

VIII ENECIÊNCIAS 2024

CONTRIBUIÇÕES DA ÁREA DE ENSINO PARA PESQUISAS SOBRE ENSINO DE GASTRONOMIA

Filipe Pessoa dos Santos

Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ
Instituto Nutes de Educação em Ciências e Saúde
filipe.p2s@gmail.com.

Juliana Dias Rovari Cordeiro

Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ
Instituto Nutes de Educação em Ciências e Saúde
julianadiasrc@gmail.com.

RESUMO

O texto aborda a contribuição da área de Ensino para pesquisas sobre o ensino de Gastronomia, destacando a importância da formação profissional contínua e interdisciplinar. Com uma abordagem descritiva e exploratória, analisa teses e dissertações de programas de pós-graduação, utilizando o "Catálogo de Teses e Dissertações" da CAPES como fonte. Os resultados ressaltam a relevância da abordagem interdisciplinar, a diversidade de referenciais teóricos utilizados e a identificação de pesquisas que enfocam a formação profissional na gastronomia. Essa análise evidencia a conexão entre os campos de Ensino e Gastronomia, promovendo uma visão crítica e reflexiva sobre a prática gastronômica, contribuindo para uma formação cidadã e socialmente engajada.

Palavras-chave: Ensino; Gastronomia; Formação Profissional.

INTRODUÇÃO

O ensino superior em Gastronomia tem passado por uma transformação significativa ao longo dos últimos 20 anos. Inicialmente, presente em instituições privadas, a Gastronomia gradualmente conquistou espaço na educação pública, com a criação de bacharelados em Universidades Federais e cursos técnicos e tecnólogos em Institutos Federais e Universidades Estaduais (RODRIGUES et al., 2009; ANJOS et al., 2017; SANTOS, 2022). Segundo Santos (2022), o número de cursos superiores de Gastronomia aumentou mais de 1000% nos últimos anos, passando de 26 cursos em 2006 para 305 em 2022.

Realização:



Apoio:



VIII ENECIÊNCIAS 2024

Paralelamente, o campo acadêmico da Gastronomia também tem se desenvolvido, trilhando um caminho de “cientifização”, conforme apontado por Soares (2023). O destaque nesse processo está, na criação do primeiro mestrado acadêmico em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará; a consolidação do Encontro Nacional de Pesquisa em Gastronomia como espaço de discussão e troca de conhecimentos; e também o periódico científico Mangút: Conexões Gastronômicas da Universidade Federal do Rio de Janeiro, que tem foco exclusivo na Gastronomia. Esses movimentos evidenciam o reconhecimento e a consolidação da Gastronomia enquanto campo científico interdisciplinar e dinâmico.

Cabe destacar que, neste cenário, é necessário compreender a Gastronomia como um campo de conhecimento com potencial de sintetizar uma relação transdisciplinar com diversos outros, os quais envolvem as dimensões da existência humana, seja social, política, cultural e espiritual (SOARES et al, 2020).

Uma das diferentes áreas que a Gastronomia vem se relacionando, e que aqui pretende-se argumentar é a de Ensino¹. Shall (2020) ressalta que essa área transita pelas Ciências Humanas, Sociais, da Saúde e ciências em geral, constituindo-se, portanto, em um campo plural e diversificado, que se destaca pela produção de conhecimento em interfaces entre várias ciências.

Schall (2020) afirma que durante as primeiras décadas dos anos 2000 questões como, a “valorização da perspectiva sócio-histórica da Educação”, “a compreensão da ciência como processo em permanente construção”, “a premissa de uma educação científica para todos”, e “o paradigma Ciência, Tecnologia e Sociedade (CTS)” (p. 244) eram alguns dos desafios enfrentados pela área de Ensino, considerados fundamentais tanto para o progresso econômico e social de uma nação quanto para o exercício pleno da cidadania. A autora descreve que esse contexto se relaciona com um posicionamento da área em capacitar as

¹ Ensino é a área 46 da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).

Realização:



UFRJ
UNIVERSIDADE FEDERAL
DO RIO DE JANEIRO



**CF
CG** Centro
de Formação
Professora
Carolina Garcia

Apoio:



VIII ENECIÊNCIAS 2024

pessoas para interpretar o mundo, desenvolver reflexão crítica e autônoma, e atuar como participantes ativos na construção do conhecimento.

No meio acadêmico, a relação entre essas áreas já começou a ser estudada, como por exemplo, em pesquisas que buscaram compreender interfaces entre ensino, saúde e ambiente na formação em gastronomia (RIBEIRO et al, 2022); refletir sobre práticas pedagógicas inovadoras no ensino de Gastronomia, integrando Agroecologia e Soberania Alimentar (FARAH et al, 2024); promover uma reflexão crítica sobre o ensino de Gastronomia a partir de autores como Paulo Freire, Bell Hooks e Rubem Alves (COUTINHO et al, 2023); e promover a ecologia de saberes no ensino de Gastronomia como uma abordagem contra-hegemônica (SANTOS, CORDEIRO, 2022).

Assim, o objetivo desse trabalho é investigar como a área de Ensino tem contribuído para a pesquisa sobre o ensino de Gastronomia, mais especificamente no contexto de formação de profissionais. Para isso, foi construída uma pesquisa de revisão de teses e dissertações produzidas em programas de pós-graduação da área. A justificativa dessa investigação está na relevância estratégica dela para uma tese de doutorado que versa sobre essa temática, e também da necessidade de reconhecer as conexões criadas entre esses campos, e quais oportunidades e desafios surgem desse encontro.

PERCURSO METODOLÓGICO

Este trabalho tem abordagem descritiva e exploratória pois é uma investigação a respeito de um tema com a intenção de expor as características do fenômeno, sem pretender explicá-lo (MARCONI, LAKATOS, 2003; MINAYO et al, 2012), e com o objetivo de “proporcionar maior familiaridade com o problema, com vista a torná-lo mais explícito ou a construir hipóteses” (GIL, 2017, p. 32). Foi utilizado com fonte para a revisão a base “Catálogo de Teses e Dissertações” da CAPES.

Realização:



Apoio:



VIII ENECIÊNCIAS 2024

Na figura 1 é descrito o fluxograma da etapa de busca na base. Optou-se pela não utilização de booleanos para combinar termos, utilizando somente a palavra “Gastronomia”, para em seguida filtrar a partir da leitura de títulos, e posteriormente dos resumos.

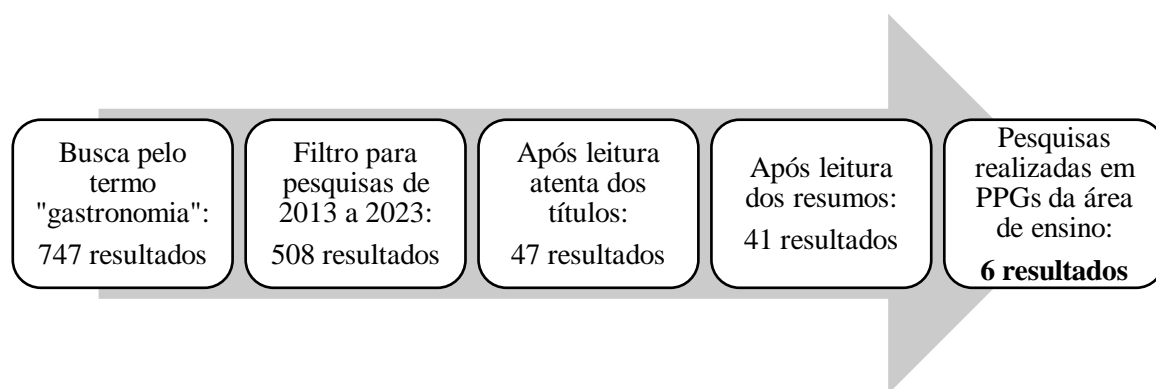


Figura 1: Fluxograma da coleta das pesquisas na base da CAPES
Fonte: Elaboração dos autores

Os critérios de inclusão foram pesquisas que se dedicaram ao contexto de formação profissional na gastronomia envolvendo aspectos de educação e ensino, e que fossem desenvolvidas em PPGs da área de Ensino na CAPES. Definiu-se como critério de exclusão pesquisas sobre contexto diferentes, como por exemplo aquelas que estudaram a gastronomia e processos de ensino e aprendizagem em escolas básicas. Foi feito um recorte temporal de 10 anos (2013 a 2023) por haver a pesquisa de Gimenes-Minasse (2015) que fez levantamento semelhante de pesquisas defendidas até o ano de 2012, e ao analisar os resultados encontrados pela autora, não foram encontrados trabalhos desenvolvidos em PPGs da área de Ensino.

Após a seleção, foi iniciada uma etapa de coleta e tabulação de dados a respeito destas pesquisas os quais serão expostos e comentados no tópico a seguir. Assim, foram levantados e organizados dados como, título do programa; modalidade; linha de pesquisa e referenciais teóricos.

Realização:



Apoio:



VIII ENECIÊNCIAS 2024

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Apresenta-se inicialmente a Tabela 1 que contém os dados básicos das pesquisas selecionadas, como título, ano de publicação e a instituição onde foi produzida.

Nº	Ano	Título	Modalidade	Instituição
P1	2018	Desvelando a presença do enfoque ciência, tecnologia e sociedade (CTS) no curso superior de gastronomia da universidade cruzeiro do Sul	Tese	Universidade Cruzeiro Do Sul
P2	2019	Ensino de gastronomia na EBPTT: saberes docentes para além das panelas	Dissertação	Instituto Federal Farroupilha
P3	2019	Construção e aplicação de uma sequência didática com enfoque ciência tecnologia e sociedade para o ensino de vitivinicultura no curso tecnólogo em gastronomia	Dissertação	Universidade Cruzeiro Do Sul
P4	2020	A promoção de saúde na educação superior em gastronomia: desafios do bacharelado em universidades públicas brasileiras	Dissertação	Universidade Federal Do Rio De Janeiro
P5	2022	Os bacharelados de gastronomia no brasil sob a ótica da função social da universidade pública: por uma ecologia de saberes no ensino da gastronomia	Dissertação	Universidade Federal Do Rio De Janeiro
P6	2023	Gastronomias: cartografia da constituição de um campo teórico-acadêmico dos bacharelados em universidades federais no brasil	Tese	Universidade Federal Do Rio De Janeiro

Tabela 1: Lista descritiva das pesquisas selecionadas
Fonte: Elaboração dos autores

Realização:



Apoio:



VIII ENECIÊNCIAS 2024

A priori, é possível destacar que estes trabalhos apresentam uma relação de complementaridade e convergência sobre a formação profissional em Gastronomia. Suas produções abordam temas como a importância dos saberes científicos, sociológicos, tecnológicos, éticos e estéticos na formação do gastrônomo, além de destacar a necessidade de considerar a cidadania e a relação entre a formação profissional e a sociedade.

Nesse contexto, salienta-se que os trabalhos encontrados se alinham com aquilo que o documento de Avaliação de Propostas de Cursos Novos (APCN) da CAPES destinado à área de Ensino define. Ele destaca que a produção em programas nesta área deve produzir práticas e políticas educacionais seguindo uma perspectiva de pesquisa translacional². Essa produção também deve impactar a divulgação científica na área de Ensino e estar relacionada a outros campos de interesse social, evidenciando a relevância e aplicabilidade das pesquisas realizadas no programa (BRASIL, 2019). Assim, na Tabela 2 são descritos os programas nos quais as pesquisas foram desenvolvidas.

Nº	Programa de Pós-graduação	Modalidade	Linha de Pesquisa
P1	Ensino de Ciências e Matemática	Doutorado Acadêmico	Formação de Professores: Currículo, Ensino, Formação e Profissão Docente, Relações CTS

² A pesquisa translacional surgiu na medicina nos anos 1930 e se expandiu para diversas áreas, incluindo a educação. Ludwik Fleck destacou a importância dos aspectos sociais, culturais e históricos na construção do conhecimento. Nos EUA, a pesquisa translacional começou como Translational Research (TR) no Instituto Nacional de Câncer, abrangendo aspectos econômicos, sociológicos, jurídicos e éticos, influenciando a educação em busca de resultados mais eficazes e alinhados com as necessidades da população. Na educação, a pesquisa translacional visa superar o viés autoritário do conhecimento, envolvendo os saberes dos alunos e professores na ressignificação do conteúdo e método de ensino, considerando diversos aspectos para uma abordagem mais participativa e eficaz (COLOMBO et al, 2019).

Realização:



UFRJ
UNIVERSIDADE FEDERAL
DO RIO DE JANEIRO



**CF
CG** Centro
de Formação
Professora
Carolina Garcia

Apoio:



VIII ENECIÊNCIAS 2024

P2	Educação Profissional e Tecnológica	Mestrado Profissional	Práticas Educativas em Educação Profissional e Tecnológica (EPT)
P3	Ensino de Ciências e Matemática	Mestrado Acadêmico	Construção do Conhecimento em Ensino de Ciências e Matemática e suas Tecnologias
P4	Educação em Ciências e Saúde	Mestrado Acadêmico	Formação Profissional e docente nas Ciências e na Saúde
P5	Educação em Ciências e Saúde	Mestrado Acadêmico	Formação Profissional e docente nas Ciências e na Saúde
P6	Educação em Ciências e Saúde	Doutorado Acadêmico	Formação Profissional e docente nas Ciências e na Saúde

Tabela 2: Descrição dos PPGs, modalidades e linhas de pesquisa.

Fonte: Elaboração dos autores

Os dados das Tabela 1 e 2 apresentam um panorama sobre a localização dessas pesquisas que deve ser destacado, que é o fato de todos os trabalhos encontrados terem sido desenvolvidos no Sul e Sudeste do país. Ferro e Rejowski (2018) ao produzir uma análise geral do campo acadêmico da gastronomia, já haviam observado tal fenômeno de hegemonia do Sudeste na produção acadêmica da área. Essa conjuntura nos faz refletir para o risco de termos o estabelecimento de bases teórico-conceituais enviesadas pelo regionalismo hegemônico do Sudeste, frente a uma grande diversidade regional e cultura que a gastronomia brasileira possui.

Essa constatação é também uma realidade na área de Ensino. Segundo Cyrino et al (2023), um dos desafios é enfrentar as assimetrias entre as regiões. Estados como Amapá e Piauí ainda não tem PPGs nessa área. Há também assimetria dentro das próprias regiões, como o Sudeste. O estado de Minas Gerais ainda não oferece um doutorado na área. E no

Realização:



UFRJ
UNIVERSIDADE FEDERAL
DO RIO DE JANEIRO



**CF
CG** Centro
de Formação
Professora
Carollina Garcia

Apoio:



VIII ENECIÊNCIAS 2024

Espírito Santo há apenas um Doutorado Profissional. Portanto, a assimetria na produção de conhecimento científico no Brasil é uma problemática a ser enfrentada no Ensino Superior, da graduação à pós-graduação, na qual se insere o curso de Gastronomia

Quanto aos PPGs cabe destacar o Programa de Pós-graduação em Educação em Ciências em Saúde, onde a metade das pesquisas foi desenvolvida, e todas dentro da mesma linha de pesquisa que “investiga a educação permanente, a relação entre pesquisa e prática docente e questões curriculares na formação de professores de ciências da escola básica e de profissionais e docentes da saúde”³.

Quanto ao panorama geral das linhas de pesquisa, a partir da análise de suas características e objetivos, pode-se afirmar que elas convergem em aspectos como a formação e desenvolvimento profissional, interdisciplinaridade, relação teoria-prática, questões curriculares, educação permanente e continuada, e capacitação para a transformação social. Essas convergências refletem um compromisso com uma formação integrada, contínua e interdisciplinar, e a capacitação de profissionais como agentes de transformação social.

Quanto aos referenciais utilizados nas pesquisas analisadas, pode-se destacar alguns temas comuns à área de Ensino, como a abordagem CTS (SANTOS; MORTIMER, 2002) nas pesquisas P1 e P3; o saber docente (TARDIF, 2002) e trajetórias formativas (NÓVOA, 1992) no trabalho P2; o conceito ampliado de Saúde (Anais da 8ª CNS, 1986) no texto P4; a ecologia de saberes e função social da universidade (SANTOS, 2010) na pesquisa P5; e o conceito de dispositivo de Foucault (1975; 1976) e de cartografia (DELEUZE; GUATTARI, 1995) na tese P6.

Os referenciais citados trazem relevantes contribuições da área 46 para as pesquisas de Ensino de Gastronomia. Desse modo, salienta-se, por exemplo: [1] a abordagem CTS

³ <http://www.ppgecs.nutes.ufrj.br/linhas-de-pesquisa/>

Realização:



UFRJ
UNIVERSIDADE FEDERAL
DO RIO DE JANEIRO



**CF
CG** Centro
de Formação
Professora
Carollina Garcia

Apoio:



VIII ENECIÊNCIAS 2024

destacada como importante para entender como a ciência e a tecnologia podem impactar a prática da gastronomia e como as questões sociais e culturais interagem com ela; [2] os conceitos de saber docente de Tardif (2002) e trajetos formativos de Nóvoa (1992) como pressupostos fundamentais para a formação de professores de Gastronomia; [3] o conceito ampliado de Saúde apresentado Anais da 8ª Conferência Nacional de Saúde (1986) utilizado como forma de integrar questões de saúde pública e nutrição, promovendo a Segurança Alimentar e Nutricional; [4] o trabalho de Santos (2010) sobre ecologia de saberes e a função social da universidade que buscam fomentar uma visão inclusiva e diversificada do conhecimento; e por fim [5] os conceitos de dispositivo de Foucault (1975, 1976) e cartografia de Deleuze e Guattari (1995) que propõem mapear as práticas na gastronomia e os discursos que as cercam.

Portanto, entende-se neste trabalho que, pensar numa perspectiva de contribuição é compreender as oportunidades que a área de Ensino tem proporcionado para o campo da Gastronomia, mais especificamente no contexto de pesquisas educacionais. A abertura dos PPGs para as temáticas da Gastronomia, o que fomentou as pesquisas analisadas, proporcionou a inserção de variados aportes teóricos que pensam o ensino da Gastronomia, processo que buscamos entender como um investimento que fomenta o surgimento de novas pesquisas e novos conhecimentos científicos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir do que foi exposto nesse trabalho, a relação entre a Gastronomia e o Ensino tem se fortalecido a partir de pesquisas que buscam compreender e aprimorar as práticas no ensino dessa área. Um ponto relevante a ser destacado sobre essa revisão, é a convergência de temas nas pesquisas analisadas, que refletem um compromisso com a formação profissional contínua e interdisciplinar, pensando numa abordagem que promova o surgimento de agentes de transformação social. Acresce ainda que, a utilização de

Realização:



Apoio:



VIII ENECIÊNCIAS 2024

referenciais teóricos variados, que enriquecem as pesquisas e contribui para uma visão mais crítica e reflexiva sobre a prática da gastronomia.

Em suma, pode-se inferir que a intersecção entre a Gastronomia e o Ensino tem estimulando a produção de conhecimento e a formação de profissionais mais qualificados e conscientes de seu papel na sociedade, sejam os pesquisadores ou os alunos presentes nas estruturas analisadas. Por fim, a valorização da Gastronomia como um campo de estudo complexo e multifacetado, aliada à busca por práticas pedagógicas inovadoras e inclusivas, demonstra o potencial da área e a importância de investir em sua pesquisa e ensino.

REFERÊNCIAS

ANJOS, F. A. et al. O CENÁRIO DA FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA NO BRASIL: uma reflexão da oferta. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v. 14, ed. 1, 2017.

BE, T. C. P. Ensino de gastronomia na ebptt: saberes docentes para além das painéis. 2019. 230f. Dissertação (Mestrado de Educação Profissional e Tecnológica) Instituto Federal Farroupilha, Jaguarí, Rio Grande do Sul. 2019.

BRASIL. Fundação coordenação de aperfeiçoamento de pessoal de nível superior. **Documento Orientador de APCN da área 46 Ensino**. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Anais da 8ª Conferência Nacional de Saúde**; 1986; Brasília, DF: Centro de Documentação do Ministério da Saúde; 1987.

COLOMBO, I. M., et al. Pesquisa translacional em ensino: uma aproximação. **Educação Profissional e Tecnológica em Revista**, v. 3, n. 1, 2019.

CYRINO, M. C. C. Trindade, et al. Os desafios da Área de Ensino: “é caminhando que se faz o caminho”. **Bolema: Boletim de Educação Matemática**, v. 37, n. 76, 2023.

DEGANI, I. P. C. et al.. **Ensino de gastronomia: práticas pedagógicas libertárias a partir de freire e hooks**. Anais do XIV Encontro Nacional de Pesquisa em Educação em Ciências... Campina Grande: Realize Editora, 2023.

DELEUZE, G.; GUATTARI, F.. Introdução: rizoma. **Mil platôs: capitalismo e esquizofrenia**, v. 1, 1995.

Realização:



UFRJ
UNIVERSIDADE FEDERAL
DO RIO DE JANEIRO



**CF
CG** Centro
de Formação
Professora
Carolina Garcia

Apoio:



VIII ENECIÊNCIAS 2024

FARAH, E. M. K. et al. Ensino de Gastronomia e Territórios Híbridos: construindo caminhos para uma Formação Popular, Agroecológica e em Rede. **Rev. e-Curriculum**, v. 22, 2024.

FERRO, R. C.; REJOWSKI, M.. Produção científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. **Turismo: Visão e Ação**, v. 20, n. 3, 2018.

FOUCAULT, M. **Em defesa da sociedade**: curso no Collège de France [1975-1976]. Aula de 25 de fevereiro de 1976, Tradução: Maria Ermantina Galvão. 2. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010.

FOUCAULT, M. **História da Sexualidade I**: a vontade de saber. Rio de Janeiro, Edições Graal, 1976.

GIL, A. C.. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2017.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G.. A formação superior em gastronomia: análise descritiva das dissertações de mestrado produzidas no Brasil. **Rev. Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 9, n. 1, 2015.

MARCONI, M. A., LAKATOS E. M.. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo: Atlas; 2003.

MINAYO, M. C. S, et al. Pesquisa Social –Teoria, método e criatividade. 32ª ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.

NÓVOA, A.. **Os professores e a sua formação**. Lisboa. Publicações Dom Quixote, 1992.

PERROTTA, R. C.. Construção e Aplicação de uma Sequência Didática com enfoque Ciência Tecnologia e Sociedade para o Ensino de Vitivinicultura no curso Tecnólogo em Gastronomia. 87f. Dissertação (Mestrado profissional em ensino de ciências e matemática) Universidade Cruzeiro do Sul, São Paulo. 2019.

RIBEIRO, K. et al. Interfaces entre ensino, saúde e ambiente na formação em gastronomia. In: Anais do VII Encontro Nacional de Ensino de Ciências, da Saúde e do Ambiente. Rio de Janeiro. 2022.

RODRIGUES, H., et al. Tecnologia em Gastronomia em São Paulo: Docentes Práticos em Atuação na Universidade Anhembi Morumbi. In: seminário da associação brasileira de pesquisa e pós-graduação em turismo, São Paulo. **Anais**. São Paulo, 2009.

SÁ, I. F.. **A promoção de saúde na educação superior em gastronomia**: desafios do bacharelado em universidades públicas brasileiras. 185f. Dissertação (Mestrado de

Realização:



Apoio:



VIII ENECIÊNCIAS 2024

Educação em Ciências e Saúde) - Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2021.

SANTOS, B. de S.. **A gramática do tempo: para uma nova cultura política**. 3. ed. São Paulo. Cortez, 2010.

SANTOS, F. P.. Os bacharelados de Gastronomia no Brasil sob a ótica da Função Social da Universidade Pública: Por uma Ecologia de Saberes no Ensino de Gastronomia. Rio de Janeiro. Dissertação (Mestrado 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, 2022.

SANTOS, F. P.; CORDEIRO, J. D. R.. Por uma ecologia de saberes no ensino de gastronomia. **Rev. Mangút: Conexões Gastronômicas**, v. 2, n. 2, 2022.

SANTOS, W. P.; MORTIMER, E. F. Uma Análise de Pressupostos Teóricos da Abordagem CTS no Contexto da Educação Brasileira. **Ensaio: Pesquisa em Educação em Ciências**. Pampulha, v. 2, n. 2, dez. 2002.

SCHALL, V. NUTES/UFRJ: impressões de ontem e de hoje e seu pioneirismo na PósGraduação na área de Ensino de Ciências e Saúde, pp. 238-255. In: Educação em Ciências e Saúde: história, consolidação e perspectivas. Rio de Janeiro. Editora Philae, 2020.

SOARES, C. M. P. et al. Conceitos de Gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. **Revista Confluências Culturais**, v. 9, n. 2, 2020.

SOARES, C. M. P.. Gastronomias: cartografia da constituição de um campo teórico-acadêmico dos bacharelados em Universidades Federais no Brasil. Rio de Janeiro. Tese (Doutorado em Educação em Ciências e Saúde) – Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2023.

TARDIF, M.. **Saberes docentes e formação profissional**. 14º ed. Editora Vozes Limitada, 2008.

TOLEDO, R. F. M.. Desvelando a Presença do Enfoque Ciência, Tecnologia e Sociedade (CTS) no Curso Superior de Gastronomia da Universidade Cruzeiro do Sul. 156f. Tese (Doutorado de ensino de ciências e matemática) Universidade Cruzeiro do Sul, São Paulo. 2018.

Realização:



Apoio:

