

TRANSDISCIPLINARIDADE DO ENSINO DE GASTRONOMIA E A SUA INTERFACE COM O CTSA COMO PONTE PARA UMA FORMAÇÃO CRÍTICA E SUSTENTÁVEL

Karla Andréa Dulce Tonini ¹
Kennedy Mangerot Ribeiro ²
Juliana Dias Rovari Cordeiro ³

Alexandre Brasil Carvalho da
Fonseca ⁴

RESUMO

O aumento dos Cursos de Gastronomia nas universidades brasileiras, tem configurado um movimento de estruturação acadêmico-científico da área. Soares, *et al* (2020) em seu estudo sobre as dissonâncias e convergências dos conceitos de gastronomia refletem sobre a importância da dialética entre os estudos da alimentação e outras ciências, para a ampliação do entendimento do que é a gastronomia contemporânea, inclusiva preocupada na sustentabilidade do meio ambiente. Tendo como base a crise ecológica que se reforça a partir do sistema alimentar hegemônico, Ribeiro (2024) analisou o ensino de Gastronomia na promoção de sistemas alimentares justos, saudáveis e sustentáveis a partir do ensino, da pesquisa e, extensão universitária do bacharelado em Gastronomia da UFRJ. Esta proposta de trabalho, objetiva refletir a transdisciplinaridade no ensino de gastronomia, a partir do projeto pedagógico do curso de gastronomia da UFRJ, e sua aproximação com os estudos Ciência Tecnologia Sociedade e Ambiente (CTSA). Fernandes, *et al.* (2018) ressaltam que CTSA contribui para o entendimento da dimensão social da Ciência e Tecnologia, sem deixar de lado a preocupação com os impactos ambientais, sociais e culturais que sofrem influência do uso da ciência e tecnologia. Isso favorece uma educação ampla, integrada e crítica do uso da ciência e tecnologia e sua relação com a sociedade e o ambiente. Para os estudiosos, a Gastronomia vai além do saber prático, pois sua transdisciplinaridade auxilia na construção do saber e das suas práticas, por meio de estudos sobre alimentação humana, a partir da sua dimensão biopsicosociocultural. Nesse sentido, cabe destacar a proximidade da Gastronomia com os estudos sob a perspectiva CTSA, o diálogo com as ciências físicas, químicas e biológicas, além claro dos aspectos culturais e ambientais na formação em gastronomia, contribuindo assim para a formação de um egresso crítico e consciente do seu papel transformador na sociedade.

Palavras-chave: Ensino de gastronomia, Transdisciplinaridade, CTSA, Bacharelado gastronomia.

¹ Doutoranda do Programa de Pós-graduação em Educação Saúde e Ciências NUTES/UFRJ da Universidade Federal do Rio de Janeiro - RJ, ktonini.gastronomia@nutricao.ufrj.br;

² Doutorando do Programa de Pós-graduação em Educação Saúde e Ciências NUTES/UFRJ da Universidade Federal do Rio de Janeiro - RJ, kennedy111297@gmail.com;

³ Professora Adjunta do Programa de Pós-graduação em Educação Saúde e Ciências NUTES/UFRJ da Universidade Federal do Rio de Janeiro - RJ, julianadiasrc@gmail.com;

⁴ Professor Titular do Programa de Pós-graduação em Educação Saúde e Ciências NUTES/UFRJ da Universidade Federal do Rio de Janeiro, coloquio10@gmail.com;



Introdução

O incremento da Gastronomia no Brasil, se deu por meio da valorização da culinária e da gourmetização da alimentação proveniente da mídia e dos *chefs* renomados que se estabeleceram no país. Isso refletiu, no aumento da oferta dos cursos superiores iniciada no ano de 2001 (ROCHA, 2015). Esse cenário criado pelo efeito da globalização e da comunicação de massa, ampliou o acesso e a informação sobre produtos provenientes de outras culturas, fazendo com que a Gastronomia passasse a se configurar como *status* e *glamour* na sociedade (WERDINI, *et al*, 2014).

Além disso, o setor de turismo aumentou a visibilidade da vinda de *chefs* de cozinha renomados, o que fez com que essa profissão ganhasse notoriedade no Brasil. Também contribuiu a ampla disseminação na mídia, por meio do aumento de revistas impressas especializadas e do desenvolvimento de vários programas e canais de TV, e da Internet com conteúdo dedicados a profissionais e amadores (BUENO, 2014; MACIEL E SABATINI, 2015; PREVIATTI, 2021).

Diante dessa evidência e em diálogo com o aumento da presença de estudantes de Gastronomia nas universidades brasileiras, tem se configurado um movimento tanto de estruturação acadêmico-científico dessa área, como também de pesquisas e estudos que visam refletir sobre ela. Muitos destes têm ocorrido junto à área de Educação em Ciências e Saúde, com abordagens diversas como a de Soares, *et al* (2020) sobre as dissonâncias e convergências dos conceitos de gastronomia na literatura científica onde refletem sobre a importância da dialética entre os estudos da alimentação e outras ciências, para a ampliação do entendimento do que é a gastronomia contemporânea, inclusive preocupada na sustentabilidade do meio ambiente e a desconstrução do discurso hegemônico da gastronomia excludente. Sobretudo, evidencia-se a perspectiva do papel da educação na formação crítica-cidadã dos discentes e futuros profissionais deste campo, a partir de conexões com a Educação em Ciências e Saúde, seus temas e possibilidades pedagógicas, como a articulação entre a abordagem Ciências-Tecnologia-Sociedade (CTS) e Questões Sociocientíficas (QSC) no ensino de Gastronomia propostas por Ribeiro *et al*. (2023).

Com base nesse cenário emergente e interativo entre o Ensino de Gastronomia e a Educação em Ciências e Saúde, este trabalho tem como objetivo refletir objetiva refletir a transdisciplinaridade no ensino de gastronomia, a partir do projeto pedagógico do curso



de gastronomia da UFRJ, e sua aproximação com os estudos Ciência Tecnologia Sociedade e Ambiente (CTSA)

Interações emergentes: a Gastronomia e a Educação em Ciências e Saúde

A partir da literatura, Ribeiro et al. (2023) evidencia que a aproximação entre a Gastronomia e a Educação em Ciências não é relativamente nova, como a utilização da Gastronomia na criação de modelos de aulas práticas de química, objetivando aproximar os conceitos científicos das práticas sociais dos alunos, facilitando o processo de ensino-aprendizagem (Schilles et al., 2019); a realização de alfabetização científica a partir da Gastronomia Molecular, área que articula os processos físico-químicos no ato de cozinhar (Bernardo, 2018), bem como diversas outras pesquisas que utilizam a Gastronomia como tema pedagógico no ensino de ciências e tecnologia, tecendo conexões com áreas como a etnofísica, a biologia, a química, a matemática, a física e a educação ambiental.

É igualmente presente na literatura a associação entre a Gastronomia e a Educação em Saúde, seja a partir da utilização da Gastronomia como estratégia para a promoção da saúde (Monego e Maggi, 2004); a Gastronomia como um eixo estruturante na criação de um método educativo visando a promoção da alimentação saudável para adolescentes e profissionais da saúde (De Castro et al., 2007), suas potencialidades no contexto hospitalar (De Souza e Nakasato, 2011), entre outros.

Ribeiro (2024) destaca como o Instituto Nutes de Educação em Ciências e Saúde que comporta o Programa de Pós-Graduação em Educação em Ciências e Saúde (PPGECS) atuou na centralidade da criação do Projeto Pedagógico de Curso de Bacharelado em Gastronomia (PPC), vinculado ao Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC), ambos da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, que iniciou suas atividades no ano de 2011. Entre os muitos frutos dessa parceria, surge a criação da disciplina obrigatória “Educação, Saúde e Ambiente” no bacharelado em Gastronomia, sob responsabilidade do Instituto Nutes, que a ministra a partir de conteúdos que visam aproximar os campos da Gastronomia e ECS.

Essa interação, aponta Ribeiro (2024), que aproximam discentes e docentes do



bacharelado do Instituto Nutes a partir de atividades de ensino, pesquisa e extensão, tem ocasionado um ciclo migratório de egressos e professores do bacharelado a realizar suas pós-graduações, principalmente em modalidades *stricto sensu*, no PPGECS, possibilitando, com isso, a produção constante de conhecimento científico, a partir de artigos, teses e dissertações, que integram Gastronomia-ECS, sendo frutífero para a expansão de conhecimento de ambos os campos.

Essa interação da Gastronomia, um saber científico emergente, com o já consolidado campo de ECS é possível devido a sua característica dialógica inter, multi e transdisciplinar. Para Schall (2020), o campo de ECS é constituído a partir de uma interface entre ciências múltiplas, como as da saúde, sociais, humanas e demais ciências em geral. Para a autora, a área de ECS tem como perspectivas pedagógicas “tornar as pessoas capazes de interpretar o mundo, dotadas de reflexão crítica e autonomia, e participantes ativos na construção do conhecimento” (p. 244) e isso não seria possível sem diálogos com perspectivas transdisciplinares.

Transdisciplinaridade no Ensino de Gastronomia

A gastronomia proposta pelos cursos superiores tem como paradigma a abordagem sócio-antropológica da alimentação, onde o ato de comer transcende as necessidades nutricionais. Dessa forma, entende-se que o ritual da alimentação é repleto de signos e significados culturais, sociais, éticos e de saúde, onde a gastronomia traduz a comunhão com outras disciplinas relacionadas às ciências, sociais, humanas, econômicas e da saúde (Fonseca, *et al.*, 2011; Ellwanger, 2018).

Soares (2023) compreende a gastronomia dos bacharelados como *Gastronomias* devido ao encontro com as outras ciências e sua auto-organização, por meio das disputas de poder dos demais saberes, na produção de um novo entendimento do que seja a gastronomia no ensino superior.

Dessa forma, os bacharelados buscam transcender os conhecimentos oriundos das práticas gastronômicas. Os arranjos das disciplinas de diversos campos dos conhecimentos e o perfil docente multidisciplinar dos cursos contribuem para práticas pedagógicas transdisciplinares que objetivam promover um conhecimento da gastronomia para além do fazer. A junção do conhecimento da gastronomia com política,



economia, sustentabilidade, saúde e as disciplinas sócio-culturais permite ao discente um entendimento das novas relações e implicações da gastronomia na sociedade (Sugizaki, Brandão e Oliveira, 2024; Soares, Figueiredo e De Sá, 2021)

Ensino de Gastronomia e sua aproximação com os estudos de CTSA

Inicialmente, os cursos superiores de gastronomia surgiram na modalidade tecnológica, com um currículo mais voltado para o mercado de trabalho. Após a popularização desses cursos, os bacharelados começaram a ser criados no Brasil, principalmente nas universidades federais.

A criação dos bacharelados em gastronomia nas universidades federais fez com que aumentasse a preocupação com as pesquisas relativas à constituição do campo da gastronomia como ciência, como meio para discutir os aspectos culturais, sociais, econômicos e ambientais que permeiam a gastronomia. Novas perspectivas de estudos surgiram como forma de fomentar a discussão de problemas tais como: sustentabilidade, sistemas alimentares, consumo consciente o que evidencia a importância na gastronomia no que se refere a essas temáticas (SOARES, et al 2021; MOREIRA e BURSTYN, 2021; RIBEIRO, 2024).

Com a expansão do campo da Gastronomia, a preocupação com o ensino e a formação profissional, aumentou a criação de um corpo docente multidisciplinar por meio de pesquisadores de diferentes áreas de conhecimento, mas com afinidades nos estudos sobre alimentação e Gastronomia (ROCHA, 2015). Isso demonstra a transdisciplinaridade do campo, visto que, seu estudo envolve aspectos relacionados à saúde, aos fatores culturais, sociais, econômicos, ambientais e técnicos da produção dos alimentos. Apesar de a gastronomia ser conhecida como saber prático na elaboração dos alimentos, para os estudiosos do campo, ela é muito além disso, pois sua transdisciplinaridade auxilia na construção do saber e das suas práticas, por meio de estudos sobre alimentação humana, seus costumes, comportamentos e significados envolvidos na prática de se alimentar, em suma, um estudo sobre a alimentação a partir da sua dimensão biopsicosociocultural. Essa visão integradora da gastronomia com outras ciências, a aproxima do campo da educação em ciências na perspectiva CTS, como



evidenciado por Ribeiro *et al* (2023) e CTSA, como buscamos evidenciar nesta pesquisa.

Ribeiro *et al* (2023) analisaram os PPC's de cinco cursos de bacharelado em Gastronomia vinculados a universidades federais do país, assim como cursos de extensão, a fim de verificar suas aproximações com os temas Ciência-Tecnologia-Sociedade (CTS), evidenciando que essas interações já ocorrem, sob diferenciadas perspectivas, nessa modalidade de ensino e em suas práticas extensionistas. Há presente na literatura outras pesquisas que articulam, a partir da ótica pedagógica, a abordagem CTS e a Gastronomia, como a de Toledo (2018), que buscou evidenciar a presença de elementos da educação CTS na matriz curricular de um curso de formação superior tecnológica em Gastronomia e Perrota *et al* (2018) que, a partir do ensino de ciências, realizou uma sequência didática (SD) sobre vitivinicultura, com enfoque CTS, em uma disciplina de um curso tecnólogo em Gastronomia. A pesquisa dos autores em questão destaca-se por ser uma base sinalizadora das articulações entre Gastronomia e CTS, entretanto, somamos a relevância de se estender esses diálogos para se pensar as correlações entre o ensino de Gastronomia e CTSA.

Em aspectos conceituais, quais fatores influenciaram o surgimento da abordagem CTSA e o que a diferencia da abordagem CTS? Para Hoffmann (2011):

É diante da necessidade de inclusão de aspectos étnicos-ambientais nos estudos de ciência e tecnologia que surge o conceito CTSA, o qual tem como principais desafios a abordagem de questões sócio-ambientais à luz de suas relações com a ciência e a tecnologia (HOFFMANN, 2011, p. 194)

Fernandes, *et al.* (2018) ressaltam que CTSA contribui para o entendimento da dimensão social da Ciência e Tecnologia, ou seja, compreendem os aspectos que influenciam os avanços científicos-tecnológicos, sem deixar de lado a preocupação com os impactos ambientais, sociais e culturais que sofrem influência do uso da ciência e tecnologia. Isso favorece uma educação ampla, integrada e crítica do uso da ciência e tecnologia e sua relação com a sociedade e o ambiente.

Na literatura, há consonâncias e dissonâncias acerca da utilização do termo CTSA em detrimento a CTS, como destacado por Martins (2020). Se por um lado, parte da



comunidade acadêmica compreende que os aspectos referentes ao “Ambiente” já estão contemplados nas dimensões de CTS, por outro, há uma defesa pela necessidade da referência explícita ao ambiente junto ao termo, com vista a “pressionar” a comunidade educacional, em toda a sua amplitude, a se comprometer com uma ação educativa que incorpore e valorize em estreita relação o ambiente físico aos aspectos sociais, tecnológicos, científicos e culturais (Tilbury, 1995; Gil e Viches, 2004; Martins, 2020).

A perspectiva que suleia a presente pesquisa vai de encontro com esses autores, enfatizando a relevância do termo CTSA, com a explicitação da esfera ambiente (A), principalmente porque consideramos que a crise ecológica em curso, que é fruto das relações da racionalidade capitalista sob o meio ambiente e afeta a todos os seres - vivos ou não vivos-, deve ser considerada na centralidade do cenário educacional global, incluindo o ensino da Gastronomia. Sobretudo, visto que o entendimento da gastronomia nos bacharelados vai além do fazer e está relacionado a todos os aspectos que envolvem a alimentação, tais como: produção, consumo, saúde, ambientais e socioculturais. Dessa forma, promovendo uma formação mais crítica e consciente do real papel social e profissional na sociedade (Fernandes, *et al* 2018).

Esses aspectos podem ser observados, por exemplo, nos PPCs e matriz curriculares dos cursos, que destacam a relevância de não somente pensar e pesquisar, mas exercer a gastronomia, independente do cenário, posição e função profissional, a partir de seu compromisso com as demandas cidadãs, políticas, sociais e ambientais, que estão articuladas com a ciência e tecnologia (UFRPE, 2007; UFBA, 2008; UFRJ, 2010; UFC, 2012; UFPB, 2020).

Essa realidade só se faz possível a partir de um ensino superior que contemple e integre de modo indissociável o ensino, a pesquisa e a extensão, e que privilegie, especialmente, a transdisciplinaridade, uma vez que é através dela que ocorre a possibilidade de diálogos transversais e é a partir desses diálogos que se possibilita uma *práxis* transformadora.

Ainda que possa carecer de ajustes, a matriz de disciplinas dos cursos de bacharelado tem buscado por promover essa interação, promovendo uma composição que integre disciplinas com ênfase nas ciências humanas (antropologia, sociologia, filosofia, história), sociais aplicadas (administração, direito, arquitetura, comunicação), da natureza



(química, biologia, sustentabilidade). (UFRPE, 2007; UFBA, 2008; UFRJ, 2010; UFC, 2012; UFPB, 2020).

Lorenzin e Bazzo (2005) em seu estudo sobre a formação em engenharia ressalta que “a estrutura de valores e visões de mundo do engenheiro é formada, além das percepções características de sua classe profissional, também por concepções oriundas de outros círculos profissionais”. Porém, Bazzo, Pereira e Linsing (2000, apud LORENZIN; BAZZO 2005, p. 6) indicam que a formação superior em engenharia prioriza a técnica, em prol de uma formação dialética, crítica e reflexiva. O ensino de Gastronomia, assim como os demais campos de ensino profissionais apresentam sinergia com diversos campos científicos, que visam contribuir na formação de um profissional crítico e que possa atuar em uma sociedade dinâmica e competitiva.

Diante do exposto, para o ensino de Gastronomia é importante a interseção entre os conhecimentos de técnicas culinárias, ingredientes, fatores culturais, socioeconômicos, saúde, recursos ambientais, logística, ou seja, entender como os diversos fatores e as diversas ciências interagem com a alimentação. A gastronomia está em comunhão com a sociologia e a antropologia, nutrição, entre outras e, dessa forma, as evoluções dos processos sociais relacionados à alimentação devem ser inseridas na formação do egresso (ELLWANGER, 2018).

Sá e Figueiredo (2021) no seu estudo sobre as percepções dos docentes, dos cursos bacharelados em gastronomia sobre a formação e a promoção da saúde, discorrem sobre a inserção de alguns cursos bacharelados estarem inseridos na área da saúde, entendendo que o gastrólogo é um profissional promotor da saúde por meio da alimentação, no alinhamento das técnicas culinárias com os aspectos sociais, culturais e afetivos que envolvem o ato de se alimentar.

Tendo como base a crise ecológica que se propaga e se reforça a partir do sistema alimentar hegemônico, um sistema marcado por perspectivas coloniais e capitalistas, Ribeiro (2024) analisou o ensino de Gastronomia na promoção de sistemas alimentares justos, saudáveis e sustentáveis a partir do ensino, da pesquisa e, sobretudo, da extensão universitária, a partir do cenário do bacharelado em Gastronomia da UFRJ. Na pesquisa, o autor evidenciou como esse ensino contribui para o alcance dos objetivos do desenvolvimento sustentável (ODS) e ressalta que a Gastronomia, sobretudo na



perspectiva da educação, possui um papel central na superação dos desafios socioambientais imperativos na contemporaneidade. Desafios esses que estão intrinsecamente relacionados às dimensões científicas, tecnológicas, sociais e ambientais, e que podem e devem ser cada vez mais inseridos e articulados nos contextos de ensino, pesquisa e extensão. A partir de entrevistas, realizadas com docentes e discentes, é perceptível como a articulação transversal de temas socioambientais ao longo do curso promove uma educação dotada de criticidade e uma percepção do papel social e político do aluno e professor, incluindo a responsabilidade de cada um desses atores pela revisão constante do campo acadêmico-profissional-cultural da Gastronomia, em vista de estreitar, cada vez mais, seus compromissos com a promoção de um sistema alimentar mais justo, saudável e sustentável.

A partir dos cenários e discussões levantadas, não vislumbramos possibilidades de se ensinar uma gastronomia que não tenha as demandas socioambientais contemporâneas no fronte de seus processos pedagógicos, afinal, estamos lidando com um campo de conhecimento que, em sua essência, lida com a relação entre nós, humanos, em nossas necessidades, identidades e culturas, e a natureza, sobretudo evidenciada pelos alimentos e todos os componentes que com eles interagem e os formam, como a água, a terra, o ar.

Nesse sentido, cabe destacar a importância e a proximidade da Gastronomia com a área de Educação em Ciências e Saúde sob a perspectiva CTSA, visto que, são importantes os conceitos de promoção da saúde e o diálogo com as ciências físicas, químicas e biológicas, além claro dos aspectos culturais e ambientais na formação profissional em gastronomia. A transdisciplinaridade desses conceitos são fundamentais para a formação de um egresso crítico e consciente do seu papel transformador na sociedade.

Considerações Finais

O presente trabalho pretende contribuir para o incremento dos estudos de ECS, por entender que a partir das discussões apresentadas fica inviável pensar no ensino de gastronomia dissociado das demandas socioambientais contemporâneas. Visto que, esse fato está relacionado aos aspectos culturais, sociais, econômicos e de saúde que envolvem



a alimentação.

Dessa forma, cabe destacar a importância e a proximidade da Gastronomia com a área de Educação em Ciências e Saúde sob a perspectiva CTSA, e o diálogo com as demais ciências, além claro dos aspectos culturais e ambientais na formação profissional em gastronomia. Entender a gastronomia, além do fazer, é assumir que a transdisciplinaridade desses conceitos são fundamentais para a formação de um egresso crítico e consciente do seu papel transformador na sociedade.

Referências

BERNARDO, A. R. **Alfabetização Científica por meio da Gastronomia Molecular**. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Química, Universidade Federal de São Carlos - SP. 2018.

DE CASTRO, I. R. R. *et al.* A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. **Rev. Nutr., Campinas**, 20(6):571-588, nov./dez., 2007.

DE SOUSA, M.; NAKASATO, M. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados. **O Mundo da Saúde**, São Paulo, v. 35, n. 2, p. 208-214, 2011.

ELWANGER, N. **Narrativas de Formação de Tecnólogos em Gastronomia: educação, trabalho e experiência**. Dissertação (Mestrado em Educação) _ Universidade Santa Cruz do Sul, 2008.

FERNANDES, I. M. B., PIRES, D. M. e DELGADO-IGLESIAS, J. Perspectiva Ciência, Tecnologia, Sociedade, Ambiente (CTSA) nos manuais escolares portugueses de Ciências Naturais do 6º ano de escolaridade. **Ciência & Educação (Bauru) [online]**. 2018, v. 24, n. 4 [acessado 14 Novembro 2022], pp. 875-890. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/1516-731320180040005>>. ISSN 1980-850X.

FONSECA, R. G.; SOUZA NETO, S. de. Educação Física, Profissionalização e Mercado de Trabalho: uma análise sobre o projeto profissional. **Movimento (ESEFID/UFRGS)**, Porto Alegre, p. e26024, mar. 2020. ISSN 1982-8918.

FONSECA, A.B.; *et al.* Modernidade alimentar e consumo dos alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, 16(9):3853-3862, 2011.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. A formação superior em gastronomia E a realidade do mercado de trabalho. No estado de São Paulo: percepções de coordenadores e empregadores. **Turismo Visão e Ação**, v. 21, n. 1, p. 121, 2018.

HOFFMANN, Wanda Aparecida Machado (Org.). **Ciência, Tecnologia e Sociedade: Desafios da construção do conhecimento**. São Carlos: EdU-FUSCar, 2011.

LOREZIN, M. J.; BAZZO, W. A. O Aspecto coletivo da Engenharia na Formação e



Prática profissional. **ATAS DO V ENPEC**. Nº5. 2005. ISSN 1809-5100.

MOREIRA SIQUEIRA DA CUNHA, E.; BURSZTYN, I. Potencial do gastrônomo como promotor do diálogo entre campo e cidade: um estudo de caso sobre o projeto de cestas agroecológicas do Condomínio BH, no Rio de Janeiro (RJ). **Raízes: Revista de Ciências Sociais e Econômicas**, [S. l.], v. 41, n. 2, p. 385–405, 2021. DOI: 10.37370/raizes. 2021.v41.711. Disponível em: <https://raizes.revistas.ufcg.edu.br/index.php/raizes/article/view/711>. Acesso em: 8 dez. 2024.

MONEGO, E. T; MAGGI, C. Gastronomia na promoção da saúde dos pacientes hipertensos. **Rev. bras. hipertens.**, v. 11, n. 2, p. 105-108, abr.-jun., 2004.

ROCHA, Fernando Goulart. GASTRONOMIA: CIÊNCIA E PROFISSÃO. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, [S.l.], p. 3-20, jul. 2015. ISSN 2446-9262. Disponível em: <<http://www.journals.ufrpe.br/index.php/ABA/article/view/417>>. Acesso em: 04 set. 2020.

RUBIM, R. E.; REJOWSKI, M. O Ensino Superior da Gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Turismo - Visão e Ação**, v. 15, n. 2, p. 166, 2013.

SÁ, I. F.; FIGUEIREDO, G. O. Desafios e caminhos possíveis na relação entre Gastronomia e promoção da saúde: percepção de professores sobre o papel do gastrônomo formado em universidades federais brasileiras. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 74-88, jun. 2021.

SCHALL, V. NUTES/UFRJ: impressões de ontem e de hoje e seu pioneirismo na Pós-Graduação na área de Ensino de Ciências e Saúde. In: FALCÃO, E. B.; VILANOVA, R.(Org.). **Educação em Ciências e Saúde: história, consolidação e perspectivas**. Rio de Janeiro: Editora Philae, 2020. p. 238-255.

SOARES, C. M. P., FERRO, R. C., BRANDÃO, B.H.P., SIGIZAKI, B.C., SILVA, G. B. DE L., MOURÃO, T. J. F., OLIVEIRA, T. M. E DOS SANTOS, F. P. Conceitos de gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. **Revista Confluências Culturais**. v. 9, n. 2: Alimentação no contexto de patrimonializações e construções memoriais. 2020 – ISSN 2316-395X

SOARES, C. M. P. (2023). **GASTRONOMIAS: cartografia da constituição de um campo teórico-acadêmico dos bacharelados em Universidades Federais no Brasil**. Rio de Janeiro, 2023. Tese (Doutorado em Educação em Ciências e Saúde) – Programa de Pós-graduação em Educação em Ciências e Saúde, Instituto Nutes de Educação em Ciências e Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. 162p.

SOARES, C. M. P.; FIGUEIREDO, G. Ol.; DE SÁ, M. B. Projetos Político-Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: Uma Abordagem Cartográfica dos Cursos Ofertados nas Universidades Públicas Federais. **Ágora**, v. 23, n. 1, p. 65-84, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.17058/agora>.

SUGIZAKI, B. C.; BRANDAO, B. H. P.; DE OLIVEIRA, M. R. M. Formação no Bacharelado Público em Gastronomia perante a Ameaça à Soberania Alimentar e o Agravamento da Insegurança Alimentar no Brasil. **e-Curriculum**, São Paulo , v. 22, e55756, 2024. access on. Epub July 29, 2024. <https://doi.org/10.23925/1809-3876.2024v22e55756>.



SCHILLES, A. R. et al. Modelo de Construção de Aulas Práticas de Química Utilizando Princípios de Gastronomia. **ANAIS do SEPE - Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão**, vol. IX (2019) - ISSN 2317-7489.

RIBEIRO, K. R. M. (2024). **ENSINO DE GASTRONOMIA NA PROMOÇÃO DE SISTEMAS ALIMENTARES JUSTOS, SAUDÁVEIS E SUSTENTÁVEIS: Perspectivas de atuação dos docentes e discentes extensionistas do Bacharelado em Gastronomia da UFRJ**. Dissertação (Mestrado em Educação em Ciências e Saúde) - Programa de Pós-Graduação em Educação em Ciências e Saúde -PPGECS, Instituto Nutes de Educação em Ciências e Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro. 319p.

RIBEIRO, K. R. M *et al.* Contribuições iniciais para uma aproximação entre os estudos CTS, questões sociocientíficas e o ensino de gastronomia. In: XIV ENPEC, 2023, Caldas Novas. **Anais [...]** Realize, 2023. p. 01-12.

WERDINI, M. M.,; REJOWSK, M. e STEFANINI, C. J. Formação Superior em Gastronomia na Cidade de São Paulo: expectativas e satisfação de alunos de uma instituição privada. **CULTUR Revista de Cultura e Turismo**, v. 01, p. 1–24, 2014

TOLEDO, R. F. M. (2018). **Desvelando a presença do Enfoque Ciência, Tecnologia e Sociedade (CTS) no Curso Superior de Gastronomia da Universidade Cruzeiro do Sul** [Tese de doutorado]. São Paulo: Universidade Cruzeiro do Sul.

PERROTTA, Regina Coeli; AMARAL, Carmem Lúcia Costa; HERRERA, Tomás. 056. Sequência Didática para Ensino de Vitivinicultura com Enfoque CTS no Curso Tecnólogo em Gastronomia. In: **ATAS do XIV Congresso SPCE Ciências, Culturas e Cidades**. 2019. p. 137.

MARTINS, Isabel P. Revisitando orientações CTS| CTSA na educação e no ensino das ciências. **APeDuC Revista-Investigação e Práticas em Educação em Ciências, Matemática e Tecnologia**, v. 1, n. 1, p. 13-29, 2020.

TILBURY, D. (1995). **Environmental education for sustainability: defining the new focus of environmental education in the 1990s**. *Environmental Education Research*, 1(2), 195-212.

GIL, D., & Vilches, A. (2004). La atención al futuro en la educación ciudadana. Posibles obstáculos a superar para su incorporación en la enseñanza de las ciencias. In I. P. Martins, F. Paixão, & R. M. Vieira (Orgs.), **Perspectivas Ciência-Tecnologia-Sociedade na Inovação da Educação em Ciência-III Seminário Ibérico CTS no Ensino das Ciências**(pp. 99-108). Universidade de Aveiro.

Freire, P. **Pedagogia do Oprimido**. 17. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.

UFBA. **Projeto pedagógico do curso de graduação em Gastronomia: bacharelado**. Salvador/BA: UFBA, 2008.

UFC. **Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia: bacharelado**. Fortaleza/CE: UFC, 2012.

UFPB. Boletim de serviço, n.33. **Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Gastronomia do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional**. João Pessoa/PB: UFPB, 2020.

UFRJ. **Projeto pedagógico do curso de graduação em Gastronomia: bacharelado**. Rio



de Janeiro/RJ: UFRJ, 2010.

UFRPE. **Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar**. Recife/PE: UFRPE, 2007.

