campo da cultura culinária. uma grande parte dos quais são negócios baseados em casa, gerando USD 426 milhões por ano. Atualmente, Buraidah está avançando no desenvolvimento da indústria gastronômica da cidade, incluindo US$ 2,1 milhões comprometidos com o desenvolvimento de habilidades culinárias profissionais em todos os níveis e supervisionando um investimento de US$ 3,9 milhões para construir cozinhas de teste de última geração, cozinhas de comissariado, e refeitórios, visando fortalecer a acessibilidade e a participação no campo da cultura culinária. uma grande parte dos quais são negócios baseados em casa, gerando USD 426 milhões por ano. Atualmente, Buraidah está avançando no desenvolvimento da indústria gastronômica da cidade, incluindo US$ 2,1 milhões comprometidos com o desenvolvimento de habilidades culinárias profissionais em todos os níveis e supervisionando um investimento de US$ 3,9 milhões para construir cozinhas de teste de última geração, cozinhas de comissariado, e refeitórios, visando fortalecer a acessibilidade e a participação no campo da cultura culinária.	
Chaozhou	Situada entre mares e montanhas, Chaozhou é uma cidade moldada por mais de 1.600 anos de história. Esta rica herança dotou a cidade de tesouros culturais únicos, como o chá Chaozhou Gongfu e uma culinária distinta. A cidade é celebrada como o berço da culinária Chaozhou e reconhece a cultura como um bem público global. Esta Cidade Criativa é dotada de um clima ameno, chuvas abundantes e ricos recursos alimentares como a azeitona e o chá, sendo também conhecida como Terra do Peixe e do Arroz.	China
	A mundialmente famosa Chaozhou Cuisine é apresentada e apreciada em restaurantes em mais de 130 países e regiões. Representou orgulhosamente a China nas Exposições Mundiais e nas Olimpíadas de Pequim, apresentando uma rica variedade de mais de 500 pratos, 300 lanches e 100 condimentos. Chaozhou também hospeda mais de 100 conferências, exposições, festivais e concursos anuais com temática gastronômica. Estes servem como plataformas vibrantes para o desenvolvimento da indústria e para a comunicação e cooperação internacional, oferecendo ao público global um gostinho da gastronomia criativa de Chaozhou.	
	A cidade abriga uma extensa programação de festivais culinários nacionais, como o Festival da Primavera, o Festival das Lanternas e o Festival do Barco-Dragão. Esses eventos combinam perfeitamente as conquistas gastronômicas de Chaozhou com seus ricos costumes tradicionais. Segundo a prefeitura, esses eventos atraem cerca de 10 milhões de cidadãos e turistas todos os anos. Além de enriquecer o sector cultural da cidade, estes festivais desempenham um papel importante na promoção de avanços econômicos, sociais e ambientais, contribuindo significativamente para o desenvolvimento urbano sustentável da cidade.	
Cidade do Panhamé	Capital do Panamá com 1,7 milhão de habitantes, a Cidade do Panamá está localizada entre o Oceano Pacífico e a floresta tropical de Darien, caracterizada por uma rica biodiversidade e ecossistema marinho. Isso levou ao desenvolvimento de uma rica história gastronômica baseada em diversas culturas e recursos naturais expostos nos 2.477 restaurantes e quiosques de comida da cidade. Designada como a próxima Capital Ibero-americana da Cultura em 2019, a Cidade do Panamá apresenta um próspero setor criativo, empregando atualmente 58.000 pessoas e contribuindo com 6,4% para o PIB.	Panamá
	Os chefs da Cidade do Panamá são atores-chave na criação do vibrante	

	setor gastronômico. Em 2010, a Chef Elena Hernández fundou a feira gastronômica mais antiga da cidade, a Panamá Gastronómica, com o objetivo de promover o Panamá como centro de sabores. O Chef Hernández também é o principal defensor da iniciativa Mulheres Chefs contra o Câncer. Desenvolvido por cinco renomados jovens chefs, o projeto Paila é uma organização emblemática que promove a responsabilidade social por meio da gastronomia. Eles coordenam eventos como o projeto Fonda Urbana Vol.1 que visa arrecadar fundos para famílias de baixa renda.	
	Para apoiar o setor gastronômico, 'Colaboratório' é o conceito principal que sustenta o Programa Estratégico da Cidade do Panamá. Entre outros projetos, o Colaborador Biogastronômico será estabelecido como uma plataforma de gestão do conhecimento e P&D, utilizando a ciência para auxiliar o desenvolvimento da gastronomia intercultural panamenha. A estratégia predominante com foco no desenvolvimento sustentável dentro da cidade é o Plano Metropolitano do Panamá: iniciativa Sustentável, Humana e Global. Esta estratégia visa fornecer novos insumos para um planejamento abrangente e multissetorial, como análise baseada no crescimento histórico da pegada urbana da cidade e potencial expansão futura, o valor do território por meio de vários indicadores comparativos e a participação ativa dos cidadãos.	
Cochabamba	Capital gastronômica da Bolívia, Cochabamba, localizada a 2.558 metros de altitude, domina o solo fértil do vale andino. Terceira maior cidade da Bolívia, com 691.970 habitantes, esta área é conhecida por sua riqueza gastronômica e história que remonta à era pré-colombiana, quando Cochabamba era o mais importante centro de produção de grãos do Império Inka. A gastronomia está tão enraizada na identidade da cidade que um velho ditado local diz 'um Cochabambino não come para viver, mas vive para comer'. O setor gera cerca de 17% do PIB do departamento e emprega mais de 265.000 pessoas ou um terço da força de trabalho.	Bolívia
	A cidade abriga uma centena de feiras e festivais gastronômicos todos os anos, incluindo a Expo Alimenta que é um evento emblemático no mercado de exportação de alimentos. Este evento facilita parcerias internacionais, além de proporcionar uma plataforma para troca de experiências e conhecimentos sobre as tendências atuais dos sistemas alimentares, reunindo cerca de 150 empresas do setor. Para implementar sistemas de produção mais eficientes e garantir a soberania alimentar, Cochabamba desenvolve pesquisas ativas em agroalimentação sustentável e ecológica e no uso da inovação tecnológica aplicada aos processos agroindustriais.	
	Cochabamba tem desenvolvido várias iniciativas e políticas que visam salvaguardar e promover o seu património gastronómico. Em 2016, a Prefeitura lançou o Plano Municipal de Desenvolvimento da Gastronomia Regional. Por meio da implementação de 27 linhas de ação, a iniciativa visa aumentar a renda, o emprego e as oportunidades de negócios na indústria de alimentos. A cidade também está empenhada em fortalecer uma abordagem abrangente da gastronomia como um setor estratégico para o desenvolvimento liderado pela cultura. Também concluiu um plano para criar uma agência de desenvolvimento econômico local público-privada eficaz, encarregada de executar os planos econômicos relacionados à gastronomia e enfrentar os desafios de longo prazo para alcançar sistemas alimentares sustentáveis.	
Chengdu	Renomado centro gastronômico, Chengdu é o berço e centro da culinária de Sichuan, uma das quatro referências da culinária chinesa: culinária de Sichuan, culinária de Guangdong, culinária de Shandong e a culinária ribeirinha do Yangtze e Huaihe.	China
	Um ditado chinês afirma que: “a melhor cozinha é da China, enquanto o sabor mais rico é de Chengdu”. Em Chengdu, gastronomia e vida são a mesma coisa e se baseiam na noção de buscar a harmonia e preservar a forma, crenças que estão enraizadas na mais antiga filosofia chinesa. A característica mais marcante da cozinha de Chengdu é a grande variedade	

	de sabores, baseada na mistura artística de sabores doces, azedos, amargos, picantes e salgados.	
	A restauração também é uma parte importante do setor de serviços de Chengdu. Chengdu, capital da província de Sichuan, abriga 62.509 empresas de catering que dão trabalho a 248.500 funcionários. Em 2008, a cidade alcançou vendas no varejo de quase US$44 bilhões, ocupando o quinto lugar em todo o país, contribuindo significativamente para o emprego local e o crescimento econômico. Até hoje, a cidade possui mais de 60.000 restaurantes e mais de 2.300 renomados chefs e mestres de serviço.	
	Chengdu é uma cidade reconhecida por sua ampla participação pública na gastronomia. As atividades gastronômicas organizadas pelo governo e organizações não governamentais são organizadas em toda a cidade ao longo do ano e incluem eventos como o Festival Internacional de Gastronomia e Turismo de Chengdu.	
	Chengdu se orgulha de ter criado a primeira cervejaria, centro de cultura do chá e museu de comida na China. Graças à sua cultura alimentar popular e recursos turísticos, Chengdu foi reconhecida pela Organização Mundial de Turismo (OMT) e pela Administração Nacional de Turismo da China como uma das Melhores Cidades Turísticas da China e foi membro do Centro Mundial de Excelência para Destinos (CED).	
Dénia	Situada no extremo leste da Espanha, Dénia é uma cidade portuária mediterrânea com amplo espaço para a pesca tradicional, setor que contribui com cerca de 15 milhões de euros em vendas anuais para a economia local. A gastronomia e as indústrias alimentícias são os principais motores econômicos da cidade, com mais de 500 empreendimentos gerando 2.500 empregos diretos. A visão da gastronomia de Dénia concentra-se particularmente no surgimento de modelos inovadores de ecossistemas alimentares locais.	Arábia
	O setor gastronômico inspira-se na dieta mediterrânea e em conceitos como o Slow Food, promovendo uma alimentação saudável baseada em recursos e produtos locais com o objetivo de garantir um desenvolvimento mais sustentável. Dénia também enfatiza a importância de abordagens transversais, bem como cooperação multissetorial, para promover a gastronomia, desenvolvendo uma ampla gama de atividades e eventos envolvendo atores locais e internacionais, como o Concurso Internacional de Culinária Criativa do Camarão Vermelho de Dénia, que tem uma participação anual de 50 chefs em todo o mundo.	
	Dénia está empenhada em compartilhar conhecimentos, experiências e melhores práticas, especialmente no âmbito do programa Open Africa, uma iniciativa realizada pela Fundação Cultural Balearia, graças à qual lançou uma relação frutífera com Tânger (Marrocos) como cidades gêmeas. Através deste programa, Dénia pretende espalhar as ações e objetivos da Rede de Cidades Criativas da UNESCO para a África e os Estados Árabes para incentivar mais cidades dessas regiões a participar no futuro, para promover ainda mais a cooperação multilateral.	
Ensenada	Conhecida como a “Cinderela do Pacífico”, Ensenada se estende por 125 quilômetros pela bela península da Baixa Califórnia, no México. Esta cidade costeira, com mais de 460.000 habitantes, abriga a segunda área portuária mais importante do país, conectando uma rede marítima de mais de 68 portos em 28 países do mundo. Além de ser um local ideal para pesca e maricultura, Ensenada é o maior produtor de vinho da região, produzindo 90% do vinho do país em mais de 500 rótulos e 50 vinícolas. Essa diversidade de recursos naturais proporciona ao setor gastronômico da cidade um impulso para florescer.	México
	A visão de gastronomia e gastronomia da Enseada está alinhada à criatividade, sustentabilidade, inovação e diálogo intercultural. Entre outras iniciativas, o festival Ensenada para Todos reúne minorías étnicas e grupos de imigrantes para compartilhar uma diversidade de saberes gastronômicos.	

	A cidade também se concentra em nutrir sistemas alimentares sustentáveis e inovadores por meio de pesquisas científicas avançadas e programas urbanos, como o programa Urban Vertical Gardens, que visa aliviar os problemas de segurança alimentar local, aumentando a conscientização sobre métodos de cultivo ecológicos e culturas cultivadas localmente.	
	Com seus prósperos setores de vinho e pesca, a cidade cuida de cultivar sua liderança por meio de programas multissetoriais, incluindo o Cluster del Vino, lançado em 2008 pela Secretaria de Agricultura, Pecuária, Desenvolvimento Rural, Pesca e Alimentação (SAGARPA). Este programa visa construir pontes entre produtores locais, centros de pesquisa e instituições governamentais, para trabalhar em conjunto e liderar o desenvolvimento de soluções comuns e inovadoras relacionadas à gestão sustentável dos recursos naturais e alimentares.	
Hatay	Situada na região sul da Turquia, no coração do vale Amik, a cidade metropolitana de Hatay reconhece uma identidade multicultural herdada de sua localização na antiga Rota da Seda. Hatay serviu como o portão de abertura da Rota da Seda para o Mediterrâneo e tem sido o centro do comércio de especiarias há séculos. Diz-se que 13 civilizações mundiais influenciaram e moldaram a sua identidade gastronómica com cozinhas do Médio Oriente, Anatólia e Mediterrâneo. Com seu clima ameno, a região abriga uma flora extremamente rica, permitindo o crescimento de plantas medicinais e aromáticas, uma indústria que hoje responde por 60% do PIB de Hatay.	Turquia
	A Câmara Municipal de Hatay co-organiza, juntamente com associações e ONGs, muitos festivais e eventos temáticos de gastronomia para promover a cultura alimentar e a agricultura local diversificadas, incluindo a Feira Agrícola Hatay e o Festival Hatay Künefe. Considerando a gastronomia como ferramenta de inclusão social, a cidade realiza diversas iniciativas para empoderar as mulheres por meio da criação de novas oportunidades de emprego. Além disso, com o forte apoio do Município, o Down Café foi criado em 2016 para criar emprego socialmente inclusivo, sendo todos os colaboradores pessoas com deficiência e mães voluntárias.	
	O Município Metropolitano empreende uma série de políticas e estratégias para proteger e promover ainda mais a cultura alimentar diversificada, bem como a rica flora por meio de incentivos agrícolas e microcréditos. Apoia organizações especializadas, como a Hatay Cooks and Confectioners Society, que se concentra em nutrição saudável, agricultura orgânica e segurança alimentar. A cidade também promove treinamentos para agricultores em horticultura, permacultura, agricultura de alta tecnologia e biodiversidade, a fim de conscientizar sobre sistemas alimentares sustentáveis.	
Herakleion	Com um legado cultural que remonta a 8.000 a.C., a identidade de Herakleion é formada pela sua mistura única de monumentos, ambiente natural, clima, hospitalidade de renome e gastronomia tradicional da cidade, todos misturados numa moderna área rural-urbana. A cidade reconhece a cultura e a criatividade como fatores estratégicos para o desenvolvimento sustentável e já os integrou nos planos de desenvolvimento local.	Grécia
	O Conselho Global de Turismo Sustentável considera Heraklion um "Destino Turístico Sustentável" e planeia ampliar isto através da sua designação junto da UCCN. Para maximizar os ativos da gastronomia da região e libertar todo o seu potencial, a cidade desenvolveu um "Plano Diretor dos Sabores de Heraklion", onde os viajantes podem provar ou comprar produtos alimentares locais, ao mesmo tempo que recebem o contexto cultural da região.	
	Com aposta na gastronomia tradicional, a região é mais conhecida pela sua rica produção de agroprodutos, com 30 milhões de oliveiras e dois terços das terras cultiváveis dedicadas à produção de azeitona. A cidade também se orgulha de possuir mais de 150 espécies de verduras comestíveis, consideradas um tesouro cultural e social desde os tempos pré-históricos.	

	Além disso, a Cidade Criativa oferece uma variedade de queijos e vinhos locais (com 3.500 anos), com redes profissionais que estão entre as mais ativas do país. No seu conjunto, a dieta cretense é fundamental para a cultura alimentar local, que está fortemente associada à longevidade e ao consumo de alimentos sazonais e locais.	
Huai'an	Localizada no centro da província norte de Jiangsu, na China, Huai'an é uma importante cidade ao longo do Grande Canal, uma propriedade do Patrimônio Mundial da UNESCO. Huai'an ocupa um lugar importante como a origem da Huaiyang Cuisine, uma das quatro principais cozinhas tradicionais da China. Famosa pelo lagostim Xuyi e o caranguejo peludo do lago Hongze, a gastronomia da cidade combina aspectos da agricultura, aquicultura, iniciativas de produção de cozinha central, processamento de alimentos, serviços de catering, treinamento culinário e ecoturismo. A cidade abriga um grupo de faculdades da primeira divisão e plataformas de P&D na China na área de alimentos e culinária. Huai'an abriga mais de 20.000 empresas de catering que geraram um número significativo de oportunidades de emprego. A cidade também possui um extenso repertório de exposições gastronômicas, festivais, convenções e competições. Huai'an sempre acreditou que todos os cidadãos deveriam desfrutar e se beneficiar dos resultados do desenvolvimento urbano. É a criatividade de seus cidadãos que fornece a força motriz para a indústria de alimentos em Huai'an promover inovação e novas conquistas.	China
Hyderabad	Situada no Deccan Plateau, Hyderabad é a segunda maior região metropolitana da Índia, com uma população de mais de 9 milhões de habitantes. Com esta vasta quantidade de habitantes locais e internacionais, a rica culinária de Hyderabadi evoluiu como uma interessante combinação de sabores locais e receitas internacionais. A cidade inteira é pontilhada de empresas de alimentos - grandes e pequenas, formais e informais, modernas e tradicionais, e esse estilo vernacular de desenvolvimento levou a um número incontável de lojas de alimentos. Embora existam mais de 2.200 restaurantes formais cadastrados, estima-se que o mercado informal tenha cerca de cem mil pontos de venda. Estima-se que 12% da população ativa da cidade, ou seja, cerca de 300.000 pessoas, esteja direta ou indiretamente empregada por este setor.	Índia
	Dentro da cidade, Ramzan e festivais como Bathukamma são amplamente celebrados, mantendo a cultura alimentar no centro da celebração. Esses festivais são vitais para manter e promover a rica cultura gastronômica que a cidade organizou organicamente ao longo dos séculos. A festa de Ramzan testemunha milhares de pessoas nas ruas ávidas por saborear receitas trazidas por famílias tradicionais, consumindo 2.000 toneladas de carne diariamente, enquanto Bathukamma traz pratos diretamente das cozinhas domésticas da região. O Food Oscars, um dos eventos mais procurados na cultura cosmopolita da cidade, é trazido à vida pelo grupo de mídia Times para comemorar os pontos gastronômicos mais proeminentes de Hyderabad. Essas conferências são fundamentais para manter a associação que a alimentação tem historicamente.	
	A administração municipal junto com a comunidade tem criado avenidas para o estabelecimento de infraestrutura física e social de destaque. Zonas de venda gratuita foram criadas para melhorar a cultura alimentar local, e grupos de autoajuda para mulheres foram criados para apoiar empreendimentos gastronômicos.	
JeonJU	Conhecida como a “Cidade do Gosto”, Jeonju é uma cidade conhecida por sua gastronomia e indústria alimentícia. Com sua longa tradição na produção de arroz cultivado na planície de Honam, peixes e peixes salgados do Mar Amarelo, legumes frescos e verduras selvagens das montanhas, Jeonju é reconhecida como referência pela comida tradicional coreana de alta qualidade.	Coreia do Sul
	A cidade tem feito esforços contínuos para proteger a cultura alimentar tradicional e desenvolver o setor gastronômico.	

	Para apoiar o desenvolvimento da cultura alimentar tradicional, Jeonju oferece vários programas de comida e culinária tradicional em universidades, escolas de ensino médio e instituições privadas. A cidade também criou o Creative Culinary Institute of Korea e a Bibimbap Globalization Foundation por meio de parcerias inovadoras envolvendo os setores público e privado. Além disso, a infraestrutura de Jeonju permite que a cidade receba vários festivais gastronômicos, incluindo o Jeonju Bibimbap Festival e a International Fermented Food Expo, contribuindo assim para a internacionalização da comida tradicional coreana, além de estabelecer um modelo de desenvolvimento sustentável para a indústria alimentícia do século XXI.	
	Como Cidade da Gastronomia da UNESCO, Jeonju desenvolverá a indústria de alimentos junto com outras Cidades da Gastronomia de todo o mundo por meio de parcerias e colaborações sustentáveis baseadas em sua rica herança cultural em alimentos tradicionais.	
Kermanshah	Kermanshah é o lar de dezenas de diferentes tipos de comida. A cidade também se beneficia da topografia cultural da região. A flora local, abundante com centenas de espécies diferentes de plantas primaveris, cada uma com suas propriedades específicas, juntamente com a diversidade étnica da região, proporcionaram uma variedade de aromas, cores e métodos, utilizados notadamente na gastronomia local. Além de todos os diferentes tipos de pão produzidos na região, a região também se destacou pela arte e know-how das mulheres Kermanshahi que tradicionalmente assam o pão pepegah, teptepi ou saji. Pode-se também saborear Kermanshahi Ash (sopas grossas), cada uma delas enraizada na história, costumes e tradições da região. A criatividade local e indígena também levou à confecção de mais de dez tipos de Khoresh (ensopados), como Kermanshahi Khalal (Ensopado de Amêndoas), Guisado de terebinto, guisado de quiabo Kermanshahi e muitos tipos de pilaf, como pilaf de maçã e pilaf Kermanshahi Walak. Nos últimos anos, a cidade organizou mais de 45 eventos relacionados com gastronomia, empreendedorismo na gastronomia, turismo criativo e uma série de programas de educação geral na área da indústria alimentar, com o objetivo de educar, celebrar e motivar diferentes camadas da população.	Irã
Lankaran	Localizado em uma área diversificada e multicultural, Lankaran tem estado no centro de uma rica região agrícola. A cidade tem uma reconhecida importância por um significativo património natural, cultural e histórico e é há décadas o centro da agricultura e gastronomia em toda a região do Sul do Cáucaso, contribuindo em grande medida para o desenvolvimento da economia não petrolífera. As áreas dominantes da economia de Lankaran são o cultivo de vegetais, chá e arroz, bem como a criação de gado, apicultura, pesca e cultivo de grãos. O clima subtropical úmido favorável, à disponibilidade de boa terra arável, água e recursos de mão de obra suficientes fornecem uma boa base para atividades agrícolas, bem como para o desenvolvimento de empresas de agro-processamento. A cidade abriga um grande número de locais, eventos nacionais e internacionais voltados para a promoção do setor gastronômico. Estes incluem, mais importante, as três edições do famoso Festival de Chá, Arroz e Cítricos de Lankaran. O festival reúne produtores de chá e citrinos, chefs, associações locais, empresas e profissionais do turismo gastronómico. Em 2019, a gastronomia de Lankaran respondeu por 36,9% da renda da cidade, com mais de 15.400 pessoas ocupadas, entre profissionais, agricultores, chefs, donos de restaurantes e funcionários, além de professores e alunos. A gastronomia desempenha um papel importante na economia criativa da cidade e, portanto, tem um enorme potencial no que diz respeito ao desenvolvimento sustentável da cidade, associações locais, empresas e profissionais do turismo gastronômico. Em 2019, a gastronomia de Lankaran respondeu por 36,9% da renda da cidade, com mais de 15.400 pessoas ocupadas, entre profissionais, agricultores, chefs, donos de	Azerbaijão

	restaurantes e funcionários, além de professores e alunos. A gastronomia desempenha um papel importante na economia criativa da cidade e, portanto, tem um enorme potencial no que diz respeito ao desenvolvimento sustentável da cidade, associações locais, empresas e profissionais do turismo gastronômico. Em 2019, a gastronomia de Lankaran respondeu por 36,9% da renda da cidade, com mais de 15.400 pessoas ocupadas, entre profissionais, agricultores, chefs, donos de restaurantes e funcionários, além de professores e alunos. A gastronomia desempenha um papel importante na economia criativa da cidade e, portanto, tem um enorme potencial no que diz respeito ao desenvolvimento sustentável da cidade.	
Launceston	Launceston está localizada no coração do norte da Tasmânia, uma região agrícola diversificada no único estado insular da Austrália. Com seus 993 negócios agrícolas e 44% das terras agrícolas da Tasmânia, a herança de Launceston é baseada em ser uma das tigelas de comida da Austrália. Um vibrante centro de gastronomia, vinho e cultura, Launceston é a porta de entrada para o Vale do Tamar e a Região Norte repleta de vinhas e produtores artesanais e responde por 60% da área vinícola do estado. A cidade e a região convergem em torno da fermentação. Boags Brewery e Tas Flour Mills dominam o horizonte de Launceston desde o final de 1800. São mais de 100 fabricantes e fermentadores de alimentos e bebidas, que empregam mais de 1.900 pessoas e valem US$525 milhões para a economia local. Mais de 200 cafés independentes, vans de alimentação e restaurantes, empregam mais de 4.000 pessoas na região. Launceston tem um forte setor de indústrias criativas, empregando 27.329 pessoas e contribuindo com quase US$50 milhões por ano para a economia local na forma de salários. No geral, o norte da Tasmânia tem uma reputação internacional pela qualidade de seus alimentos e bebidas. Os ativos mais destacados da região no campo incluem um centro de inovação alimentar em Fermen Tasmânia, bem como capacidade nacional de pesquisa de alimentos por meio do Centro de Inovação Alimentar, Testlab 4.0 e uma Unidade de Esterilização Térmica Assistida por Microondas e reconhecimento internacional por seus vinhos espumantes.	Austrália
Ljubljana	A capital da Eslovênia, com 280.000 habitantes, Ljubljana é conhecida por ser um centro prolífico de criação literária, com uma média de 850 livros publicados a cada ano. Com sua forte rede de bibliotecas públicas de mais de 500.000 membros, a cidade recebeu o título de Capital Mundial do Livro e se tornou a primeira cidade a sediar a Cúpula Mundial do Livro, durante a qual a Resolução de Ljubljana adotada enfatizou a importância dos livros como principais impulsionadores do desenvolvimento sustentável e diversidade cultural.	Eslovênia
	Ljubljana tem uma cena criativa vibrante e hospeda uma variedade de grandes eventos internacionais. Sede do programa principal do prestigiado Festival Fábula, a cidade apresenta anualmente mais de 60 artistas, incluindo escritores de renome internacional como Mueller, Franzen, Kureishi, Houellebecq e Galloway. Com o compromisso de promover a leitura para todos, a vida literária de Liubliana anima os espaços públicos através de diversas iniciativas, como a Biblioteca ao ar livre sob as copas das árvores e os Passeios Literários. O projeto Ljubljana Reads também se concentra na ampla participação dos jovens, oferecendo-lhes oportunidades iguais de desfrutar da literatura.	
	Como membro da Rede Internacional de Cidades de Refugiados (ICORN), Ljubljana está empenhada em apoiar a liberdade de expressão, bem como em fornecer ambientes criativos para escritores. O Município oferece, assim, instalações gratuitas para atividades culturais através de concursos públicos. No distrito de Šiška, 36 escritórios em um antigo prédio administrativo foram alugados a artistas, enfatizando o dinamismo particular da cidade em termos de promoção de equipamentos culturais e apoio ao surgimento de indústrias criativas.	
Macau	Localizada na margem ocidental do Delta do Rio das Pérolas, onde o rio	China

	deságua no Mar da China Meridional, Macau tem cerca de 650.000 habitantes. Macau ficou sob a administração de Portugal no século XVI, quando era um importante centro comercial. Como resultado, a cidade tornou-se um ambiente diversificado, combinando cultura oriental e ocidental e lar da primeira 'comida de fusão' - a cozinha macaense, agora declarada património imaterial de Macau pelo governo local. Em 1999, a China retomou o exercício da soberania sobre Macau e foi criada a Região Administrativa Especial de Macau (RAE). Macau identifica a gastronomia como uma alavanca chave para fomentar a diversidade cultural e apoiar o crescimento económico sustentável. 6,6% da força de trabalho em Macau está empregada na área da gastronomia, dos quais 28,6% são representados por jovens com idades compreendidas entre os 25 e os 34 anos.	
	Macau tem uma experiência importante na realização de eventos gastronómicos de grande envergadura, como o Festival de Gastronomia de Macau; um evento de referência que reúne chefs locais e internacionais e as principais partes interessadas do setor de toda a Ásia e Europa. Celebrado ao longo de 16 edições, o festival cresce continuamente em escala, atraindo um público superior a 800.000 em 2016. Outros grandes festivais são o Festival da Lusofonia, que promove e troca conhecimento cultural entre países e regiões de língua portuguesa, e o Myanmar & Southeast Asia Cuisine e o Festival de Cultura.	
	Para maximizar o potencial da gastronomia no desenvolvimento socioeconômico, o governo local adotou uma estratégia multifacetada com o objetivo de promover a sustentabilidade da cultura alimentar local, criar oportunidades de intercâmbio com atores internacionais, melhorar as condições de trabalho no setor e fomentar interesse no sector através de programas de educação e formação dirigidos especialmente aos jovens. As iniciativas do Governo da RAE, como o Young Entrepreneurs Aid Scheme, bem como o Centro de Incubação de Jovens Empreendedores, fornecem apoio técnico, formação, consultoria e inteligência de mercado para jovens empreendedores criativos.	
Mérida	Localizada no sul do México, no estado de Yucatán, Mérida é uma cidade vibrante, com 800.000 habitantes. Ao longo dos séculos, a rica herança maia e colonial da cidade criou uma base cosmológica, linguística, religiosa e tecnológica profundamente enraizada que, juntamente com os fortes influxos da Europa e de outras regiões, resultou na interculturalidade visível que representa e define uma das mais reconhecidas e respeitadas cozinhas no México hoje. A gastronomia tradicional de Yucatán é uma parte significativa da história do México, proporcionando um sentimento de pertencimento local e regional. É uma expressão cultural que superou o teste do tempo, combinando tradições naturais e culturais. Para a cidade de Mérida, o seu setor gastronómico não só celebra o património tradicional, mas também oferece benefícios econômicos e de emprego dentro da comunidade local, fornecendo mais de 25.000 empregos. Além disso, sua indústria turística, auxiliada pelo setor gastronômico, atrai mais de 1,5 milhão de visitantes por ano, gerando importantes aportes financeiros para a região, cerca de 8% do PIB do Estado.	México
	Em Mérida, a comida é celebrada através de uma variedade de festivais e eventos, muitos dos quais celebram os profissionais da gastronomia regional. O Festival de Gastronomia de Mérida e o Festival Koobén são plataformas de networking, apresentando e apoiando chefs locais, além de oferecer oportunidades para estudantes de culinária aprenderem e se desenvolverem no campo. Paralelamente a estes eventos profissionais, o Festival Chicharra anual é uma celebração comunitária, ajudando a promover a identidade gastronómica local e as iguarias do festival.	
	Para melhorar a qualidade socioeconômica de seus habitantes desfavorecidos, o governo local implementou um esquema que se concentra no uso da gastronomia indígena como motor do desenvolvimento sustentável e do emprego. Ao fornecer recursos na forma de alimentos e	

	equipamentos e capacitar as comunidades maias nas áreas rurais e urbanas, oferecendo apoio financeiro às empresas familiares da cadeia de suprimentos, a cidade visa reduzir a lacuna da pobreza e aprimorar a indústria gastronômica com cozinha tradicional.	
Östersund	Localizada em uma região escassamente povoada no centro da Suécia, Östersund**,** Cidade da Gastronomia da UNESCO, é amplamente apreciada por sua cultura gastronômica, baseada na comida sustentável local inspirada em tradições culinárias de longa data.	Suécia
	Reunindo e apoiando pequenos empresários e agricultores, o Eldrimner, Centro Nacional Sueco de Processamento de Alimentos Artesanal em Pequena Escala, orienta e apoia treinamentos e desenvolvimento de produtos, demonstrando a importância da gastronomia em relação às indústrias criativas. A tradição culinária da cidade está intimamente ligada ao seu entorno natural e aos esforços de desenvolvimento sustentável da região.	
	A gestão do setor alimentar em Östersund é partilhada entre a cidade de Östersund e a região de Jämtland Härjedalen. A cidade é o principal mercado de produtos alimentícios, e as áreas rurais proporcionam um espaço de trabalho para os produtores, fortalecendo as conexões urbano-rurais. Outras organizações ligadas ao setor de alimentação, cultura e turismo também estão envolvidas nesses esforços. A sustentabilidade da sociedade de Östersund é uma das prioridades da cidade. Vencedora do prêmio de melhor cidade climática da Suécia em 2010, Östersund também está usando um sistema de aquecimento movido a biocombustível e biogás.	
	O setor criativo da região, incorporando arquitetura, design, *software* interativo, cinema e televisão, música, publicações e artes cênicas, está crescendo de 5% a 10% anualmente. O turismo é uma parte importante da economia local. Ao todo, existem cerca de 2.000 empresas e 4.500 funcionários nas indústrias criativas da região, a maioria das quais está sediada em Östersund.	
Overstrand Hermanus	Overstrand Hermanus está situado na província de Western Cape, na África do Sul, a cerca de 100 km da Cidade do Cabo. Com uma população de 1.02.024 habitantes, a cidade faz parte da região de Overstrand e é conhecida principalmente por suas excepcionais oportunidades de observação de baleias.	África do Sul
	Além de ser considerado o passeio mais panorâmico do mundo, Overstrand Hermanus é um jogador em ascensão na indústria do vinho, com a Rota do Vinho Hermanus conhecida por ser o paraíso Pinot Noir de Hemel en Aarde Valley. Devido a este sucesso, Overstrand Hermanus agora hospeda uma semana anual de Pinot Noir, organizado pela Hemel en Aarde Wine Association. Esta celebração internacional do vinho convida especialistas de todo o mundo a provar, avaliar e desfrutar de produtos locais. Além de celebrar o vinho regional, a cidade também organiza o FynArts Festival anual de dez dias, do qual uma parte considerável da programação é dedicada à promoção das artes gastronômicas.	
	A cidade usa sua indústria de turismo de vinho e gastronomia como motores econômicos para enfrentar os desafios de desenvolvimento socioeconômico que estão sendo enfrentados atualmente. Várias organizações e esquemas governamentais, como o Projeto Banco de Alimentos, foram criados para resolver esses problemas sociais, incentivando as comunidades a trabalhar de maneira mais coesa. Com o apoio de supermercados e restaurantes, este projeto visa desenvolver a compreensão das pessoas sobre segurança alimentar por meio da educação, tecnologia e hortas, além de promover o forrageamento nas comunidades locais. Ao inspirar as pessoas a se envolverem com o setor gastronômico e os ingredientes locais, a cidade espera nutrir jovens e aspirantes a chefs e outros talentos nesse campo criativo.	
Parma	Uma cidade de 189.000 habitantes, Parma é o centro gastronômico do "Vale da Comida Italiana". Com 30,5% da força de trabalho trabalhando na	Itália

	indústria agroalimentar e gastronômica, o setor forjou a história da cidade e continua sendo o motor da economia local. A cidade é classificada pela Fundação Qualivita como a primeira cidade italiana para a Supremacia Qualitativa Agroalimentar, e foi nomeada uma sede na Autoridade Europeia de Segurança Alimentar. A visão de comida e gastronomia de Parma está intrinsecamente ligada à sustentabilidade ambiental sendo baseada na produção local e na reciprocidade urbano-rural.	
	Parma sedia importantes eventos relacionados à alimentação envolvendo multistakeholders nas áreas de empreendedorismo, indústria e pesquisa, como a Feira Internacional de Alimentos Cibus, que nos últimos vinte anos se tornou uma referência para os operadores do setor agroalimentar italiano e internacional. A Cibus também desenvolveu muitas abordagens transversais por meio de eventos conjuntos, como Cibus Tec/Food Pack, que apresenta tecnologias para indústrias de alimentos e foca na sustentabilidade e eficiência nos processos de produção e segurança alimentar. Também administra a CibusLand, que busca sinergias entre áreas urbanas e rurais para um consumo saudável e sustentável.	
	A cidade atesta seu plano de desenvolvimento liderado pela cultura ao registrar quase 3.000 negócios criativos. A Câmara Municipal de Parma reforçou as suas estratégias e políticas de apoio ao surgimento de novas indústrias criativas. No campo da gastronomia, o quadro político tem sido influenciado pelo mercado de empresários agrícolas denominado The Court, from the earth to the table, que foi o primeiro a reconhecer a importância da venda direta e de uma cadeia alimentar curta para uma produção e consumo sustentáveis. O governo local está comprometido em seguir essa direção, aumentando a conscientização sobre produtos rastreáveis e sazonais para manter a biodiversidade e a sustentabilidade ambiental.	
Phetchaburi	Graças à sua abundante biodiversidade e diversos ecossistemas, Phetchaburi**,** no sul da Tailândia, é uma das províncias mais produtivas do país. Reconhecida por seus ingredientes de alta qualidade, refinados por produtores artesanais locais há gerações, e constituem o núcleo da excelência gastronômica de Phetchaburi, a cidade se dedica a proteger as receitas tradicionais das comunidades locais. Unindo tradição com desenvolvimento econômico moderno, a culinária local foi adaptada para um engajamento nacional e global mais amplo. Com sua identidade distinta, renomado 'Artesanato Phetchaburi', rica herança cultural e tradições gastronômicas, Phetchaburi tornou-se um centro de turismo, ajudando a proteger e promover seu rico patrimônio tangível. Com o apoio de Instituições voltadas para a culinária, instalações de pesquisa e organizações governamentais locais, a cidade tem uma visão clara de elevar sua criatividade gastronômica para facilitar o desenvolvimento urbano sustentável e se tornar um centro econômico criativo global no campo da gastronomia. O setor agropecuário e gastronômico de Phetchaburi compreende mais de 500 grupos coesos de chefs comunitários, artesãos, empresários de alimentos etc., que colaboraram para sincronizar seus planos de desenvolvimento em direção a um objetivo comum: melhorar a qualidade de vida da população local . Isso resultará em uma distribuição de renda mais equitativa e na implementação de políticas de desenvolvimento urbano sustentável, unindo alimentação, arte, cultura e natureza, via e com a participação mútua e o crescimento abrangente de todas as partes interessadas. a cidade tem uma visão clara de elevar sua criatividade gastronômica para facilitar o desenvolvimento urbano sustentável e se tornar um centro econômico criativo global no campo da gastronomia. O setor agropecuário e gastronômico de Phetchaburi compreende mais de 500 grupos coesos de chefs comunitários, artesãos, empresários de alimentos etc., que colaboraram para sincronizar seus planos de desenvolvimento em direção a um objetivo comum: melhorar a qualidade de vida da população local. Isso resultará em uma distribuição de renda mais equitativa e na	Tailândia

	implementação de políticas de desenvolvimento urbano sustentável, unindo alimentação, arte, cultura e natureza, via e com a participação mútua e o crescimento abrangente de todas as partes interessadas. a cidade tem uma visão clara de elevar sua criatividade gastronômica para facilitar o desenvolvimento urbano sustentável e se tornar um centro econômico criativo global no campo da gastronomia. O setor agropecuário e gastronômico de Phetchaburi compreende mais de 500 grupos coesos de chefs comunitários, artesãos, empresários de alimentos etc., que colaboraram para sincronizar seus planos de desenvolvimento em direção a um objetivo comum: melhorar a qualidade de vida da população local. Isso resultará em uma distribuição de renda mais equitativa e na implementação de políticas de desenvolvimento urbano sustentável, unindo alimentação, arte, cultura e natureza, via e com a participação mútua e o crescimento abrangente de todas as partes interessadas. O setor agropecuário e gastronômico de Phetchaburi compreende mais de 500 grupos coesos de chefs comunitários, artesãos, empresários de alimentos etc., que colaboraram para sincronizar seus planos de desenvolvimento em direção a um objetivo comum: melhorar a qualidade de vida da população local. Isso resultará em uma distribuição de renda mais equitativa e na implementação de políticas de desenvolvimento urbano sustentável, unindo alimentação, arte, cultura e natureza, via e com a participação mútua e o crescimento abrangente de todas as partes interessadas. O setor agropecuário e gastronômico de Phetchaburi compreende mais de 500 grupos coesos de chefs comunitários, artesãos, empresários de alimentos etc., que colaboraram para sincronizar seus planos de desenvolvimento em direção a um objetivo comum: melhorar a qualidade de vida da população local . Isso resultará em uma distribuição de renda mais equitativa e na implementação de políticas de desenvolvimento urbano sustentável, unindo alimentação, arte, cultura e natureza, via e com a participação mútua e o crescimento abrangente de todas as partes interessadas.	
Rasht	Localizada às margens do Mar Cáspio, na República Islâmica do Irã, Rasht tem uma população de cerca de 640.000 habitantes. Rodeada pelo fértil delta do rio Sefīd-Rūd, tanto a cidade como o seu setor gastronômico beneficiam de uma rica variedade de recursos naturais e contam com a exploração dos recursos locais, especialmente várias espécies de peixes e produtos da época. Acima de tudo, a gastronomia em Rasht é sinônimo de proteção e promoção do patrimônio cultural. Ao longo das gerações, a culinária Rashti não apenas carregou receitas antigas, mas também utensílios e métodos de cozinha exclusivos.	Irã
	Desde 2014, o Festival Sabzeh acontece no Museu do Patrimônio Rural e tem como foco promover expressões culturais tradicionais de artesanato, arte popular e gastronomia, incluindo o método de cozimento típico em panelas de barro Gamaj. Embora a gastronomia promova o senso de comunidade e o diálogo intercultural e intergeracional, também é um fator-chave para a interconexão urbano-rural sustentável e a prosperidade econômica, tanto que a cidade concede empréstimos de longo prazo em apoio aos agricultores. Além disso, Rasht oferece uma ampla gama de workshops e treinamentos vocacionais nas áreas de gastronomia e agroalimentar, com ênfase em formas sustentáveis de produção e consumo de alimentos saudáveis.	
	Nos últimos anos, o Município tem intensificado os seus esforços para reduzir as desigualdades e o desemprego, apostando na cultura e na criatividade para seguir um caminho de desenvolvimento urbano sustentável. Em cooperação com o Departamento Regional de Educação de Guilan, Rasht apoiou muitas famílias chefiadas por mulheres e pessoas de comunidades indígenas, desenvolvendo suas capacidades por meio de treinamentos gratuitos em vários campos criativos, permitindo que muitos deles construíssem seus próprios pequenos e empresas de médio porte.	
Rouen	Rouen aproveitou as influências culturais oferecidas por suas atividades	França

	portuárias para se tornar o centro econômico e cultural da Normandia. Lar de cerca de 250 restaurantes, sua economia dinâmica e a rica variedade de produtos locais fizeram com que a cidade se tornasse mundialmente conhecida por sua tradição gastronômica e cultural. Todos os anos, Rouen recebe a Fête du Ventre (Festa do Estômago) no centro histórico da cidade, com mais de 200 expositores. Este evento convida mais de 150.000 visitantes a descobrir ou redescobrir o património gastronómico da Normandia através de provas e eventos culinários. A cidade também oferece excelentes cursos de formação em gastronomia. O Instituto National de la Boulangerie-Pâtisserie (Instituto Nacional de Padaria), a principal organização de treinamento do setor, combina com sucesso experiência e inovação. Rouen visa desenvolver uma cultura de alimentação saudável, com foco na sustentabilidade e no compartilhamento. Para promover o intercâmbio de boas práticas culinárias, a cidade incentiva políticas e iniciativas que promovam produtos de qualidade, saudáveis e nutritivos, mas também transparentes, responsáveis e respeitosos com o meio ambiente e as pessoas. Isso se reflete em seu compromisso com a iniciativa 'Mon restau responsable' (Meu restaurante responsável). Além disso, Rouen também visa promover a inclusão através da gastronomia, incluindo as iniciativas 'La Ferme des Hauts' e 'Léo à table' em bairros prioritários, que são grandes motores do desenvolvimento sustentável e da transição social e ecológica. a cidade incentiva políticas e iniciativas que promovam produtos de alta qualidade, saudáveis e nutritivos, mas que também sejam transparentes, responsáveis e respeitadoras do meio ambiente e das pessoas. Isso se reflete em seu compromisso com a iniciativa 'Mon restau responsable' (Meu restaurante responsável). Além disso, Rouen também visa promover a inclusão através da gastronomia, incluindo as iniciativas 'La Ferme des Hauts' e 'Léo à table' em bairros prioritários, que são grandes motores do desenvolvimento sustentável e da transição social e ecológica. a cidade incentiva políticas e iniciativas que promovam produtos de alta qualidade, saudáveis e nutritivos, mas que também sejam transparentes, responsáveis e respeitadoras do meio ambiente e das pessoas. Isso se reflete em seu compromisso com a iniciativa 'Mon restau responsable' (Meu restaurante responsável). Além disso, Rouen também visa promover a inclusão através da gastronomia, incluindo as iniciativas 'La Ferme des Hauts' e 'Léo à table' em bairros prioritários, que são grandes motores do desenvolvimento sustentável e da transição social e ecológica. (Meu restaurante responsável). Além disso, Rouen também visa promover a inclusão através da gastronomia, incluindo as iniciativas 'La Ferme des Hauts' e 'Léo à table' em bairros prioritários, que são grandes motores do desenvolvimento sustentável e da transição social e ecológica. (Meu restaurante responsável). Além disso, Rouen também visa promover a inclusão através da gastronomia, incluindo as iniciativas 'La Ferme des Hauts' e 'Léo à table' em bairros prioritários, que são grandes motores do desenvolvimento sustentável e da transição social e ecológica.	
Santa Maria da Feira	Santa Maria da Feira, localizada na Área Metropolitana do Porto, tem 140.000 habitantes e uma forte base industrial e de exportação. Há mais de 20 anos, é reconhecido mundialmente por sua dinâmica cultural e criativa. A cidade acolhe quatro grandes eventos de dimensão nacional e internacional, que entrelaçam o património gastronómico local, a criatividade, a regeneração urbana, económica e social e a participação comunitária. Todos os anos, os festivais gastronómicos, incluindo o Festival das Fogaceiras, o Festival Imaginarius, a Viagem Medieval e o Perlim, atraem mais de 850.000 visitantes, gerando um retorno económico de USD 17,20 milhões para empresas, restaurantes e hoteis. É na genuína Fogaça da Feira, pão doce secular certificado, e nas múltiplas criações dos chefs e da comunidade com produtos endógenos e sazonais, que o patrimônio gastronômico das regiões possa encontrar sua expressão criativa,	Portugal

	equilibrando tradição e nutrição, o local e o global, de mãos dadas com cultura e criatividade, saúde e sustentabilidade, combinando oportunidades de colaboração. Santa Maria da Feira aproveita a educação, a formação e a qualificação prática como forma de potenciar a economia gastronómica da cidade e toda a cadeia de valor associada, gerando emprego e rendimento e promovendo marcas locais. Nos últimos cinco anos, isso levou a um aumento do investimento municipal em projetos relacionados ao patrimônio gastronômico, com US$362.174 somente em 2019. Este número deverá aumentar ainda mais em 47% ao ano nos próximos quatro anos. o local e o global, de mãos dadas com cultura e criatividade, saúde e sustentabilidade, combinando oportunidades colaborativas. Santa Maria da Feira aproveita a educação, a formação e a qualificação prática como forma de potenciar a economia gastronómica da cidade e toda a cadeia de valor associada, gerando emprego e rendimento e promovendo marcas locais. Nos últimos cinco anos, isso levou a um aumento do investimento municipal em projetos relacionados ao patrimônio gastronômico, com US$362.174 somente em 2019. Este número deverá aumentar ainda mais em 47% ao ano nos próximos quatro anos. o local e o global, de mãos dadas com cultura e criatividade, saúde e sustentabilidade, combinando oportunidades colaborativas. Santa Maria da Feira aproveita a educação, a formação e a qualificação prática como forma de potenciar a economia gastronómica da cidade e toda a cadeia de valor associada, gerando emprego e rendimento e promovendo marcas locais. Nos últimos cinco anos, isso levou a um aumento do investimento municipal em projetos relacionados ao patrimônio gastronômico, com US$362.174 somente em 2019. Este número deverá aumentar ainda mais em 47% ao ano nos próximos quatro anos. capacitação e capacitação prática como forma de potencializar a economia gastronômica da cidade e toda a cadeia de valor associada, gerando emprego e renda e promovendo marcas locais. Nos últimos cinco anos, isso levou a um aumento do investimento municipal em projetos relacionados ao patrimônio gastronômico, com US$362.174 somente em 2019. Este número deverá aumentar ainda mais em 47% ao ano nos próximos quatro anos. capacitação e capacitação prática como forma de potencializar a economia gastronômica da cidade e toda a cadeia de valor associada, gerando emprego e renda e promovendo marcas locais. Nos últimos cinco anos, isso levou a um aumento do investimento municipal em projetos relacionados ao patrimônio gastronômico, com US$362.174 somente em 2019. Este número deverá aumentar ainda mais em 47% ao ano nos próximos quatro anos.	
San Antonio	San Antonio é uma encruzilhada de geografia, geologia, fauna, civilizações e culturas. Atraído para o rio de San Antonio, por 13.000 anos. Em 1700, os colonos espanhois introduziram novas tradições e gostos. Outros novos sabores, especiarias e ingredientes da Europa, Ásia e África vieram com os colonos europeus no século XIX, juntamente com novas técnicas culinárias para criar uma fusão complexa e características de sabor que diferenciam a culinária de San Antonio. A categoria de artes culinárias, é uma das indústrias que mais cresce na cidade, crescendo 12% ao ano, com impacto econômico de US$4,3 bilhões.	Espanha
	San Antonio está tomando muitas medidas para apoiar o crescimento contínuo da indústria culinária, preservando sua herança gastronômica e apoiando uma nutrição saudável. Entre outras iniciativas, o programa Bairros Saudáveis usa o alcance de base para ajudar os moradores a lidar com a obesidade infantil, enquanto o Mercado Móvel do Banco de Alimentos de San Antonio, um mercado de agricultores e ferramenta de ensino, viaja para desertos alimentares para facilitar o acesso a alimentos saudáveis. Chefs profissionais e nutricionistas oferecem demonstrações, ensinando os participantes a cozinhar com ingredientes frescos, incluindo receitas e dicas para diabéticos.	
	A cidade de San Antonio priorizou a agricultura urbana com a aprovação de emendas ao Código de Desenvolvimento Unificado, que permite que	

	agricultores e horticultores urbanos cultivem e vendam produtos no local de sua horta ou fazenda. Além disso, Break Fast & Launch; primeira aceleradora de negócios gastronômicos do país, ajuda empreendedores a lançar conceitos de alimentos sustentáveis. Os empreendedores participantes participam de um programa organizado por artistas e proprietários de alimentos e bebidas, além de criadores de produtos e especialistas em tecnologia de alimentos. Ao preencher a lacuna entre start-up e sustentável, este programa aumenta a presença de empresas culinárias locais em San Antonio.	
São Petersburgo	São Petersburgo é um dos maiores centros administrativos, científicos e educacionais da Federação Russa. A cidade é conhecida não só pela sua majestosa arquitetura, mas também pelo seu potencial criativo, no desenvolvimento do qual contribui significativamente 206 museus, 209 bibliotecas, 136 teatros e salas de espetáculos, 60 cinemas e mais de 90 centros culturais e de lazer. São Petersburgo tem sido historicamente uma cidade multiétnica, famosa por sua hospitalidade e abertura, que se reflete totalmente na natureza da culinária de São Petersburgo, que se baseia em diferentes tradições culinárias. Hoje, a gastronomia é uma das áreas mais dinâmicas da vida da cidade, procurando não só preservar as raízes históricas da cozinha de São Petersburgo, mas também incentivar o surgimento de novos projetos e iniciativas gastronómicas. A cidade se torna anualmente um local para grandes eventos gastronômicos internacionais e locais, incluindo o Festival de Restaurantes de São Petersburgo, o Festival Internacional de Verão 'Oh Yes! Food!', o tradicional festival Maslenitsa e o Festival Gastronômico Internacional MeGustro.	Rússia
Shunde	Shunde é um dos berços da cozinha cantonesa, situado no centro do Delta do Rio das Pérolas, com Guangzhou a norte e Hong Kong a sul. Seu ambiente natural excepcional, cena cultural animada, economia próspera e renomadas academias de artes culinárias oferecem condições particularmente favoráveis para o desenvolvimento de uma cultura e indústria gastronômica.	Estados Unidos
	Os chefs da cidade dão especial atenção à preservação dos sabores dos ingredientes e cozinham com cores, fragrâncias e sabores atraentes que podem ser descritos como "leves, frescos, crocantes, macios, suaves e genuínos". A cozinha Shunde é famosa por suas iguarias caracterizadas por seu valor nutricional e preparação. A combinação de métodos de cozinha inventivos, formas criativas de apresentação e sabores marcantes, tornam a gastronomia da cidade verdadeiramente excepcional.	
	A gastronomia de longa data e bem desenvolvida de Shunde, bem como os processos mais recentes de industrialização, trouxeram ambições para desenvolvimentos futuros. A cidade está determinada a promover sua imagem como uma cidade inovadora de gastronomia e criatividade.	
Tucson	Localizada no deserto de Sonora, Tucson tem a mais longa história agrícola de qualquer cidade dos Estados Unidos da América. Tem uma tradição de 300 anos de vinhas, pomares e pecuária que forjaram a vasta gama de alimentos do património local, fonte de identidade e vitalidade para a população local de 1 milhão de habitantes. A culinária distinta de Tucson se desenvolveu a partir de uma história culturalmente em camadas, uma variedade de ingredientes alimentares de herança e uma continuidade das técnicas tradicionais de preparação de alimentos. Para manter seu próspero setor culinário, a cidade se concentra particularmente em programas e regulamentos inovadores para segurança alimentar e produção e distribuição local sustentável de alimentos.	Estados Unidos
	Numerosos mercados de agricultores e mais de duas dezenas de festivais anuais de comida, feiras e degustações ocorrem durante todo o ano e oferecem sabores das especialidades e tradições alimentares da região. Muitas vezes multidisciplinar, um evento como o Tucson Meet Yourself apresenta apresentações de música, artesanato e gastronomia e atrai mais de 100.000 participantes a cada ano. Além disso, uma próspera cena culinária	

	contemporânea é liderada por chefs premiados e restaurantes de propriedade independente, criando pratos tradicionais e contemporâneos com alimentos locais, e é celebrada por festivais de cinema e livros.	
	Tucson é, sem dúvida, um modelo de economia baseada na gastronomia. No entanto, intensificou as ações para usar a gastronomia como motor fundamental para alcançar o desenvolvimento urbano sustentável. A construção de hortas comunitárias para habitação pública é apenas um dos muitos projetos que visam revisar os regulamentos de zoneamento da cidade e remover barreiras para a produção urbana de alimentos e a venda local de alimentos. O projeto popular viu a criação de hortas domésticas e comunitárias, fazendas urbanas, estufas, mercados de agricultores e criação de pequenos animais em áreas residenciais.	
Tsuruoka	A história de Tsuruoka remonta ao período Edo japonês há mais de 400 anos. Desde então, notáveis tradições gastronômicas e agrícolas se desenvolveram na região. A paisagem que circunda a cidade oferece uma paisagem geográfica variada, incluindo mar, planícies e montanhas. Essa diversidade geográfica resultou em uma excepcional diversidade de alimentos cultivados na área ao redor de Tsuruoka e inclui alimentos como vegetais e cogumelos da montanha, arroz, brotos de bambu, edamame (soja verde) e frutos do mar. Também exclusivas da identidade da cidade são as tradições espirituais como "Shugendo" nas Três Montanhas de Dewa e a peça "Kurokawa Noh".	Japão
	As indústrias relacionadas à alimentação em Tsuruoka, como a agricultura e os serviços de alimentação e bebidas, são setores promissores para o futuro da cidade. Tsuruoka também abriga vários talentos provenientes da tradição gastronômica da cidade e inclui agricultores e chefs renomados. De fato, agricultores, cozinheiros e chefs são verdadeiros criadores e artistas em Tsuruoka. As universidades e centros de pesquisa também exploram temas relacionados à gastronomia, resultando, por exemplo, no estudo e na valorização das culturas indígenas como "bens culturais vivos".	
	Sob a liderança do Conselho de Promoção da Gastronomia da Cidade Criativa de Tsuruoka, fundado como uma colaboração de cidadãos, indústria, academia e governo, Tsuruoka está atualmente incentivando a transmissão da culinária tradicional e promovendo a produção e uso de culturas indígenas.	
Yangzhou	Com uma população de 4,6 milhões de pessoas, está localizada no delta do rio Yangtze. Berço da culinária Huaiyang, Yangzhou tem mais de 20.000 empresas de catering, criando 245.000 empregos. Em 2018, sua indústria de catering teve uma receita agregada de US$2,322 bilhões. No entanto, Yangzhou também se destaca na divulgação e promoção de sua herança gastronômica, com um grande número de faculdades e universidades liderando o país nas áreas de alimentação e culinária. Além disso, o Yangzhou Overseas Chinese Cuisine Celebration Centre, o primeiro desse tipo na China, treina mais de 100 chefs estrangeiros anualmente.	China
	Todos os anos, Yangzhou hospeda mais de 100 conferências, exposições, festivais e concursos com temas gastronômicos. Esses eventos são plataformas transversais organizadas para promover o desenvolvimento do setor e o intercâmbio e a cooperação internacional, permitindo que cidadãos chineses e estrangeiros compartilhem as delícias da gastronomia criativa. Desde 2013, Yangzhou realiza anualmente a Cross-Strait Vegetarian Culture Expo, reunindo uma grande variedade de restaurantes populares e abrindo canais de intercâmbio no campo da gastronomia entre Yangzhou e mais de 10 países e regiões. Promovendo a conectividade culinária internacional, em 2015, Yangzhou sediou o World Chefs of Chinese Cuisine in Ancient Yangzhou, um evento que também serviu de convenção para os principais chefs de cozinha chinesa, de 12 países, discutirem seu ofício.	
	Com relação à criação de políticas e planejamento estratégico, o governo de Yangzhou desenvolveu o 13º Plano de Desenvolvimento Quinquenal para o	

	Comércio e a Indústria de Circulação Comercial de Yangzhou. Este plano desempenha um papel importante no desenvolvimento da gastronomia e dos setores criativos. Além desses planos de longo prazo, Yangzhou criou um Fundo de Desenvolvimento de Gastronomia Criativa no valor de US$2 milhões anuais, para apoiar a herança, proteção, cultivo de talentos, inovação e empreendedorismo da cultura alimentar tradicional.	
Usuki	A cidade de Usuki está localizada na Ilha Kyushu, no sudoeste do Japão. Graças à sua paisagem única, a cidade tornou-se conhecida pela produção de pasta de missô e molho de soja (temperos fermentados com malte de arroz) e bebidas espirituosas como saquê e licor shochu. Hoje, muitos restaurantes tradicionais japoneses da cidade servem pratos feitos com produtos locais. Atualmente, Usuki está promovendo a agricultura orgânica e o movimento slow food produzindo composto de gramíneas fermentadas, certificando vegetais orgânicos e usando-os para a merenda escolar. Dessa forma, além da indústria de fermentação consagrada pelo tempo, a cidade está desenvolvendo indústrias sustentáveis únicas que aproveitam as tecnologias de fermentação, particularmente a agricultura orgânica que usa composto maduro. Com a produção de alimentos e as preocupações com o meio ambiente no centro do desenvolvimento da cidade, em 2018, o Conselho de Apoio à Autossuficiência da Cidade de Usuki começou a realizar um evento bimestral sobre alimentos em toda a cidade "Colorful Cafe", no qual membros da comunidade, incluindo famílias, jovens e grupos vulneráveis, são ativamente encorajados a participar. Nesses eventos, os amantes da gastronomia local participam constantemente de diversas atividades culturais, como a preparação de decorações festivas e outros ornamentos sazonais.	Japão
Zahlé	Com uma população de aproximadamente 150.000 habitantes, é celebrada no Líbano e em toda a região por seu clima agradável e culinária tradicional. Capital e maior cidade da província de Beqaa, no Líbano, Zahlé orgulha-se de sua célebre gastronomia, bem como dos cinquenta poetas e escritores nascidos na cidade no século passado.	Libano
	Conhecida como a "Noiva do Beqaa" e a "Vizinha da Garganta", devido à sua localização geográfica e belezas naturais, Zahlé é também conhecida como a "Cidade do Vinho e da Poesia". A cultura de Zahlé há muito gira em torno de suas uvas, vinho e arak, a bebida destilada com sabor de anis que tradicionalmente é servida em cafés a qualquer hora do dia.	
	O evento cultural mais importante de Zahlé é o Festival da Vinha, tradicionalmente realizado em setembro, durante o qual são organizados diariamente concertos, peças de teatro, leituras de poesia e exposições artísticas ao longo de várias semanas.	
	Um famoso local histórico em Zahlé, o Rio Berdawni é famoso por seus muitos restaurantes à beira-mar. Essas instituições têm uma reputação fortemente enraizada de fornecer excelente comida tradicional. Pratos e refeições feitas com truta são considerados uma especialidade particular para as comunidades de Hermel e Anjar.	

Fonte: UNESCO 2023

ANEXO E - FORMULÁRIO DE VALIDAÇÃO – SEMINÁRIO DE COMUNICAÇÃO DEVOLUTIVA E VALIDAÇÃO

DIRETRIZES E VIVÊNCIAS DE FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA PARA A ATUAÇÃO INOVADORA NO CONTEXTO DA ECONOMIA CRIATIVA: **Validação Modelo Integrador Formação Integral em Gastronomia**

Prezados(as) participantes,

Este formulário integra a etapa de validação do modelo integrador resultante da tese de doutorado. Após a realização das entrevistas, da análise dos dados e da sistematização das proposições e diretrizes elaboradas ao longo da pesquisa, apresenta-se a imagem do modelo desenvolvido, com o objetivo de verificar sua aderência à realidade investigada.

Solicita-se que, após observar atentamente a imagem do quadro apresentado, você assinale uma das alternativas disponíveis, indicando se concorda ou discorda que o modelo integrador representa, de forma coerente, os elementos centrais identificados na pesquisa.

Sua participação é fundamental para a validação final do modelo proposto.

Gentili partecipanti,

Il presente modulo integra la fase di validazione del modello integratore risultante dalla tesi di dottorato. Dopo la realizzazione delle interviste, l'analisi dei dati e la sistematizzazione delle proposizioni e delle linee guida elaborate nel corso della ricerca, viene presentata l'immagine del modello sviluppato, con l'obiettivo di verificarne l'aderenza alla realtà indagata.

Si richiede che, dopo aver osservato attentamente l'immagine del quadro presentato, Lei selezioni una delle alternative disponibili, indicando se concorda o discorda sul fatto che il modello integratore rappresenti, in modo coerente, gli elementi centrali identificati nella ricerca.

La Sua partecipazione è fondamentale per la validazione finale del modello proposto

direcao@amf.edu.br Mudar de conta

Não compartilhado

* Indica uma pergunta obrigatória

Selecione de que País você pertence (Selezioni il Paese di appartenenza.) *

- ◯ Brasil (Brasile)
- ◯ Itália (Italia)
- ◯ Portugal (Portogallo)

Qual a sua percepção sobre o Modelo Integrador para a Formação Superior Integral do Egresso da Gastronomia? (Qual è la Sua opinione sul Modello Integratore per la Formazione Superiore Integrale del Laureato in Gastronomia?) *

- ◯ Concordo
- ◯ Discordo (Non concordo.)

Avançar Limpar formulário

Nunca envie senhas pelo Google Formulários.

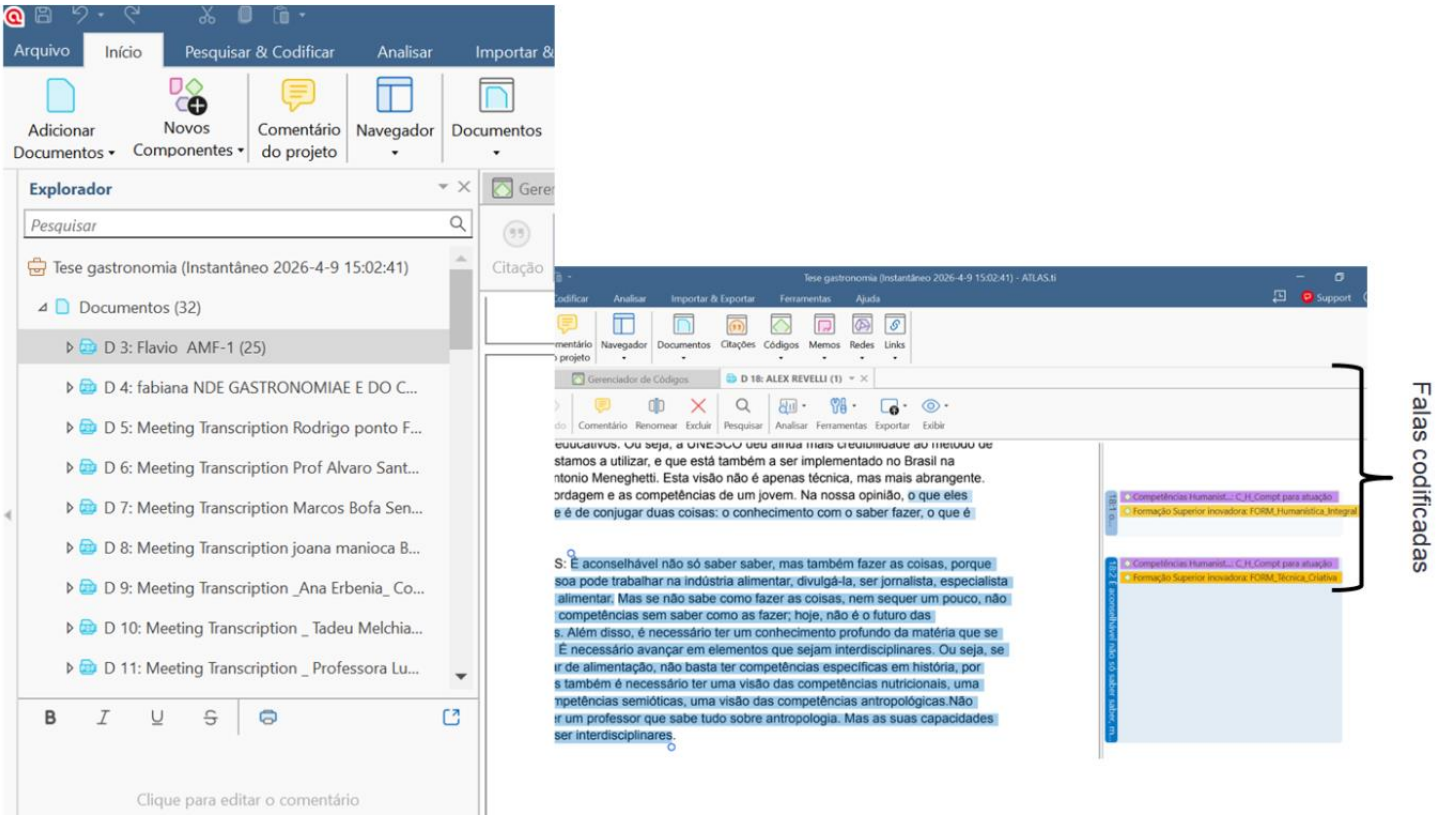
Este formulário foi criado fora de seu domínio. - Entre em contato com o proprietário do formulário - Termos de Serviço - Política de Privacidade

Este formulário parece suspeito? Denunciar

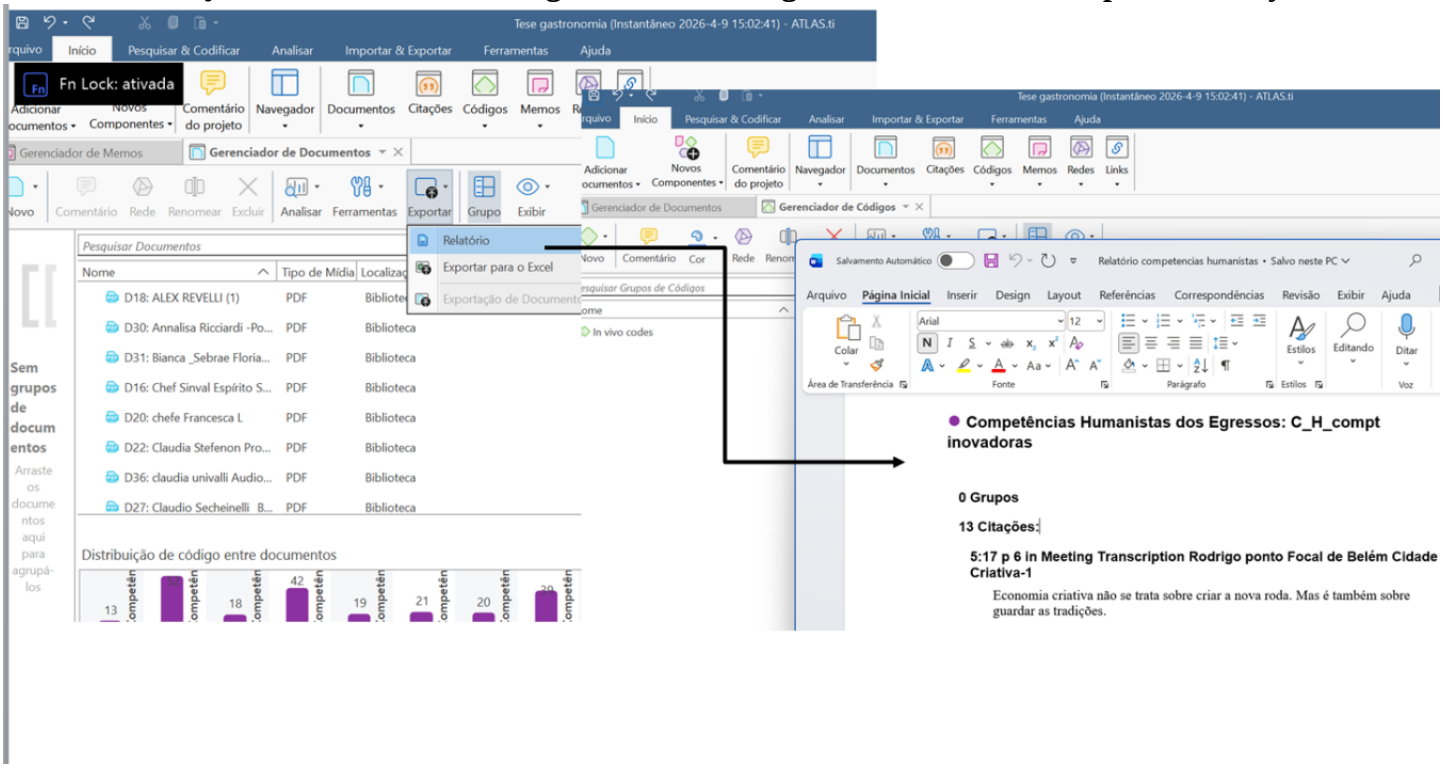
Google Formulários

ANEXO F - OPERACIONALIDADES DO *SOFTWARE* DE APOIO *ATLAS.TI*

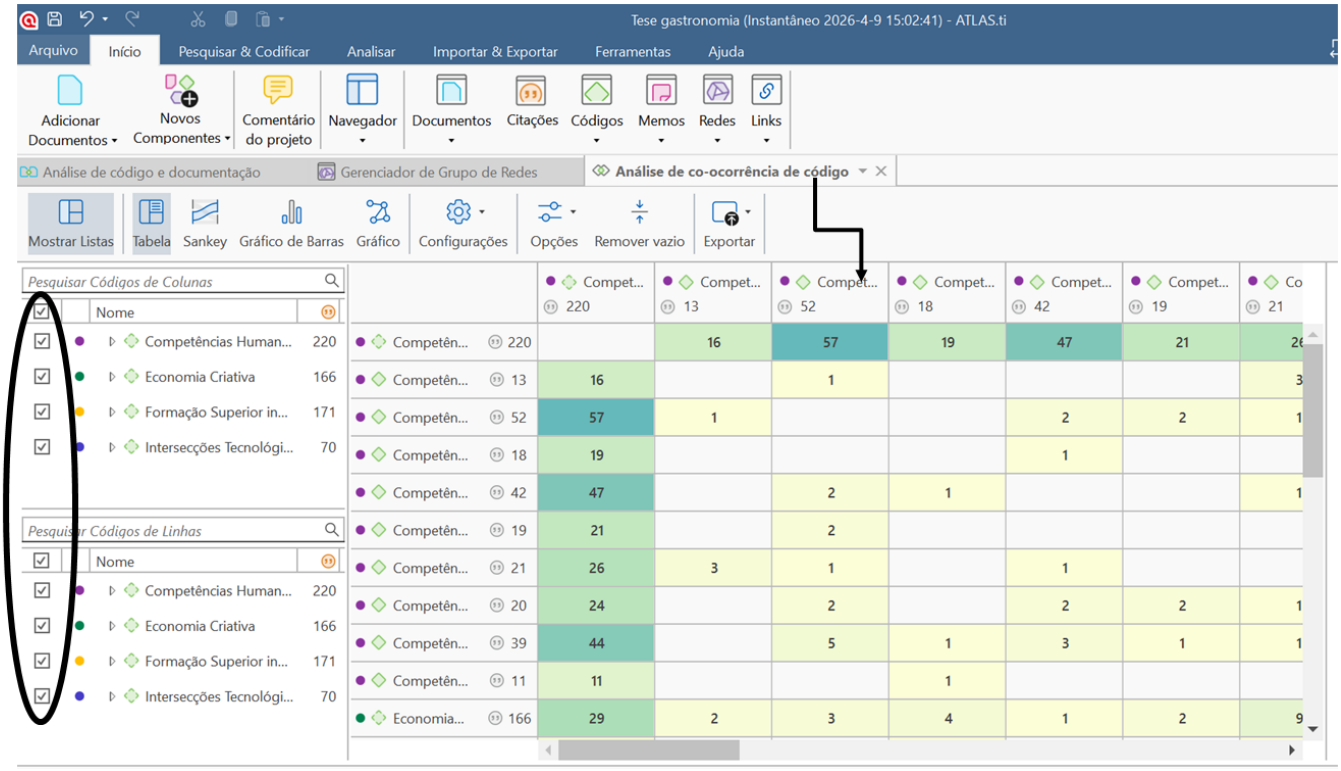
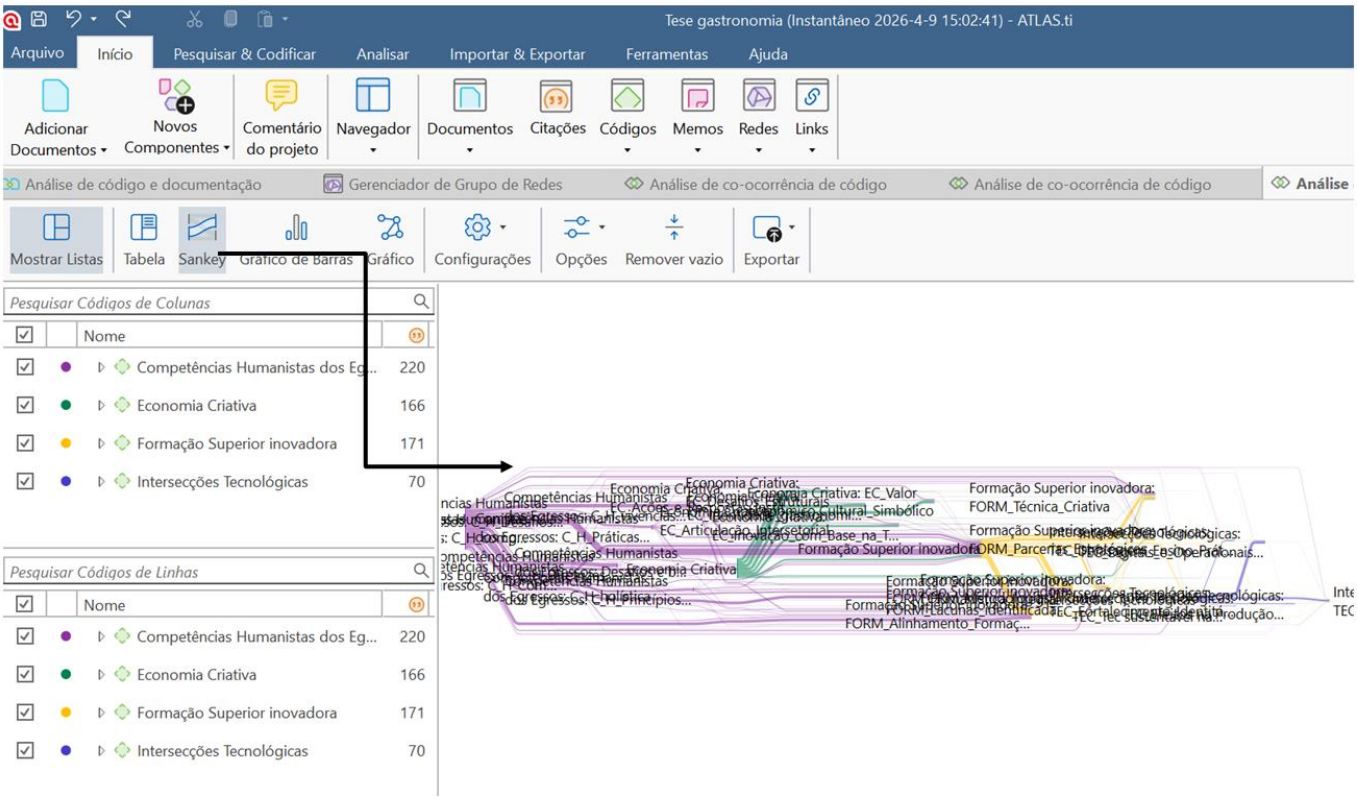
Codificação as entrevistas no Atlas t.i



Geração dos relatório das categorias e seus códigos, coocorrências e mapa de Sankey



Geração de coocorrências no Atlas t.i



Geração do Diagrama de Sankey no Atlas t.i