



FORMAÇÃO DOCENTE E SUAS IMPLICAÇÕES NOS BACHARELADOS EM GASTRONOMIA DAS INSTITUIÇÕES FEDERAIS DE ENSINO SUPERIOR

Gabriela Brito de Lima Silva
Universidade Federal da Bahia
gabii.bls20@gmail.com

Thuanne Souza Dourado
Universidade Federal da Bahia
thudourado@gmail.com

Túlio Martins de Oliveira
Universidade Federal Rural de Pernambuco
tulio1991@gmail.com

Resumo: Este artigo teve como objetivo apresentar dados de um levantamento sobre a formação acadêmica dos docentes dos bacharelados em Gastronomia das Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) e refletir sobre suas implicações para o desenvolvimento dos cursos. Desta maneira, investigou-se o número de docentes e seus respectivos currículos vitae, na Plataforma Lattes, com o intuito de obter informações acerca dos níveis e áreas de formação acadêmica. Os dados foram dispostos e apresentados em forma de gráficos descritivos. Percebemos que a maioria dos docentes são doutores e mestres, havendo um grande número ainda em processo de formação a nível stricto sensu. É grande o número de graduados em Gastronomia que se tornaram professores nesses cursos, contudo, observou-se que o corpo docente ainda é constituído em sua maioria por formados nas áreas da saúde, ciências sociais aplicadas e ciências agrárias, em especial no campo da Nutrição, Turismo, Administração e Tecnologia de Alimentos. Apesar do domínio das ciências da saúde, no doutoramento observou-se o direcionamento para uma formação em humanidades, presumindo a compreensão docente da alimentação como fenômeno sociocultural, para além de seus aspectos técnicos, mercadológicos e biológicos. Conclui-se que a pulverização da formação docente tem uma de suas origens no fato na recente expansão dos cursos de Gastronomia e da inexistência uma área científica e acadêmica estabelecida.

Palavras-chave: Gastronomia. Formação Docente. Bacharelado. Educação.

TEACHING TRAINING AND ITS IMPLICATIONS IN THE GASTRONOMY OF THE FEDERAL INSTITUTIONS OF HIGHER EDUCATION

Abstract: The aim of this article was to present data from a survey about the academic training of the baccalaureate professors in Gastronomy of the Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) and to reflect on their implications in the development of courses. In this way, investigated the number of teachers and their respective curricula vitae, in the Platform Lattes, in order to obtain information about the levels and areas of academic formation. Data were presented and presented in the form of the descriptive graphs. We realize that most of the teachers are doctors and masters, and a large number are still in the process of training stricto sensu level. The number of graduates in Gastronomy who became professors in these courses was great, however, it was observed that the teaching staff is still made up mostly of graduates in health, applied social sciences and agrarian sciences, especially in the field of Nutrition, Tourism, Administration and Food Technology. In spite of the mastery of the health sciences, in the doctorate observed the orientation towards a formation in humanities, presuming the teacher understanding of the feeding as a sociocultural phenomenon, besides its technical, marketing and biological aspects. It is concluded that the spraying of teacher training has one of its origins in the fact in the recent expansion of the courses of Gastronomy and the lack of an established scientific and academic area.

Keywords: Gastronomy. Teacher Training. Baccalaureate. Education.

INTRODUÇÃO

A Gastronomia é considerada uma área relativamente nova do conhecimento, principalmente em relação a academia. Foi no fim dos anos 90, que seu ensino se expandiu através dos cursos superiores. Anterior a este momento, a formação se dava através da aprendizagem empírica nos ambientes de trabalho ou de itinerários profissionalizantes realizados por instituições de ensino técnico. O foco principal era ofertar mão de obra qualificada para o mercado de trabalho em especial, o setor de turismo e hospitalidade (ROCHA, 2016; ANJOS, CABRAL e HOSTINS, 2017).

Os cursos superiores de Gastronomia são direcionados para dois tipos de formação: a tecnológica e o bacharelado, que se diferenciam em termos de objetivos e currículos.

Os cursos tecnológicos são cursos regulares de educação superior de curta duração (dois a três anos). Tendo como foco a área prática, esta modalidade de formação dispõe em geral de conhecimentos gerenciais e administrativos para atender a áreas específicas no mercado de

trabalho. Seu propósito é proporcionar uma vivência mais prática ao discente e aperfeiçoar as habilidades técnicas em cozinha para uma rápida inserção no mercado (RUBIM e REJWOSKI, 2013). De acordo com Anjos, Cabral e Hostins (2017) no ano de 2016 haviam um total de 142 cursos, divididos entre as modalidades presenciais e à distância.

Ao contrário dos tecnológicos, os bacharelados em Gastronomia duram quatro anos e tem como objetivo proporcionar conhecimento técnico e científico sobre o campo (ROCHA, 2016). Estes cursos se diferenciam por serem espaços onde a prática e a teoria se articulam de forma mais profunda, pois, o bacharelado se apresenta como uma possibilidade de aumentar o sentido da Gastronomia por meio da proposta interdisciplinar e transdisciplinar (BRANDÃO, 2015).

Existem somente nove instituições que ofertam o curso nesta modalidade, destas nove, cinco estão em Instituições Federais de Ensino Superior (IFES): Universidade Federal da Bahia (UFBA), Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Universidade Federal do Ceará (UFC), Universidade Federal da Paraíba (UFPB) e Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Estes cursos, foram criados no contexto do Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), o que evidencia sua recente trajetória. É importante ressaltar que estes, ao contrário dos tecnológicos (situados na área de turismo e hospitalidade), encontram-se alocados em áreas distintas, variando de acordo com a Universidade, indo desde ciências da saúde às ciências agrárias.

A atuação docente nos cursos de Gastronomia é um fator importante a ser analisado, visto que cada Universidade em seu campo de prática direcionará e modelar a formação, fazendo com que cada curso se adeque à área alocada. Apesar da formação acadêmica exigir uma posição político-pedagógica previamente determinada pelos cursos, são os docentes, cada qual com seu olhar sobre o objeto, que determinarão a apreensão não somente de um, mas de múltiplos estilos e modos de pensar gastronômicos (BRANDÃO, 2015).

Em uma visão mais geral, num retrospecto da história das universidades, muitas vezes a formação exigida para o professor universitário tem sido basicamente restrita ao conhecimento prático ou ao teórico, isso a depender se seu exercício parte de um campo mais profissional ou acadêmico (PACHANE e PEREIRA, 2004). Mazzilli (2004) afirma que a formação para o exercício da docência no ensino superior exige um domínio da área de

conhecimento que se ensina, associada ao conhecimento educacional e pedagógico, que possibilita ao professor planejar, desenvolver e avaliar a ação educativa, associando ensino, pesquisa e extensão de acordo com o projeto institucional pretendido.

No caso dos cursos bacharelados em Gastronomia, onde não existe uma Diretriz Curricular Nacional, este aspecto torna-se ainda mais complexo. Os docentes frequentemente vêm de outras áreas do conhecimento, muitas vezes correlatas, construindo suas experiências através da(s) sua(s) práxis cotidiana e exploratória deste novo campo. Em alguns casos, os professores são oriundos da área prática do setor de restauração e cozinha e com o passar do tempo vão se especializando para a carreira docente (BRANDÃO, 2015).

O campo de estudo da Gastronomia é recente e conhecer quem são seus professores torna-se um passo crucial para a compreensão do universo gastronômico, da sua gênese na academia e dos discentes que estão em processo de formação.

Ressaltamos que poucos são os estudos que abordam sobre a formação nos bacharelados em Gastronomia, o que também revela a lacuna dos estudos sobre o corpo docente nesses cursos. A expansão dos cursos tecnológicos e conseqüentemente os estudos sobre tais, emergiram de forma intensa enquanto os bacharelados ainda pouco analisados avançam gradativamente. Nesse sentido este trabalho teve como objetivo realizar um levantamento sobre os docentes dos bacharelados em Gastronomia das IFES no Brasil e refletir sobre suas implicações no desenvolvimento dos bacharelados. Desta forma buscou-se classificar as graduações e pós-graduações de acordo com as áreas do conhecimento do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), a fim de compreender o perfil dos docentes e o diálogo dos campos referentes à formação com os cursos de Gastronomia.

METODOLOGIA

Realizamos uma pesquisa de cunho exploratório, por meio do levantamento do quantitativo de docentes dos bacharelados das IFES no Brasil e suas formações acadêmicas. Utilizou-se dados secundários presentes nos sites oficiais das instituições e os currículos dos docentes, alocados na Plataforma Lattes. Segundo Gil (2008) as pesquisas exploratórias têm como propósito desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias tendo em vista a

formulação de futuros problemas pesquisáveis. Tais estudos são desenvolvidos com o intuito de proporcionar uma visão geral, aproximativa, acerca de determinado objeto. Desta maneira, esse tipo de estudos, realizam-se especialmente quando um tema escolhido é pouco explorado e apresenta complexidade na formulação de hipóteses precisas, como é o caso dos docentes dos bacharelados de Gastronomia das IFES.

A referida pesquisa foi realizada de março a junho de 2018 e foi desenvolvida em três etapas: 1. levantamento do quantitativo de docentes e seus nomes, nos sites oficiais das instituições; 2. análise dos currículos através da Plataforma Lattes, selecionando as informações contidas na categoria “Formação Acadêmica/Titulação” da plataforma, sendo considerado apenas os dados referentes à graduação, especialização, mestrado, doutorado e pós-doutorado; 3. classificação das áreas de formação de acordo com a lista de áreas do conhecimento disponibilizada pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

Os dados foram dispostos no pacote Office, utilizando o programa de tabulação Excel, no formato de tabelas, para a construção dos gráficos descritivos. A seguir apresentaremos e discutiremos os resultados.

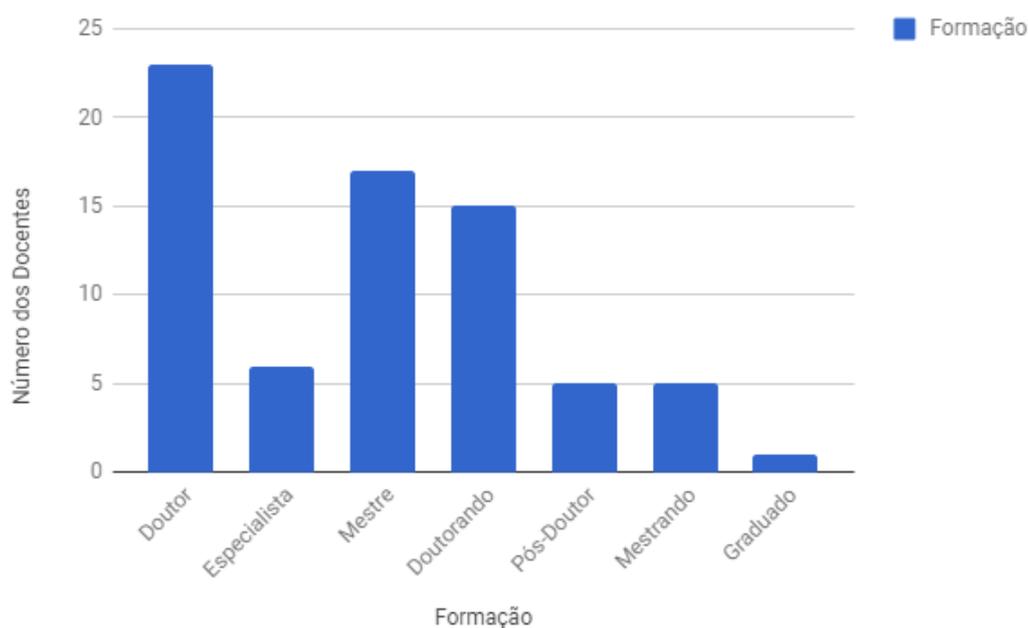
RESULTADOS E DISCUSSÃO

Grau de formação

Ao contabilizarmos o número de docentes das IFES no Brasil, chegamos a um total de 72. A UFRJ é a universidade com maior número de professores (31,9%), seguido da UFPB (20,8%), da UFBA (19,4%), UFRPE (15,3) e a UFC com o menor número (12,5%).

A distribuição da formação dos docentes nas IFES (gráfico 1) revelou que a grande maioria dos professores são doutores (23), seguido de mestres (17) e doutorandos (15). Os menores índices foram os docentes com a formação de pós-doutorado (5) e apenas um possuindo somente graduação.

Gráfico 1. Distribuição da Formação dos Docentes nas IFES no Brasil



Fonte: Autores (2018)

Grande parte dos bacharelados em Gastronomia, alocados nas IFES, foram criados após o REUNI, instituído pelo Decreto nº 6.096 de 24 de abril de 2007. Tal política teve como objetivo expandir as instituições de ensino superior, não só do ponto de vista territorial, mas na perspectiva da inclusão social. Desta maneira, buscou-se ampliar o acesso à Universidade e promover novas perspectivas profissionais a partir de cursos que não eram comuns à sociedade - como é o caso dos bacharelados em Gastronomia. A partir de tal proposta, novos desafios foram surgindo e um deles foi a construção de um corpo docente apto a formar esses novos profissionais (BRASIL, 2007; BRANDÃO, 2015).

Brandão (2015) afirma que na implementação destes cursos, os concursos de ingresso docente buscavam dispensar a titulação acadêmica em decorrência do caráter inaugural do curso e das necessidades da inovadora modalidade de bacharelado. Deste modo, dificilmente a gestão teria condições de obter cozinheiros com vasta experiência no mercado e que ainda acumulassem mestrado e doutorado. Concordamos com Magalhães (2011) sobre a importância do desenvolvimento de um corpo docente com formação pedagógica e técnica

científica para a construção do processo de ensino-aprendizagem em Gastronomia. A autora afirma que:

[...] a falta de experiência didática não favorece a reflexão dos estudantes o que reduz o papel do professor de Gastronomia a apenas a alguém que prepara e executa receitas mecanicamente, ou alguém que “pincela” a matéria teórica. [...] a função deste professor vai muito além do fogão e de apostilas para formar adequadamente o profissional que está sob sua responsabilidade (MAGALHÃES, 2011, p.2).

Diante do quadro, podemos perceber que ao longo dos anos o perfil dos professores mudou e a busca por especialização através das pós-graduações somou-se a experiência prática na área, o que se torna um ponto positivo. É notória a intensa presença de docentes com formação em nível de pós-graduação *stricto sensu* (como podemos ver no gráfico 1). Assim, surge a possibilidade de extrapolar as habilidades estritamente operacionais, relacionadas ao saber gastronômico, em busca da consolidação da Gastronomia no campo acadêmico e o seu papel social, através da pesquisa e da extensão. Nesse sentido, Anjos, Cabral e Hostins (2017), afirmam que:

A formação em gastronomia não requer apenas um processo de aquisição de conhecimentos, técnicas ou informações, mas a competência para a aquisição e assimilação de novos padrões e formas de perceber, ser, pensar e agir em torno deste fenômeno complexo que é a alimentação (ANJOS, CABRAL e HOSTINS, 2017, p. 9).

Destaca-se que para o professor de Gastronomia ter a capacidade de ensinar, é preciso que se rompa com os conhecimentos exclusivamente técnicos e goze da possibilidade de articular outros conhecimentos ao currículo dos discentes, tais como a cultura, a história, o contexto e experimentação referente a alimentação (MAGALHÃES, 2011). Assim, teoria e prática devem caminhar de modo dialético, na busca por uma formação discente mais adequada, que seja constituída de saberes técnicos, científicos, críticos e reflexivos.

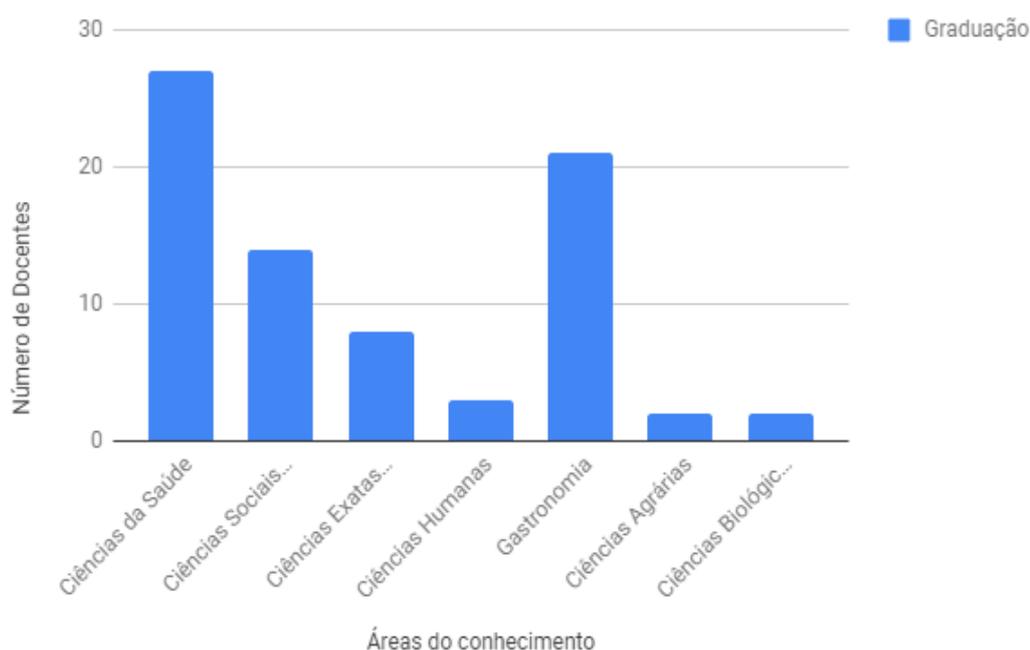
No contexto da composição do corpo docente nos bacharelados em Gastronomia, observamos a inserção de profissionais ainda advindos de áreas adversas aos cursos. Deste

modo, para compreendermos a base formativa destes professores e as peculiaridades do colegiado, é necessário conhecermos as áreas da graduação nos quais estes advêm.

Graduação

Quando analisamos as áreas de formação dos docentes, em nível de graduação, é perceptível que os cursos na qual estes se formaram, estão alocadas em áreas do conhecimento distintas entre si (gráfico 2). As áreas do CNPq que emergiram no desenvolvimento deste estudo, foram: ciências da saúde, ciências exatas e da terra, ciências sociais aplicadas, ciências humanas, ciências agrárias e ciências biológicas.

Gráfico 2. Áreas de Formação (graduação)



Fonte: Autores (2018)

Na lista de classificação da entidade, percebemos que a Gastronomia ainda não é considerada uma subárea do conhecimento oficial do CNPq e nem está alocada em nenhuma das grandes áreas, o que dificulta o desenvolvimento e ampliação desta no campo acadêmico

e científico. Deste modo, observando a implantação dos cursos de Gastronomia nas instituições de ensino superior, resolvemos neste estudo, incluí-la nos gráficos como uma área a parte. Devido ao fato de alguns docentes possuírem mais de uma graduação, contabilizamos o quantitativo de graduações e não de docentes no gráfico 2.

Notamos que a grande maioria dos docentes possuem graduação nas áreas de ciências da saúde (27), gastronomia (21) e ciências sociais aplicadas (14). Os cursos de nutrição, economia doméstica, turismo e administração representam as áreas nas quais os docentes mais se graduaram.

O campo da Nutrição, nesse caso, apresenta-se como uma área promotora de professores para os cursos superiores de Gastronomia. Apesar de somente dois dos bacharelados estarem alocados na área de saúde, percebemos um direcionamento dos cargos docentes aos graduados em Nutrição em todas as instituições analisadas.

A respeito disto, Brandão (2015) ao realizar um estudo sobre um bacharelado em Gastronomia na região nordeste, observou que os docentes retratavam em suas falas a estreita relação entre os campos da Gastronomia e da Nutrição. Nesse sentido, os cursos de Gastronomia alocados nos Centros de Nutrição acabavam por se identificar fundamentalmente como cursos da área de saúde. Tal fato, condiciona a construção da identidade do futuro gastrônomo, na sua forma de enxergar o campo e sua atuação profissional (BRANDÃO, 2015).

A relação entre tais cursos também se reflete nos objetos de estudo que em alguns momentos se assemelham e em outros se diferem, dando origem assim a convergências existentes entre ambos os campos. Todavia, vale pontuar que tanto a Gastronomia como a Nutrição podem coexistir de maneira autônoma, cada qual em sua seara, compartilhando e complementando a construção de saberes sobre a alimentação humana.

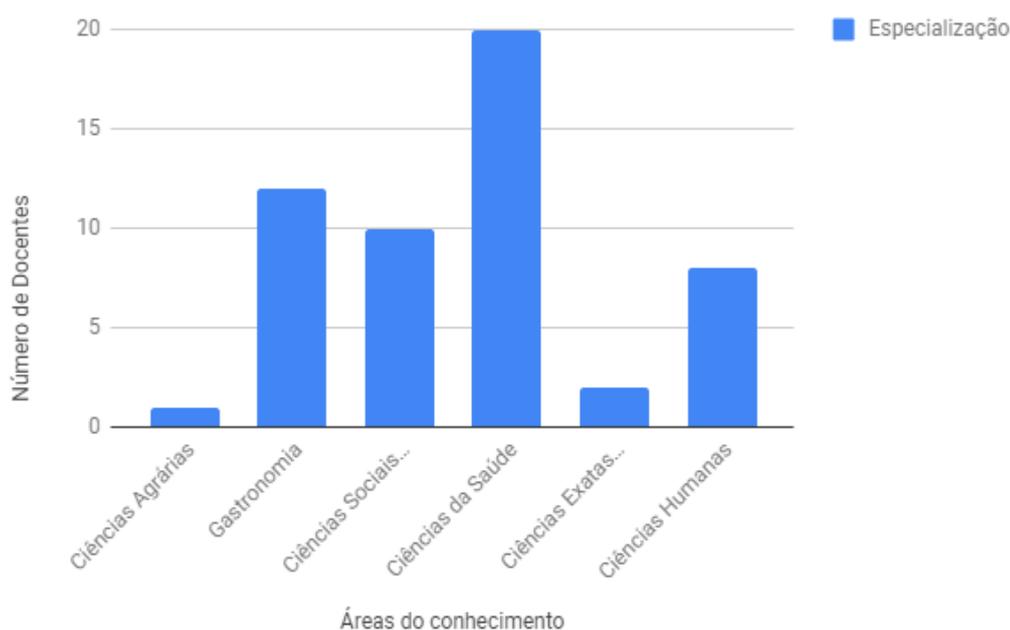
Observamos no estudo que a Gastronomia em alguns momentos, para os professores, adquiriu o status de segunda formação, o que nesse caso, serviu como um modo de aprofundar os conhecimentos sobre os saberes gastronômicos para os que vieram de outras áreas. Isto também foi observado em pesquisa com docentes de uma universidade de São Paulo, onde os autores perceberam que apenas 12% dos professores possuíam a Gastronomia como única graduação (RODRIGUES, 2009).

Na tentativa de equilibrar o corpo docente, em relação aos formados em Gastronomia e nas demais áreas, os concursos atuais estão buscando direcionar as vagas dos certames para os indivíduos advindos da formação gastronômica. Este novo perfil docente também busca elevar sua qualificação em nível de titulação, exigindo nos editais cursos de pós-graduação tanto *lato sensu* quanto *stricto sensu*.

Pós-graduação

Assim como a graduação, o mesmo ocorre com a especialização, alguns dos professores são formados em mais de um curso *lato sensu*. Assim, na trajetória acadêmica destes indivíduos, a Gastronomia surge como segunda ou terceira especialização.

Gráfico 3. Áreas de Formação (especialização)



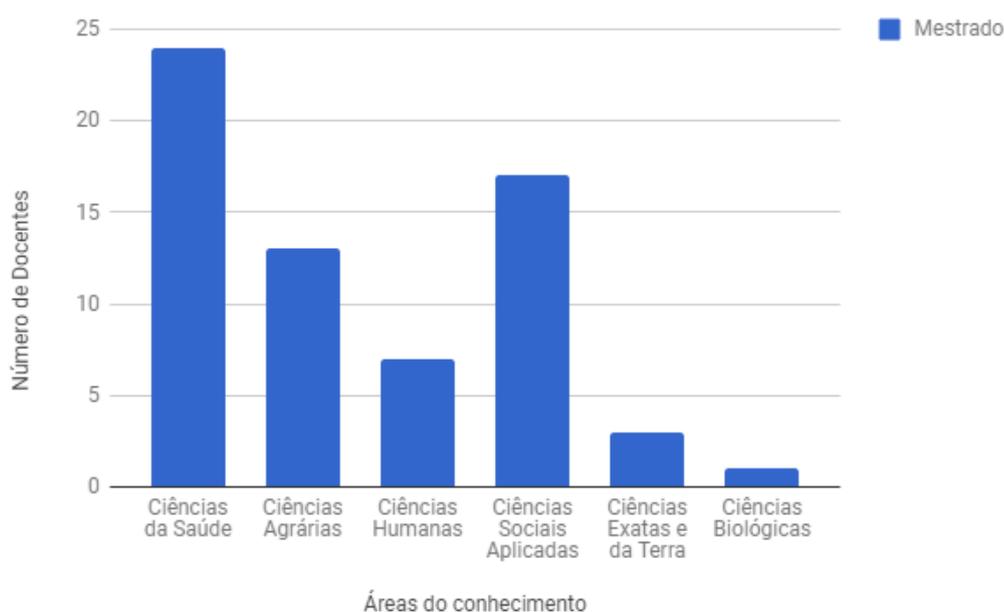
Fonte: Autores (2018).

Apesar da Gastronomia possuir cursos de formação nesta modalidade, ainda se percebe a notória disparidade entre os especialistas em saúde e gastrônomos. Observamos que a maior

concentração de cursos de especialização também reflete a predominância da área de ciências da saúde (20), em seguida da Gastronomia (12) e por último das ciências sociais aplicadas (10).

Nos cursos de pós-graduação stricto sensu, tanto mestrado quanto doutorado (gráficos 4 e 5), a maioria dos docentes novamente, concentram suas formações nas áreas de ciência da saúde. No caso do mestrado, esta, apresentou 24 docentes, seguida de ciências sociais aplicadas (17) e ciências agrárias (13). Os Programas de Pós-Graduação mais relacionados, que observamos nesta pesquisa, foram nas áreas de nutrição, turismo, administração e ciências e tecnologia dos alimentos.

Gráfico 4. Áreas de Formação (Mestrado)

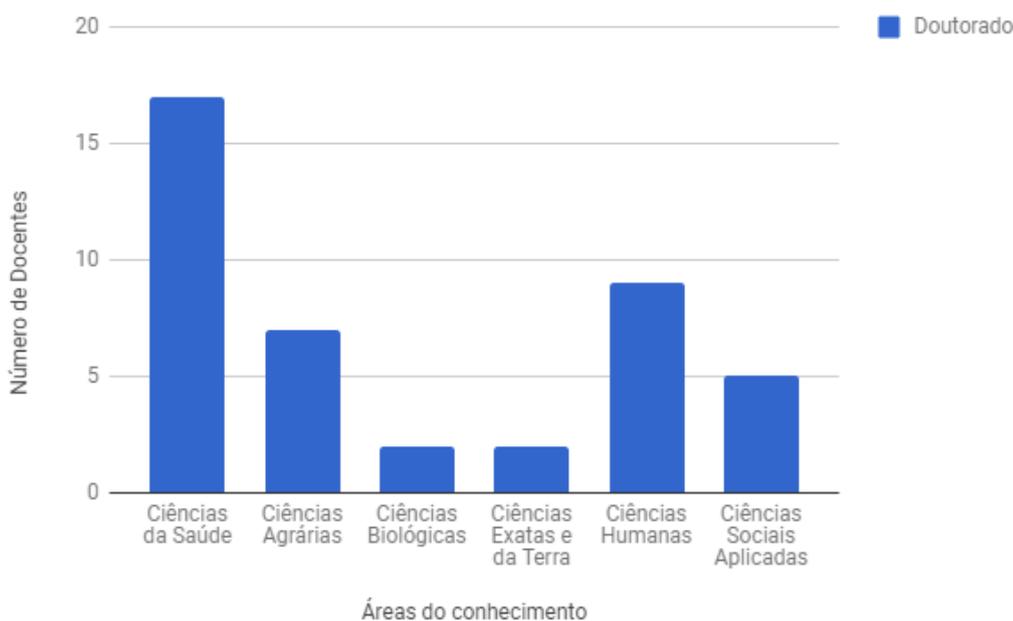


Fonte: Autores (2018).

No caso do doutorado, para além da presença da área de ciências da saúde (17), as ciências humanas representaram a segunda posição (9) e logo após vieram as ciências agrárias (7).

Sobre os pós-doutores percebemos que a maioria se encontra na área de ciências humanas (40%) e as outras áreas (ciências sociais aplicadas, ciências exatas e da terra, e ciências agrárias) se igualam em 20% cada.

Gráfico 5. Áreas de Formação (Doutorado)



Fonte: Autores (2018).

Como ficou evidente nas análises, a predominância das formações em nível de graduação e pós-graduação, ficou a par das ciências da saúde. Todavia, percebemos que há uma diferença entre o mestrado, o doutorado e o pós-doutorado, pois no segundo e no terceiro evidenciamos a procura por cursos nas áreas de ciências humanas. Isto, pode ser ocasionado pelo fato de os docentes compreenderem a necessidade de vincular tal campo aos estudos sobre a Gastronomia. Nesse sentido, os programas de doutorado relacionados às ciências humanas observados na pesquisa foram nas áreas de história, sociologia, antropologia e educação. Tal aspecto pode ser explicado pela percepção da Gastronomia e do seu objeto de estudo para além dos aspectos estritamente técnicos, mercadológicos e físico-químicos. Maciel (2001) afirma que para além dos seus aspectos biológicos, o alimento também revela

características culturais que são engendradas no campo simbólico, caracterizando a comida um produto da atividade humana.

A Gastronomia, portanto, irá se relacionar com todos os aspectos culturais e sociais existentes na relação entre o homem e a alimentação. Nesse sentido, pontuamos a necessidade dos docentes de uma nova percepção sobre do ato de comer e desta maneira os estudos nas áreas das ciências humanas podem contribuir para uma formação docente capaz de compreender a alimentação como um fenômeno humano.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os bacharelados em Gastronomia, apesar de recentes, expressam suas potencialidades através da possibilidade de construção do conhecimento técnico e científico, alinhando-se a proposta da interdisciplinaridade e transdisciplinaridade. Deste modo pontua-se a importância de se correlacionar e articular os conhecimentos produzidos por diferentes disciplinas, rompendo-se com a ideia de fragmentação destes conhecimentos. Além disto, destaca-se também a possibilidade de extrapolar o campo acadêmico e dialogar com outras formas de pensar, viver e sentir a Gastronomia, diante das múltiplas realidades sociais e culturais. Sendo assim, os docentes possuem grande interferência no desenvolvimento dos cursos, das suas produções e principalmente na formação dos futuros gastrônomos.

Podemos concluir que a maioria dos docentes tem sua formação acadêmica na área de concentração das ciências da saúde, tornando a nutrição uma área hegemônica tanto em nível de graduação quanto pós-graduação (*lato sensu* e *stricto sensu*). Tal fato pode refletir em uma tendência na formação do bacharel em Gastronomia. Todavia, ressaltamos que apesar da Gastronomia ser um campo interdisciplinar e relacionar-se com as diversas áreas e saberes que compõe os estudos sobre a alimentação, deve-se prezar pela autonomia e paridade nos campos.

Outro ponto foi o crescimento da busca por uma formação docente (em nível de doutorado) alinhada à área de ciências humanas, extrapolando os sentidos historicamente engendrados da Gastronomia dos seus aspectos mercadológicos, técnicos e físico-químicos, compreendendo a alimentação como um produto da atividade humana.

Destaca-se também que, a pulverização da formação docente tem uma de suas origens no fato dos cursos serem recentes, ocorrendo a discrepância entre formados em Gastronomia e nas demais. Nesse sentido, pontua-se a não existência de uma área específica para a Gastronomia no CNPq e a limitação de se fomentar cursos de pós-graduação *stricto sensu* em Gastronomia. Acreditamos na importância de tais discussões para que os sujeitos tenham a possibilidade de atuar e desenvolver pesquisas e projetos de extensão no campo e assim ampliar a construção de conhecimento.

Atualmente os concursos para o preenchimento de vagas docentes nos bacharelados, estão buscando inserir os formados em Gastronomia e reverter o quadro que outrora era paradoxal. Espera-se que a consolidação da Gastronomia como área de conhecimento e a geração de egressos dos cursos, sejam potenciais para a inserção de novos docentes com habilidades e saberes específicos sobre o campo.

Uma das maiores dificuldades da construção deste estudo, foi a falta de atualização dos sites e dos currículos dos docentes. Destaca-se que tais veículos devem ser encarados como meios de transmissão de informação para a sociedade e desta forma é importante que se tenha uma maior preocupação e atenção com a manutenção dos dados atualizados.

REFERÊNCIAS

BRANDÃO, Beatriz. **Saber Gastronômico: itinerários curriculares na Universidade Federal do Ceará**. Fortaleza: UFC, 2015.

BRASIL. Ministério da Educação. **Reestruturação e Expansão das Universidades Públicas Federais – REUNI**. Diretrizes Gerais. Documento Elaborado pelo Grupo Assessor nomeado pela Portaria no 552 SESu/MEC, de 25 de junho de 2007, em complemento ao art. 1º §2º do Decreto Presidencial no 6.096, de 24 de abril de 2007. Brasília, 2007.

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.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. Editora Atlas AS, 6 ed. 2008.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?. **Horizontes antropológicos**, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

MAGALHÃES, Amanda Oliveira. A formação docente de cursos de Gastronomia: reflexões transdisciplinares. **II Simpósio de Educação Ambiental e Transdisciplinaridade**, p. 1-9, 2011.

MAZZILLI, Sueli. Docência no ensino superior: a formação do professor universitário para o ensino, a pesquisa e a extensão. **Cadernos de Direito**. Piracicaba, n. 6, p. 232-237, 2004.

PACHANE, Graziela Giusti; DE AGUIAR PEREIRA, Elisabete Monteiro. A importância da formação didático-pedagógica e a construção de um novo perfil para docentes universitários. **Revista Iberoamericana de Educación**, v. 35, n. 1, p. 1-13, 2004.

ROCHA, Keli Araújo. A evolução dos cursos de gastronomia no Brasil. **Contextos da Alimentação**. n. 4, p. 11-27, 2016.

RODRIGUES, Heloísa; NERI, Marcelo; JHUN, Susana. Tecnologia em Gastronomia em São Paulo: docentes práticos em atuação na Universidade Anhembi Morumbi. **VI Seminário Anptur**, 2009.