

A influência de variáveis sociais nas escolhas de pratos referidos num cardápio de duas faculdades de gastronomia

*Marina de Souza Queiroz Tonete Barbosa¹
Ursulina Maria Silva Santana²*

Resumo: O objetivo do estudo foi detectar se o nível econômico, os semestres e o sexo podem ser determinantes na escolha de pratos tradicionais e contemporâneos relacionados num cardápio, apresentados a alunos do curso superior de gastronomia de duas Faculdades de São Paulo A e B, que diferem entre si pelo maior valor de mensalidade em B. Participaram da pesquisa 157 alunos do 1º e 3º semestres. As variáveis foram obtidas por meio de um questionário e de um teste de escolha, que dava aos alunos condição de optarem, dentre uma lista previamente definida, por pratos tradicionais ou contemporâneos, em três categorias: entrada, prato principal e sobremesa. Resultados mostraram que em ambas as Faculdades os alunos optaram mais por pratos de cozinha tradicional. No entanto, foi na categoria sobremesa que os alunos se arriscaram a escolher mais pratos de cozinha contemporânea. O estudo mostrou também que em A os alunos evoluíram mais em suas escolhas, pois passam a optar mais por pratos contemporâneos no 3º semestre.

1 Introdução

Estudar o comportamento alimentar é algo bastante complexo, pois não há o envolvimento de uma única área, mas sim um conjunto de disciplinas, tais como: sociologia, antropologia, nutrição, psicologia, história, entre outros. Podemos verificar as relações do alimento de algumas maneiras: com a saúde, ou com foco nas relações de comportamento de uma determinada sociedade, no preparo ou consumo de alimentos, ou através da história.

Nossa sobrevivência está relacionada com a ingestão e seleção de alimentos, sendo que a escolha é culturalmente estabelecida, ou seja, o que é repugnante para um determinado povo pode ser alimento para outro.

¹ Universidade Anhembí Morumbi. E-mail: marinaqueiroz@starchefs.com.br

² Universidade Anhembí Morumbi. E-mail: sulasantana@uol.com.br

O ser humano possui necessidade de consumir uma gama de produtos a fim de obter uma nutrição adequada. No entanto, todo ser humano nasce adaptado a consumir o mesmo alimento: uma dieta láctea. Para consumir substâncias comestíveis em seu ambiente é preciso passar por um processo de experimentação, que define a adaptabilidade e conseqüentemente padrões de aceitação. A aceitação de alimento abrange preferências, seleção e quantidades ingeridas pelas crianças, que estão diretamente associados às relações no contexto social e familiar, pois fazemos associações entre o alimento, os contextos e as conseqüências do comer (Birch, 1999). Desta forma, podemos dizer que a relação do ser humano com o alimento não é apenas nutricional, mas está estabelecida também a outros fatores. O gosto vinculado ao alimento é portador de laços sociais. A percepção dos sabores também pode ser influenciada por fatores culturais e sociais (Pilla. 2005, p.55).

Quando estamos diante de uma mesa para fazermos uma refeição, ocorrem também os ritos, valores religiosos e éticos, a psicologia individual e coletiva, entre outros. Conseqüentemente nascem as práticas sociais, que podem vir a se tornarem tradições culinárias. Assim, os indivíduos criam a sua identidade cultural e reconhecem nestes ritos o seu grupo de pertencimento (Santos. 2005, p.15).

A relação do homem com o alimento é condicionada segundo algumas determinantes. A primeira diz respeito ao estatuto de onívoro, ou seja, o homem pode se alimentar de diversos produtos sejam eles minerais, vegetais ou animais, vinculados às necessidades nutricionais e à adaptabilidade do organismo e que, por sua vez, podem ser divididas em “primárias”, pois, estão diretamente ligadas à manutenção da vida e “secundárias” que não são estritamente necessárias, estando ligada mais à cultura, lazer e saúde. Ou seja, o cultural pode dar uma ampla liberdade para as escolhas dos indivíduos. A segunda determinante é a chamada ecológica, pois, diz respeito ao meio ambiente no qual o indivíduo está inserido e que também permite uma ampla zona de liberdade na suas escolhas (Proença.2004, p.233).

Quando nos referimos à construção social do gosto, não podemos deixar de citar o sociólogo francês Pierre Bourdieu, que fez uma vasta pesquisa na maneira pela qual o gosto surge. Em seu trabalho, estatisticamente comprovado, Bourdieu afirma que o gosto dos indivíduos e o comportamento de consumo são uma expressão da classe social. Pois, apesar de não sermos forçados a consumirmos determinados alimentos, adotamos

comportamentos que nos parecem óbvios em nosso meio social. Bourdieu refere-se também ao conceito de *Habitus*, que traduz as nossas escolhas, práticas, ações e situações cotidianas típicas que costumam estar associadas à determinada classe social ou posição do indivíduo na sociedade (Seymour.2005, p.1-3).

Mas, não podemos deixar de citar que outras correntes se opõem as afirmações de Bourdieu, pois, acreditam que a classe social é irrelevante para a compreensão da formação do gosto, por causa dos processos de padronização, racionalização e globalização, que trazem uma cultura de massa, que atrofiam os gostos e os valores diante dos produtos padronizados (Seymour.2005, p.18-19).

Dentro deste contexto, podemos dizer que os restaurantes representam um papel importante no estilo de vida das pessoas. Comer fora se tornou uma das atividades sociais mais requisitadas, e em grande parte, deve o seu sucesso à revolução industrial e principalmente à revolução feminina, pois a mulher deixa de ficar em casa preparando a comida e enfrenta também longas jornadas de trabalho. Desta forma, as famílias procuram novas soluções para suprirem a necessidade alimentar e cada vez mais surge estabelecimentos que oferecem comida rápida, congelada, pré-pronta, etc. (De Paula, 2004.)

Em contrapartida ao surgimento de restaurantes de comida padronizada, nasce um novo movimento, chamado Cozinha Contemporânea, sendo o *chef* Ferran Adrià o seu maior protagonista. Com a reviravolta dos conceitos gastronômicos, o mundo começou a constatar que o ato de comer se torna não apenas alimentação, mas alta gastronomia. Neste movimento, os *chefs* envolvidos, acreditam que para termos um bom prato, é preciso trabalhar com produtos de primeira qualidade, juntamente com a técnica, sem que os produtos sejam necessariamente caros (Cumbre Internacional de gastronomia, 2006).

Esse artigo tem como objetivo geral fazer uma abordagem das práticas alimentares através de escolhas, efetuadas por alunos de gastronomia, provenientes de duas Faculdades de São Paulo, de pratos tradicionais ou contemporâneos apresentados num cardápio e como objetivos específicos comparar, dentre os alunos que optaram pelos pratos contemporâneos, de ambas as Faculdades, as diferenças de comportamento, diante do semestre letivo e do sexo.

2 Casuística e Método

2.1 Desenho do estudo

O presente estudo pode ser categorizado como descritivo e analítico-experimental, à medida que procura definir as características, propriedades ou relações na realidade pesquisada, e analítica, ao analisar correlações entre as variáveis.

2.2 População e amostra

Foram estudados alunos provenientes de duas Faculdades de Gastronomia da cidade de São Paulo A e B. A escolha dos alunos participantes foi feita por sorteio em todas as classes que compõem o 1º e 3º semestres de ambas as Escolas, no período diurno, e após terem passado pelos critérios de Inclusão e Exclusão estabelecidos abaixo:

2.2.1 Critérios de inclusão e exclusão

Fizeram parte da pesquisa todos os alunos sorteados de duas Faculdades de Gastronomia, desde que:

- a) Tivessem aceitado participar, de livre e espontânea vontade, do estudo e após terem assinado o “Termo de aceitação e consentimento”.
- b) Referissem não ter alergias a certos alimentos.
- c) Fizessem parte dos 1º e 3º semestres escolares do período diurno.
- d) Tivessem respondido o questionário de maneira adequada.

Em contra partida, o não atendimento dos critérios referidos excluiu o aluno.

2.2.2 O n amostral

O n amostral determinado foi igual a 80 alunos. Com a realização da comparação entre as duas Faculdades, optou-se por duplicar essa amostra, ou seja, 160 alunos, com 80 alunos provenientes de cada Faculdade estudada.

O n amostral final que se conseguiu obter foi de 157, pois 03 alunos foram retirados por não satisfazerem todos os critérios de inclusão. Numa sub-amostra de alunos que optaram pela cozinha contemporânea, foi estudada as variáveis sexo e semestre. Para esse estudo, o n foi diminuído para 22 alunos de cada faculdade, para que o número de homens fosse

igual ao de mulheres e a quantidade de alunos de 1º semestre fosse igual ao número de alunos do 3º semestre.

2.2.3 Seleção das classes

Participaram do estudo todas as classes dos dois semestres escolhidos (1º e 3º) do período diurno.

2.2.4 Seleção dos alunos

Os alunos foram selecionados por meio de sorteio em todas as classes de 1º e 3º semestres do período diurno, que compõem as Faculdades. O n de cada classe foi alcançado levando-se em consideração o seu número de alunos, como segue abaixo:

Faculdade A

1º semestre	Classe 1	Classe 2	Classe 3	Classe 4
Total da turma	27	25	27	26
Percentagens	16%	15%	16%	16,4%
n alunos	13	11	13	13
3º semestre	Classe 1	Classe 2	Classe 3	
Total da turma	22	20	21	
Percentagens	13%	12%	12,5%	
n alunos	11	9	10	

N total 1º e 3º semestres = 168

n sorteado = 80 alunos

Faculdade B

1º semestre	Classe 1	Classe 2	Classe 3	Classe 4
Total da turma	25	24	28	27
Percentagens	15%	14,3%	16,7%	16%
n alunos	12	12	13	13
3º semestre	Classe 1	Classe 2	Classe 3	
Total da turma	22	20	21	
Percentagens	13%	12,5%	12%	
n alunos	10	10	10	

N total 1º e 3º semestres = 167

n sorteado = 80 alunos

2.3 Método

2.3.1 Coleta de dados

A coleta de dados ocorreu após a autorização das Instituições envolvidas.

Todos os dados foram obtidos por meio de um questionário, que constava de 3 perguntas independentes de caráter social, que incluíam o semestre do aluno (1º ou 3º) que para análise foi novamente sorteado o número de alunos de 1º semestre, para que ficasse igual ao número de alunos do 3º semestre pesquisados; o sexo (subdividido em masculino e feminino), que para análise foi novamente sorteado o número de mulheres, para que ficasse igual ao número de homens pesquisados; nível econômico (subdividido em 2 grupos: alto e médio-baixo, selecionados pelo preço das mensalidades escolares).

O cardápio constou de 14 opções de entradas, 14 opções de pratos principais e 14 opções de sobremesa. Os alunos escolheram uma opção, de cada categoria, que gostariam de degustar constantes no cardápio, independente do preço. Em cada categoria do cardápio foram colocadas 7 opções de pratos com comida tradicional, encontrados em diversos restaurantes do Brasil e 7 opções de pratos de cozinha Contemporânea, retirados de restaurantes estrelados com pelo menos 1 estrela do Guia Michelin.

2.3. 2. Grupos estudados

Os dois grupos de estudo A e B foram formados segundo a proveniência das escolas. O fator diferencial entre as duas escolas foi a mensalidade, pois, a da escola B é muito mais elevada que a de A.

3 Resultados

3.1 Análise descritiva de dados

No Quadro 1 pode-se observar distribuição equivalente de alunos, por semestre, sendo que A contribuiu com 77 alunos (49%) e B com 80 (51%). Em ambas houve proporção descritivamente maior de alunos provenientes do primeiro semestre.

Quanto ao sexo houve proporção descritivamente maior do sexo feminino em relação ao masculino, porém não houve diferença entre as Faculdades.

Quadro 1 Distribuição da amostra (n) e percentuais (%), segundo as Faculdades (A e B) e as variáveis estudadas. N amostral (n) e percentuais.

Variáveis	Faculdades				Total	
	A		B		n	%
	n	%	n	%		
Semestre						
1º semestre	49	63,6	48	60	97	61,8
3º semestre	28	36,4	32	40	60	38,2
N total	77	100	80	100	157	100
Sexo						
Masculino	27	35,1	27	33,7	54	34,4
Feminino	50	64,9	53	66,3	103	65,6
N total	77	100	80	100	157	100

No Gráfico 1 encontram-se os dados de distribuição de frequência de escolhas de entradas, pratos principais e sobremesas tradicionais e contemporâneas na totalidade do n amostral, ou seja de ambas as faculdades (A e B). Notamos que nas faculdades as escolhas maiores foram de pratos de cozinha tradicional, sendo que nas escolhas de sobremesas houve um maior índice de escolhas de pratos de cozinha contemporânea.

Gráfico 1



Nos Gráficos 2 e 3 encontram-se os dados de distribuição de frequência, de escolhas de entradas, pratos principais e sobremesas tradicionais e contemporâneas do 1º e 3º semestres respectivamente, da faculdade A. Notamos que houve uma mudança de comportamento em relação aos semestres, desde que no 3º houve maior opção de pratos de cozinha contemporânea, nas categorias pratos principais e sobremesas.

Gráfico 2

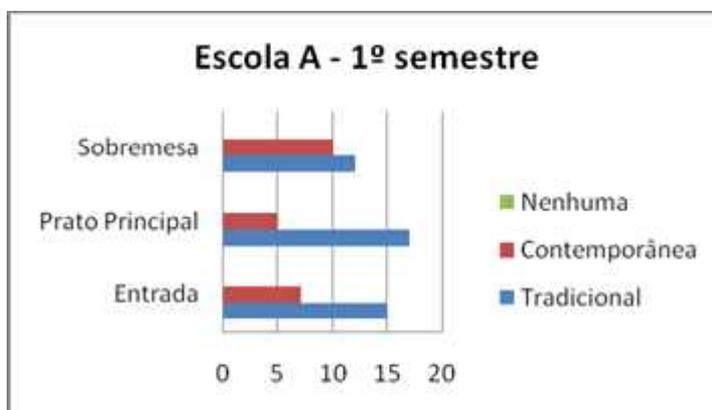
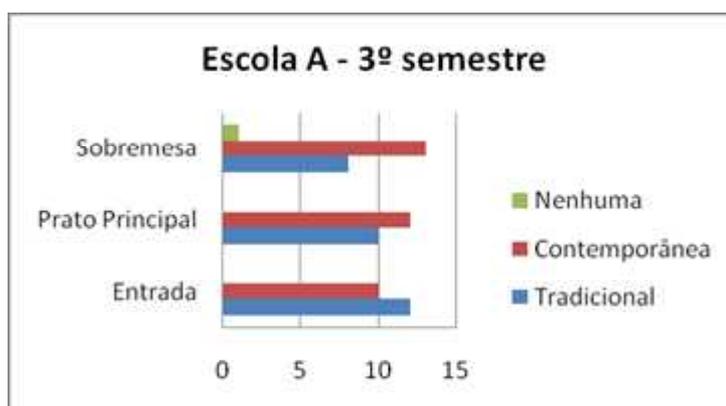


Gráfico 3



Nos Gráficos 4 e 5 encontram-se os dados de distribuição de frequência de escolhas de entradas, pratos principais e sobremesas tradicionais e contemporâneas do 1º e 3º semestres respectivamente da faculdade B. Notamos que houve apenas uma diferença na escolha de pratos de cozinha contemporânea na categoria sobremesas do 1º para o 3º semestre. Nas categorias restantes, os pratos tradicionais se mantiveram equivalentes ao 1º semestre.

Gráfico 4

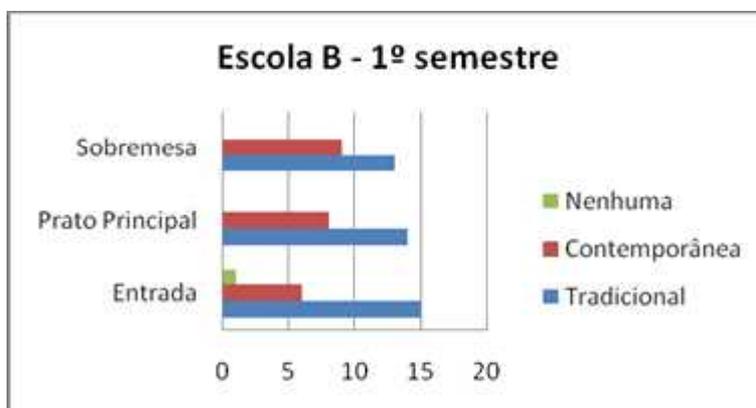
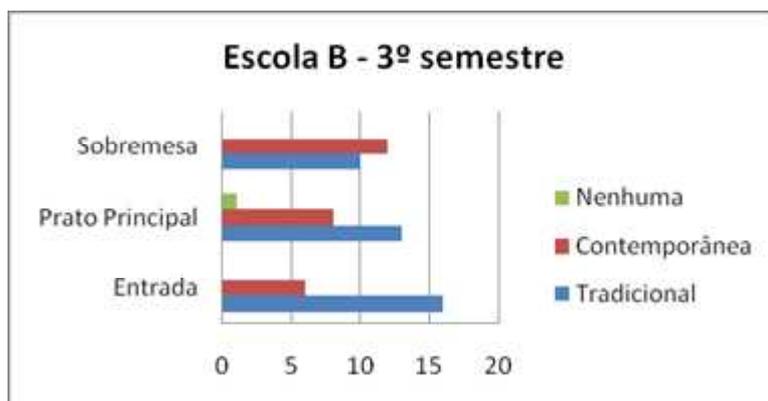
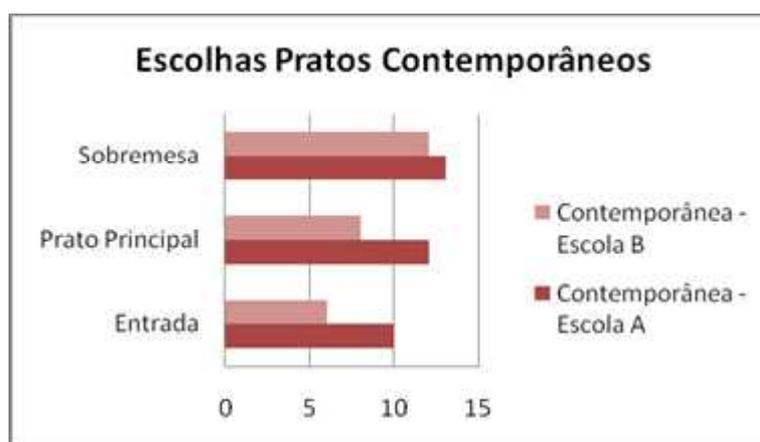


Gráfico 5



No Gráfico 6 encontram-se os dados de distribuição de freqüência de escolhas de entradas, pratos principais e sobremesas contemporâneas nas faculdades A e B. Notamos que na faculdade A supera B nas escolhas de pratos contemporâneos nas 3 categorias (entrada, prato principal e sobremesa).

Gráfico 6



Nos Gráficos 7 e 8 encontram-se os dados de distribuição de frequência de escolhas de entradas, pratos principais e sobremesas contemporâneas em relação aos sexos femininos e masculinos respectivamente. Notamos que as mulheres da escola A escolheram mais pratos contemporâneos nas categorias entrada e sobremesa. Quanto aos homens, os da escola A escolheram mais pratos de cozinha contemporânea nas categorias entrada e prato principal em relação à B.

Gráfico 7

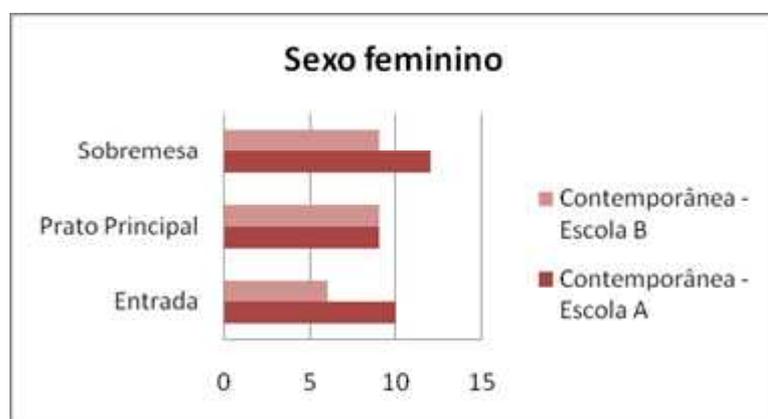
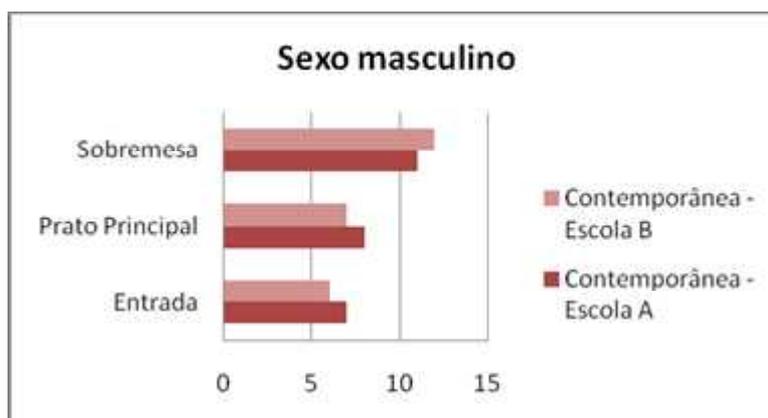


Gráfico 8



4 Discussão

O Curso de Gastronomia entrou em “moda” nos últimos anos, e com isso atraiu um grande número de estudantes para esta área. Não resta dúvida de que há necessidade de se conhecer quem são esses alunos, qual o papel das escolas em suas formações e qual o grau

de influência de suas próprias histórias socioculturais e econômicas, na influência de suas escolhas alimentares. Mas, sabemos que estudar o comportamento alimentar é bastante complexo, pois envolve o estudo de diversas áreas. Alguns estudos recentes apontavam que a classe social era a principal influência sobre a formação social do gosto, mas recebeu fortes críticas, principalmente, pelas correntes que alegam que os gostos tornaram-se padronizados em função da modernidade, ou seja, da evolução da indústria, da racionalização e da globalização (Seymour, 2005. p.18).

No presente estudo pode-se constatar que os alunos, tanto da Faculdade A quanto a da B, preferiram escolher pratos, referidos num cardápio, independente do preço, de uma cozinha tradicional (65,5% de entradas, 61,78% de pratos principais e 54,7% de sobremesas). Ou seja, apesar de serem alunos do curso de gastronomia, ter acesso a diversos tipos de ingredientes diferenciados e de ter a oportunidade de experimentarem pratos novos, no momento de escolherem pratos para si, optam por alimentos que são mais conhecidos e degustados por eles no decorrer da vida. Observamos também no estudo que os alunos são mais abertos a provarem sobremesas contemporâneas do que os pratos contemporâneos das outras categorias. Provavelmente isto se deve ao fato dos ingredientes que envolvem as preparações doces serem mais conhecidos pelos alunos, o que lhes oferece menor risco de comerem algo desconhecido.

Se o gosto gastronômico se formasse apenas pela classe social, o mais esperado seria maior escolha de pratos contemporâneos pela Faculdade B. Realmente, há uma diferença de nível econômico entre as Faculdades, naturalmente imposta pela mensalidade, pois a de B é muito mais elevada que a de A, fator esse determinante na frequência de alunos com maior poder aquisitivo. No entanto, o estudo apontou para o oposto disto, pois a faculdade A supera B nas escolhas de pratos contemporâneos nas três categorias. Talvez a explicação deste resultado possa ser melhor entendida quando observamos os semestres. Notamos que na A, os alunos do 1º semestre optaram mais por pratos tradicionais, mas os alunos do 3º semestre optaram mais por pratos da cozinha contemporânea nas categorias prato principal e sobremesa, demonstrando uma evolução de conhecimentos por novos ingredientes. O mesmo não ocorre com B, pois os alunos do 1º e do 3º semestre pouco mudam as suas escolhas, sendo a maior parte ainda de pratos tradicionais. Desta forma, notamos que a faculdade possui um papel muito importante na formação e na evolução dos alunos. Podemos supor que os alunos da escola A, tiveram maior acesso a produtos diferenciados

ao entrarem no curso de gastronomia, tiveram conhecimento de novos ingredientes e evoluíram ao chegarem ao 3º semestre. Já os alunos da Faculdade B, de maior poder aquisitivo, a faculdade não lhes proporcionou muitas novidades. Esse fato foi realmente comprovado em trabalho realizado anteriormente e que investigava o nível de experimentação de alimentos destes alunos. Resultados mostraram que os alunos de B possuíam maior contato com alimentos em comparação com os alunos de A e estes evoluíram mais seus conhecimentos após cursarem a faculdade (Queiroz, 2006).

Ao analisarmos as escolhas de pratos em relação ao sexo, notamos que as mulheres escolheram mais pratos de cozinha contemporânea, nas categorias entrada e prato principal, enquanto os homens mais na sobremesa, cuja categoria é, indiscutivelmente, mais fácil arriscar.

De qualquer forma, é importante estudarmos os hábitos alimentares, pois estes variam de cultura para cultura ou dentro de uma mesma cultura nas diferentes classes sociais. As faculdades de gastronomia devem compreender a importância de seus papéis na formação dos gostos de seus alunos, pois estes serão as futuras pessoas que lidarão com os alimentos em restaurantes comerciais, de coletividade, hospitalares, etc. Não devemos esquecer que antes de sabermos cozinhar é preciso sabermos comer, pois dificilmente um aluno de gastronomia se tornará um *chef* se o mesmo não conhecer uma gama de alimentos, que possibilitarão sempre novas criações.

5 Conclusão

Pode-se concluir com o presente trabalho que os alunos de gastronomia, apesar de terem mais acesso a produtos e ingredientes diferenciados, no momento de escolherem pratos para suas refeições, independentes do preço, preferem degustar pratos de cozinha tradicional. Entretanto, ficou claro que a faculdade possui um papel fundamental para a evolução de suas preferências alimentares, principalmente nas classes sociais mais baixas, pois estas passam a experimentar novos alimentos após terem contato com novos produtos.

Referências Bibliográficas

BERQUÓ, Elza Salvatori; SOUZA José M.P. de; GOTLIEB Sabina L.D., *Bioestatística*, 2ª edição, Editora Pedagógica e Universitária Ltda, São Paulo.

BIRCH, L. L. **O padrão de aceitação do alimento pelas crianças**. In: Anais Nestlé: Sabor e Saciedade. v. 57: 1999.

CUMBRE INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA, 4., 2006, Madrid. Anais: Madrid Fusión – Estados Unidos vs Europa. Madrid: Ed.Foro de Debate, S.L., 2006.

DE PAULA, Nilma Morcerf. **Planejamento e gestão da hospitalidade em restaurantes**. In: Planejamento e Gestão em Turismo e Hospitalidade. São Paulo: Pioneira Thomson, 2004.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar auxiliando na compreensão dos modelos alimentares. **Coletânea de Palestras do 1º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar**. Brasília, 2004. Disponível em: <http://www.unb.br/cet/coletanea_de_palestras.pdf#page=240>. Acesso em 13 de maio. 2008.

QUEIROZ, Marina. Avaliação do Paladar Mental, em Alunos de Duas Faculdades de Gastronomia da Cidade de São Paulo, e sua Correlação com Variáveis Socioculturais e Econômicas, **Revista de Ensaios Acadêmicos**, v.1, n.1, p.83-107, 2º Sem/2006.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. Gosto e deleite: construção e sentido de um menu elegante. **História: questões e debates**, Curitiba, n.42, jan./jun.2005. p.53-69.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: questões e debates**, Curitiba, n.42, jan./jun.2005. p.11-31.

SEYMOUR, Diane. **A construção social do gosto**. In: SLOAN, Donald. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor, Barueri: Manole, 2005.