

A Antropologia na educação científico-tecnológica:

um olhar sobre os currículos da área de Ciência e Tecnologia de Alimentos¹

André Gondim do Rego (IFB/DF)

Palavras-chave: Educação tecnológica; Antropologia da alimentação; Currículo.

1. Introdução

A presença das ciências sociais e, mais especificamente, da antropologia na estrutura curricular da formação de diversos profissionais de nível superior tem se revelado de grande importância nas últimas décadas. Na área de Alimentos, isto se torna particularmente relevante tanto em função da multiplicidade de questões que a atravessam, como pelos contextos de "crise" alimentar vivenciados no mundo atual – crises que envolvem não apenas aspectos nutricionais ou de segurança sanitária, mas também dimensões culturais, políticas, econômicas e ambientais.

Os profissionais que atuam no universo dos estudos sobre o fenômeno alimentar costumam ser divididos, de forma esquemática, entre aqueles que, de um lado, o abordam em termos de "alimento", visando sobretudo seus aspectos físico-químicos e biológicos – a exemplo das várias subáreas das Ciências Agrárias e da própria Ciência e Tecnologia de Alimentos – e, de outro, os que o discutem na chave da "alimentação", através da qual exploram também sua dimensão sociocultural, tal como ocorre na Nutrição e na Gastronomia (Canesqui e Garcia, 2005; Poulain, 2013).

Embora seja fácil identificar as afinidades entre o escopo da antropologia e o trabalho destes últimos, seria um erro considerá-la como ausente na formação dos primeiros. Ao menos, é o que indicam os resultados desta pesquisa. O objetivo do trabalho é discutir a mobilização da antropologia – em associação ou não com outras ciências sociais – no currículo dos cursos de Ciência e Tecnologia de Alimentos no país. Chamamos de "mobilização" não só a presença dessas disciplinas nos planos de curso analisados, mas também sua quantidade, carga horária, posição na estrutura curricular e conteúdos indicados nas ementas. Por fim, também foi observado se tais conteúdos indicavam uma

¹ Trabalho apresentado na 35ª Reunião Brasileira de Antropologia (2026)

abordagem socioantropológica mais introdutória/básica ou se as mesmas apresentavam uma proposta efetivamente direcionada ao fenômeno alimentar.

A pesquisa que deu origem a este texto foi conduzida no âmbito do Programa Institucional de Iniciação Científica do Instituto Federal de Brasília (PIBIC IFB/FAP-DF), com a participação da bolsista Isabela Hosana Pereira de Andrade, e teve como escopo descrever, de forma sistemática, como o saber antropológico – ou, de maneira mais ampla, o das ciências sociais – está disposto e é mobilizado nas estruturas curriculares da formação científica e tecnológica da área de alimentos.

2. Fundamentação Teórica

A formação superior no campo científico e tecnológico de alimentos tem pouco mais de cinquenta anos no Brasil. No fim da década de 1960, os postos de trabalho na indústria alimentícia eram ocupados por profissionais de áreas afins, como químicos, farmacêuticos, agrônomos e veterinários. Com o crescimento do setor na década seguinte, consolidou-se a demanda por maior especialização, suscitando a criação dos primeiros cursos específicos no país (Levy, 2006). Atualmente, a subárea de Ciência e Tecnologia de Alimentos abrange quase vinte especialidades conforme a classificação da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Brasil, 2017). Para os fins desta pesquisa, consideram-se duas delas: Tecnologia de Alimentos e Ciência de Alimentos, materializadas em cursos superiores de tecnologia e bacharelado.

Documentos orientadores dessas especialidades indicam a importância de agregar conhecimentos das ciências sociais à formação. O Fórum Nacional de Formação Acadêmica e Atuação Profissional do Cientista de Alimentos (FOCAL) assume as "Ciências Humanas, Sociais e Econômicas" como área constitutiva dessa formação (Associação, 2020). O Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, por sua vez, prevê o tratamento de temas como "tecnologias sociais, empreendedorismo, cooperativismo e associativismo" nos cursos do eixo de produção alimentícia (Brasil, 2016). Há, portanto, no âmbito documental, indicações inequívocas da relevância de se agregar saberes relativos ao social. Porém, como isso se materializa nos currículos? Que tópicos são enfatizados? Que diferenças há entre as especialidades? Estas são algumas perguntas que norteiam o trabalho.

Para discutir tais questões, é necessário considerar brevemente o que está em jogo quando se fala em currículo. Para Silva (2000), discutir currículo implica perguntar sobre o que se deve ensinar e que tipo de profissional se pretende formar – o que envolve uma seleção e hierarquização de saberes considerados válidos. Se, como apontam profissionais da ciência de alimentos (Campbell-Platt, 2015; Fellows, 2019) e das ciências sociais (Contreras; Gracia, 2011), o universo alimentar demanda uma abordagem disciplinar múltipla e integrada, a análise curricular revela quais "mundos" disciplinares são privilegiados – e quais permanecem à margem. No caso da formação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, predomina e é esperada uma seleção que valoriza os saberes técnico-científicos, mas cabe se perguntar qual o lugar dos saberes socioculturais, uma vez que os documentos oficiais também os consideram.

A relação entre antropologia e alimentação tem longa tradição na disciplina. Há mais de um século, a antropologia se debruça sobre a dimensão sociocultural da alimentação: desde tentativas de explicar tabus alimentares, passando pela análise das estruturas simbólicas que organizam os atos de comer, até os estudos contemporâneos sobre cadeias produtivas, consumo e identidade. A antropologia trata a alimentação como um "fenômeno total", que articula dimensões biológicas, econômicas, simbólicas, políticas e sociais (Contreras; Gracia, 2011; Poulain, 2013).

Como observa Mintz (2001), a alimentação é um dos campos mais férteis para a compreensão das relações entre cultura, poder e identidade, pois envolve processos de produção, circulação, preparação e consumo que são simultaneamente materiais e simbólicos. No Brasil, os estudos sobre alimentação no âmbito das ciências sociais ganharam impulso a partir das décadas de 1980 e 1990, com análises das práticas alimentares populares e das transformações nos hábitos de consumo associadas à modernização e à globalização (Canesqui; Garcia, 2005; Azevedo, 2017). Mais recentemente, a antropologia da alimentação tem se consolidado como subcampo com objetos e métodos próprios, explorando temas como soberania alimentar, sistemas alimentares sustentáveis e a relação entre ciência, tecnologia e riscos alimentares (Poulain, 2013; Caldwell, 2016).

Apesar dessa efervescência, a presença da antropologia e das ciências sociais nos currículos da área de Ciência e Tecnologia de Alimentos é ainda pouco explorada.

Enquanto a produção acadêmica tem se concentrado, sobretudo, nos cursos de Nutrição e Gastronomia (Canesqui; Garcia, 2005; Ribeiro, 2018), a formação dos profissionais que atuam mais diretamente com transformação, processamento e conservação de alimentos permanece relativamente negligenciada sob essa perspectiva. Canesqui e Garcia (2005), ao analisarem currículos de Nutrição no Brasil, concluíram que, mesmo contendo várias disciplinas de ciências sociais e humanas, não se observa a conexão que se esperaria dessa participação na formação do nutricionista. As autoras notam "frágeis elos com a formação do nutricionista" e "falta de clareza do que se espera dessa formação", com disciplinas voltadas predominantemente para uma abordagem básica e generalista, sem articulação efetiva com a prática profissional (Canesqui; Garcia, 2005, p. 270).

O presente trabalho busca realizar, em relação aos cursos de Ciência e (de) Tecnologia de Alimentos, um exame análogo ao de Canesqui e Garcia (2005), com duas distinções principais: o foco recai sobre as disciplinas de ciências sociais em sentido estrito (sociologia, antropologia e ciência política), e a análise se volta especificamente para a presença ou ausência de articulação desses conteúdos com a temática alimentar — ou seja, se tais disciplinas oferecem uma abordagem introdutória e generalista das ciências sociais ou uma efetivamente aplicada ao fenômeno alimentar.

3. Metodologia

A pesquisa adotou um desenho exploratório de abordagem quanti-qualitativa, combinando levantamento de cursos em base de dados pública e análise documental de projetos pedagógicos e matrizes curriculares.

A primeira etapa consistiu no levantamento de todos os cursos superiores da área de Ciência e Tecnologia de Alimentos em atividade no Brasil, a partir da plataforma e-MEC, mantida pelo Ministério da Educação. A data de referência para o levantamento foi 23 de dezembro de 2022. Foram identificados os cursos segundo sua região e unidade da federação de ocorrência; seu tipo (bacharelado ou tecnológico); sua nomenclatura; e sua condição de sustentação financeira (pública ou privada). Também foi registrada a modalidade de oferta (presencial ou EaD).

Dos 104 cursos já iniciados na data de referência, foram selecionados 39 para análise curricular aprofundada. A amostragem seguiu um critério de escolha não probabilístico baseado em julgamento (Appolinário, 2012), buscando cobrir ao menos um curso de cada tipo (bacharelado e tecnológico), de oferta pública e privada, em cada uma das unidades da federação onde eventualmente ocorriam. No caso dos cursos de oferta pública, quando possível, foi dada preferência por incluir um curso de universidade e outro de instituto federal, bem como um de âmbito estadual e outro de federal.

Para cada curso selecionado, foram analisados o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) ou, dada a não disponibilidade deste, a matriz curricular disponível nos sítios eletrônicos das instituições. A análise buscou identificar a presença de disciplinas ou outras atividades formativas relacionadas à antropologia e/ou às ciências sociais. Quando presentes, foram registradas as seguintes informações: denominação da disciplina, caráter (obrigatória ou optativa/eletiva), carga horária, posição na estrutura curricular (semestre/período em que é ofertada) e conteúdo programático/ementa.

As disciplinas identificadas foram classificadas em quatro categorias, conforme sua relação com as ciências sociais e com a temática alimentar:

- Categoria I: Ética, cidadania, direitos humanos e/ou diversidade – disciplinas que abordam temas das ciências sociais ou da filosofia, mas sem relação direta com a alimentação.
- Categoria II: Sociologia geral e do trabalho – disciplinas de sociologia, também sem relação direta com a alimentação.
- Categoria III: Questão alimentar relacionada à temática rural e/ou ambiental – disciplinas que articulam ciências sociais e alimentação a partir de questões agrárias ou ambientais.
- Categoria IV: Alimento/alimentação como objeto específico de estudo sociocultural – disciplinas que tratam da alimentação a partir de uma perspectiva antropológica ou sociológica em sentido estrito.

4. Resultados

4.1. Presença de disciplinas de ciências sociais/antropologia

No conjunto da amostra de 39 cursos analisados, nove não apresentaram em sua matriz disciplinar, seja na forma de componentes obrigatórias ou optativas/eletivas, quaisquer disciplinas relacionadas à área de Ciências Sociais ou à Antropologia.

Dentre os 30 cursos que apresentaram alguma interface com as ciências sociais, 12 oferecem disciplinas sem relação direta com a temática alimentar, classificadas nas Categorias I e II. Os demais 18 cursos apresentam disciplinas que relacionam as ciências sociais à questão alimentar, distribuídos nas Categorias III e IV. O **Quadro 1** sintetiza a distribuição dos cursos por categoria.

Quadro 1 – Distribuição dos cursos da amostra segundo presença e tipo de disciplinas de ciências sociais/antropologia

Categoria	Nº de cursos	Percentual da amostra
Sem disciplinas de CS/Antropologia	9	23,1%
CS sem relação com alimentação (Cat. I e II)	12	30,8%
CS com relação com alimentação (Cat. III e IV)	18	46,1%
Total	39	100%

Fonte: elaboração própria.

4.2. Caracterização das disciplinas

4.2.1. Categorias I e II: disciplinas sem relação com a alimentação

As disciplinas classificadas na Categoria I – Ética, cidadania, direitos humanos e/ou diversidade – incluem componentes intituladas com a palavra "ética", envolvendo uma abordagem filosófica estrita sobre tal conceito; ou articulada a questões de cidadania e direitos humanos; ou ainda mobilizando um ou ambos os tópicos, muitas vezes associando-os às discussões envolvendo a história e cultura afro-brasileira e indígena. Na maioria dos cursos, estas componentes aparecem na segunda metade do curso, com ch variando de 30 a 40 horas/aula. Apenas em alguns cursos elas ocorrem na primeira metade da formação. Todas são de caráter obrigatório. Já as da Categoria II – Sociologia

geral e do trabalho – ocorrem, em sua maioria, no segundo semestre do curso, com ch também em torno de 40 horas/aula. Em todos os casos, são disciplinas obrigatórias.

4.2.2. Categoria III: questão alimentar relacionada à temática rural/ambiental

Dentre os oito cursos que ofertam componentes com este recorte, cinco o fazem com ênfase na temática rural e os demais na questão ambiental. Também são cinco os cursos que trazem tais componentes como obrigatórias, enquanto os demais as apresentam como optativas/eletivas. As cargas horárias variam entre 34 e 72 horas/aula. As disciplinas obrigatórias ocorrem, em sua maioria, na primeira metade do curso, enquanto as optativas tendem a se concentrar na segunda metade.

4.2.3. Categoria IV: alimento/alimentação como objeto específico de estudo sociocultural

Dos 11 cursos que apresentam componentes da Categoria IV, cinco as ofertam como disciplinas obrigatórias e seis como optativas/eletivas. No caso das obrigatórias, todas ocorrem na primeira metade do curso (à exceção do curso da USP, que é o único de bacharelado entre estas). Já as optativas, em geral, ocorrem na segunda metade da formação. Em relação à carga horária, há variação entre 30 e 60 horas/aula, tanto para optativas como para obrigatórias, sem distinção entre bacharelado e tecnológico.

Um ponto a se destacar é que quase todas essas disciplinas mobilizam em seus títulos, ou o nome das duas principais subáreas das Ciências Sociais (Sociologia e Antropologia), ou o tema da Cultura – reconhecidamente atrelado à Antropologia. A única exceção é a componente "Ética na tecnologia de alimentos", do IFMS, mais voltada para questões da ética a partir de uma perspectiva filosófica. O **Quadro 2** apresenta as disciplinas da Categoria IV.

Quadro 2 – Disciplinas da Categoria IV (alimento/alimentação como objeto sociocultural)

UF	Instituição	Nome Componente	Caráter
MA	IFMA	Sociologia da Alimentação	Obrigatória

PB	UFPB	Sociologia Geral *	Obrigatória
BA	UFRB	Alimentação e Cultura	Optativa
DF	IFB	Cultura, Técnica e Consumo Alimentar	Obrigatória
MT	UFMT	Antropologia da Alimentação	Optativa
MS	IFMS	Ética na Tecnologia de Alimentos	Obrigatória
SP	USP	Socioantropologia da Alimentação	Obrigatória
RJ	IFFluminense	Antropologia da Alimentação	Optativa
ES	IFES	Antropologia e História da Alimentação	Optativa
RS	UERGS	Antropologia da Alimentação	Eletiva
SC	IFSC	Fundamentos Socioculturais da Alimentação	Optativa

Fonte: elaboração própria.

* Disciplina que, embora intitulada "Sociologia Geral", dedica parte substancial de seu conteúdo à alimentação.

Para a análise do caráter formativo e do conteúdo aplicado, foram consideradas especificamente as oito disciplinas da Categoria IV que apresentam informações detalhadas sobre suas ementas ou conteúdos programáticos, excluindo-se a disciplina do IFMS (por fugir ao escopo da antropologia/sociologia da alimentação) e as optativas da UFRB e do IFSC (por falta de informações sobre seu conteúdo).

4.3. Caráter formativo e conteúdo aplicado

No que diz respeito ao caráter formativo destes componentes – entendido como sua ênfase numa abordagem introdutória da sociologia/antropologia ou, de outra forma, numa abordagem aplicada ao tema da alimentação –, apenas a disciplina do IFPB não remete a um caráter aplicado em seu título. Não obstante, todas elas dedicam alguma parte de seu conteúdo a uma introdução à história e/ou conceitos fundamentais, seja das Ciências Sociais, seja da Sociologia, seja da Antropologia.

Nas componentes dos cursos do IFMA, IFPB e IFES, a parte dedicada a essa discussão introdutória e conceitual suplanta em volume a parte dedicada a uma discussão mais

aplicada em torno da questão alimentar. Nestes três cursos, os principais tópicos envolvidos são: a sociologia como ciência; autores clássicos; formação da sociedade capitalista; conceitos fundamentais das ciências sociais.

Já nas demais componentes, onde o volume introdutório é menor em relação ao conteúdo aplicado, a introdução está basicamente limitada à compreensão de conceitos básicos como sociedade, cultura, socialização, identidade, diversidade e alteridade.

No que se refere ao conteúdo aplicado, o que é comum a todas as componentes da Categoria IV é a discussão sobre a relação entre alimentação e: cultura, identidade, desigualdade, gênero e/ou etnia. Também são tópicos comuns as transformações alimentares no mundo contemporâneo, embora por vezes colocadas de forma genérica.

Contudo, nas componentes onde o volume do conteúdo aplicado é maior (notadamente as dos cursos da USP, UFMT, UERGS, IFB e IFFluminense), há um detalhamento dessas transformações. Neste sentido, são discutidas: a relação entre ciência, tecnologia e riscos alimentares; alimentação, consumo e identidade; estilos de alimentação e ativismo alimentar; além de políticas de soberania e segurança alimentar e nutricional. Alguns cursos também exploram, a partir de uma abordagem mais histórica, a evolução das práticas de processamento, conservação e consumo de alimentos.

5. Discussão

Os resultados encontrados apontam para uma presença significativa das ciências sociais e da antropologia nos currículos dos cursos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Cerca de 77% dos cursos analisados incluem componentes curriculares relacionados a essas áreas, e aproximadamente 46% da amostra apresentam disciplinas que estabelecem alguma relação entre as ciências sociais e a questão alimentar.

Este dado é relevante porque desafia a imagem, por vezes difundida, de que a formação científico-tecnológica na área de alimentos se reduz a uma abordagem exclusivamente técnico-instrumental, desprovida de reflexões sobre as dimensões culturais, sociais e políticas do fenômeno alimentar. A presença dessas disciplinas, ainda que com carga horária reduzida, sinaliza um reconhecimento – ainda que incipiente – da importância

de uma formação mais ampla e interdisciplinar para os futuros profissionais da área, tal como sugerem os documentos oficiais analisados na fundamentação teórica (Brasil, 2016; Associação, 2020).

O dado mais significativo é que cerca de 25% da amostra – ou mais da metade do grupo que relaciona ciências sociais e alimentação – envolve abordagens de sociologia e/ou antropologia da alimentação em sentido estrito, isto é, disciplinas que mobilizam esse campo de saber de forma aplicada a temas e questões específicas da área de formação. Para uma visualização mais direta, o **Quadro 3** sintetiza as principais categorias identificadas, suas características e exemplos.

Este quadro evidencia que, embora a presença da antropologia e das ciências sociais seja relativamente disseminada, ela se dá de formas bastante distintas. Enquanto as Categorias I e II oferecem uma formação mais genérica em ciências sociais – o que Canesqui e Garcia (2005) já haviam observado nos cursos de Nutrição –, as Categorias III e IV buscam uma articulação mais direta com o universo alimentar, sendo a Categoria IV a que mais se aproxima de uma efetiva aplicação das ciências sociais à formação técnico-científica.

Quadro 3 – Síntese dos achados: categorias de mobilização das ciências sociais/antropologia nos currículos

Categoria	Descrição	Características principais	Exemplos de disciplinas	Ocorrência na amostra
I	Ética, cidadania, direitos humanos e/ou diversidade	Disciplinas obrigatórias; carga horária de 30 a 40h; geralmente oferecidas na 2ª metade do curso	Ética e cidadania; Relações étnico-raciais; Diversidade e direitos humanos	Presente em 8 cursos
II	Sociologia geral e do trabalho	Disciplinas obrigatórias; carga horária de cerca de 40h; geralmente no 2º semestre	Sociologia do trabalho; Sociologia geral	Presente em 6 cursos

III	Questão alimentar + temática rural/ambiental	Maioria obrigatória (5 em 8); carga horária entre 34 e 72h; obrigatórias na 1ª metade, optativas na 2ª	Extensão rural; Desenvolvimento rural; Sustentabilidade socioeconômica	Presente em 8 cursos
IV	Alimento/alimentação como objeto sociocultural	5 obrigatórias e 6 optativas; carga horária entre 30 e 60h; obrigatórias na 1ª metade, optativas na 2ª	Antropologia da alimentação; Socioantropologia da alimentação; Cultura, técnica e consumo alimentar	Presente em 11 cursos

Fonte: elaboração própria.

Ainda que a presença dessas disciplinas seja expressiva, sua distribuição revela um padrão que merece atenção. As disciplinas de caráter mais aplicado (Categorias III e IV) tendem a ocorrer na primeira metade do curso quando obrigatórias, e na segunda metade quando optativas. Isso sugere que o contato com abordagens socioculturais da alimentação, quando ocorre de forma obrigatória, se dá nos momentos iniciais da formação – possivelmente como uma "introdução" ao tema –, enquanto o aprofundamento fica relegado a disciplinas optativas, que dependem do interesse do estudante e da disponibilidade da instituição. Esse padrão corrobora o que Canesqui e Garcia (2005, p. 270) observaram para a Nutrição: há "frágeis elos com a formação do profissional" e "falta de clareza do que se espera dessa formação", com disciplinas que se voltam predominantemente para uma abordagem básica, sem articulação efetiva com a prática profissional.

No que se refere ao conteúdo efetivamente ensinado, chama a atenção o fato de que, mesmo entre as disciplinas da Categoria IV, há variações significativas. Em algumas delas – como as dos cursos do IFMA, IFPB e IFES –, a parte introdutória e conceitual das ciências sociais ainda suplanta em volume a parte dedicada à discussão aplicada à alimentação. Nessas disciplinas, predominam tópicos como a sociologia como ciência, autores clássicos e a formação da sociedade capitalista. Em contraste, disciplinas como as da USP, UFMT, UERGS, IFB e IFFluminense apresentam um conteúdo mais equilibrado ou francamente aplicado, com discussões sobre relação entre ciência,

tecnologia e riscos alimentares, alimentação e identidade, estilos de alimentação e ativismo alimentar, além de políticas de soberania e segurança alimentar.

Esta heterogeneidade sugere que a simples presença de disciplinas de ciências sociais no currículo não é garantia de uma abordagem interdisciplinar efetiva. Como alertam Contreras e Gracia (2011) e Poulain (2013), a alimentação no mundo contemporâneo é um fenômeno que exige abordagens multidisciplinares, e os desafios relacionados à segurança alimentar, à sustentabilidade dos sistemas alimentares e às novas tecnologias não podem ser adequadamente enfrentados sem uma compreensão das dimensões culturais, sociais e políticas que os atravessam. A mera oferta de disciplinas introdutórias, sem articulação com o objeto específico da formação, pode não ser suficiente para capacitar os futuros profissionais a lidar com essa complexidade.

Nesse sentido, a presença da antropologia e das ciências sociais nos currículos dos cursos de Ciência e Tecnologia de Alimentos pode ser vista como um passo importante, mas ainda insuficiente, na direção de uma formação mais integral e crítica. Os dados sugerem que há um movimento, ainda que incipiente, de incorporação desses saberes – movimento que encontra respaldo em documentos oficiais, mas que enfrenta resistências ou limitações na sua efetivação curricular.

Por fim, os resultados não indicam diferenças significativas entre cursos de bacharelado e tecnológicos no que se refere à presença e às características das disciplinas de ciências sociais e antropologia. Isso sugere que a interdisciplinaridade na formação desses profissionais é uma preocupação que atravessa ambos os tipos de curso, ainda que se manifeste de forma igualmente limitada em cada um deles.

6. Considerações Finais

A pesquisa aqui apresentada buscou contribuir para o preenchimento de uma lacuna na literatura sobre a presença das ciências sociais e da antropologia nos currículos dos cursos superiores da área de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Com base em uma amostra de 39 cursos distribuídos por todas as regiões do país, foi possível traçar um panorama nacional dessa presença.

Os resultados indicam que cerca de 77% dos cursos analisados incluem componentes curriculares relacionados às ciências sociais, o que revela uma presença mais disseminada do que se poderia supor. No entanto, a análise detalhada mostra que essa presença se dá de formas muito distintas. Quase um terço dos cursos (30,8%) oferece disciplinas de ciências sociais sem qualquer relação com a alimentação – restritas a tópicos como ética, cidadania ou sociologia geral. Apenas 46,1% da amostra estabelece alguma relação entre ciências sociais e alimentação, e somente cerca de 28% (11 cursos) o faz por meio de disciplinas que tratam a alimentação como objeto específico de estudo sociocultural.

Dentro deste último grupo, observa-se ainda uma heterogeneidade significativa: algumas disciplinas dedicam maior espaço a uma introdução geral às ciências sociais, enquanto outras avançam efetivamente para uma discussão aplicada à alimentação. Esta variação sugere que a mera presença de disciplinas de ciências sociais no currículo não assegura uma abordagem interdisciplinar consistente – é preciso que haja clareza sobre o que se espera dessas disciplinas e como elas se articulam com o núcleo da formação profissional.

O fato de as disciplinas obrigatórias de caráter aplicado (Categorias III e IV) tenderem a ocorrer na primeira metade do curso, enquanto as optativas se concentram na segunda metade, sugere que o aprofundamento na dimensão sociocultural da alimentação acaba sendo relegado a um campo de escolha individual do estudante. Isso reproduz, em alguma medida, o padrão observado por Canesqui e Garcia (2005) nos cursos de Nutrição, onde as ciências sociais, embora presentes, ocupam um lugar periférico e fragmentado no currículo.

Os documentos oficiais analisados na fundamentação teórica – o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia e as discussões do FOCAL — indicam que há um reconhecimento, ao menos no plano normativo, da importância de se agregar saberes das ciências sociais à formação em alimentos. No entanto, os dados aqui apresentados sugerem que esse reconhecimento ainda não se traduziu plenamente em uma integração curricular sistemática e significativa. A pesquisa também revelou que não há diferenças marcantes entre cursos de bacharelado e tecnológicos no que diz respeito à presença e às

características dessas disciplinas, o que indica que a interdisciplinaridade – ou sua ausência – é um desafio que atravessa ambos os tipos de formação.

Como limitação do estudo, cabe mencionar que a análise se restringiu aos documentos curriculares (PPCs e matrizes), não tendo sido possível verificar se os conteúdos indicados nas ementas são efetivamente ministrados em sala de aula, nem de que forma ocorre a interlocução entre os docentes das disciplinas de ciências sociais e os das disciplinas técnicas. Pesquisas futuras poderiam avançar nessa direção, por meio de entrevistas com coordenadores e docentes, observação de aulas e análise de planos de ensino efetivamente executados.

Espera-se que este trabalho possa contribuir para o debate sobre o lugar das ciências humanas – e da antropologia em particular – na formação científico-tecnológica, bem como para a reflexão sobre as possibilidades de uma abordagem mais integrada e interdisciplinar no ensino superior brasileiro.

Referências

APPOLINÁRIO, F. **Metodologia da ciência**: filosofia e prática da pesquisa. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENGENHARIA QUÍMICA. **Fórum Nacional de Formação Acadêmica e Atuação Profissional do Cientista de Alimentos (FOCAL)**. São Paulo: ABEQ, 2020.

AZEVEDO, E. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, Porto Alegre, ano 19, n. 44, p. 276-307, jan./abr. 2017.

BRASIL. Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. Brasília: MEC, 2016.

BRASIL. Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Classificação de áreas de conhecimento. Brasília: CAPES, 2017.

CALDWELL, M. Practising Food Anthropology: Moving Food Studies from the Classroom to the Boardroom. In: KLEIN, J.; WATSON, J. (Eds.). **The Handbook of Food and Anthropology**. London: Bloomsbury, 2016. p. 435-457.

CAMPBELL-PLATT, G. **Food science and technology**. Hoboken: Wiley-Blackwell, 2015.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. Ciências sociais e humanas nos cursos de nutrição. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Org.). **Antropologia e nutrição**:

um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 255-274. Disponível em: <http://books.scielo.org>. Acesso em: 29 jun. 2020.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. Teorias antropológicas sobre a alimentação. In: CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, cultura e sociedade**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. p. 25-108.

FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.

MINTZ, S. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-41, out. 2001.

POULAIN, J.-P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. 2. ed. Florianópolis: EdUFSC, 2013.

RIBEIRO, S. L. A presença das ciências sociais na formação em Nutrição: análise de projetos pedagógicos de cursos brasileiros. **Demetra**, v. 13, n. 3, p. 619-635, 2018.

SILVA, T. T. da. **Documentos de identidade**: uma introdução às teorias do currículo. 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2000.