

# **Currículos de Bacharéis em Gastronomia e suas aproximações com a área da Saúde**

## **Gastronomy bachelor's Curriculum and its approximations with the health sciences.**

### **Filipe Pessoa dos Santos**

Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ  
Instituto Nutes de Educação em Ciências e Saúde  
[filipe.p2s@gmail.com](mailto: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](mailto:julianadiasrc@gmail.com)

## **Resumo**

No Brasil, as formações de nível superior em Gastronomia surgiram no final dos anos 1990 na modalidade tecnólogo. Durante os primeiros anos do século XXI, a formação superior em Gastronomia começou a ser oferecida em universidades públicas na modalidade de Bacharelado, em diferentes áreas de conhecimento. Destacamos duas destas instituições – UFBA e UFRJ – pois as mesmas geraram seus cursos dentro de centros de ciências da saúde. Deste modo, o objetivo deste artigo é descrever as aproximações que os currículos destes dois cursos apresentam com as temáticas da saúde, e compreender a relação entre promoção da saúde e função social da universidade. Acrescenta-se que a presente pesquisa se caracteriza como um estudo exploratório de abordagem qualitativa. Como resultados, destacamos a proposta política e curricular comprometida com aspectos da promoção da saúde, o planejamento de disciplinas da área saúde, e semelhanças com premissas definidas na DCN do curso de Nutrição.

**Palavras chave:** gastronomia, universidade, promoção da saúde, função social.

## **Abstract**

In Brazil, the higher education in Gastronomy emerged in the late 1990s in the technologist category. During the first years of the 21st century, higher education in Gastronomy began to be offered at public universities in the form of Bachelor's degrees. We highlight two of these institutions - UFBA and UFRJ - because they were generated within health sciences centers. Thus, the aim of this article is to describe the approximations that the curricula of these two courses present with the themes of health, and to understand the relationship between health promotion and the social function of the university. The present research is characterized as an exploratory study with a qualitative approach. As a result, we highlight the political and curricular proposal committed to aspects of health promotion, the planning of disciplines in the health area, and similarities with premises defined in the DCN of the Nutrition course.

**Key words:** gastronomy, university, health promotion, social function

## INTRODUÇÃO

No Brasil, a formação profissional na Gastronomia se inicia em meados do século XX baseada em cursos profissionalizantes de nível técnico, e a partir dos anos 90 passa ao ensino superior com a iniciativa privada que cria os cursos tecnólogos dedicados a atender as demandas do mercado (RODRIGUES, NERI, JHUN, 2009). A partir dos anos 2000 esses cursos se tornaram populares e, atualmente, existem 301 cursos de graduação em Gastronomia em atividade no país (MEC, 2021), quando em 2006 existiam apenas 26 (MIYAZAKI, 2006).

Para o presente trabalho é importante destacar que desses 301 cursos, 288 pertencem à modalidade de tecnólogo e, os 13 restantes, ao modelo de bacharelado (MEC, 2021). Desse total de 13 bacharelados, cinco deles estão localizados em Instituições de Ensino Superior (IES) públicas, com predominância na região Nordeste do Brasil. São elas: Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Universidade Federal da Bahia (UFBA), Universidade Federal do Ceará (UFC), Universidade Federal da Paraíba (UFPB) e a Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE).

Diante do exposto, destacamos que a Gastronomia como um campo de conhecimento sintetiza uma relação transdisciplinar com diversos outros saberes, envolvendo as diversas dimensões da existência humana, potencializando relações com variados assuntos, profissões e campos científicos (BRILLAT-SAVARIN, 1995; SANTICH, 2004). Portanto, a partir disso, salientamos como reflexo dessa transdisciplinaridade o fato de não haver uma unidade em relação aos espaços que estes bacharelados ocupam dentro das Universidades. Dito isso, o bacharelado da UFC integra o Instituto de Cultura e Arte; o da UFPB, o departamento de Hotelaria e Gastronomia; o da UFRPE o Departamento de Tecnologia Rural; e os cursos da UFRJ e UFBA fazem parte de Institutos de Nutrição. Desta forma, apesar de reconhecer essa diversidade, analisaremos a Gastronomia como uma formação da área da saúde, considerando os bacharelados da UFBA e UFRJ, os quais são objetos de estudo deste artigo, e estão inseridos nas análises preliminares de uma pesquisa de mestrado em curso sobre Gastronomia, promoção da saúde e a função social da Universidade Pública.

Este artigo tem como objetivos descrever as aproximações que os currículos destes dois cursos apresentam com as temáticas da área da saúde por meio da análise dos documentos referentes a cada uma das instituições, e compreender, com base nesses instrumentos, a relação entre promoção da saúde e função social da universidade.

Nesse sentido, destacamos a importância destes cursos se situarem em IES públicas, pois elas se apoiam em princípios, garantidos constitucionalmente (BRASIL, 1988), que valorizam o fomento da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, o que faz dessas instituições importantes espaços de construção de conhecimento para (e com) a sociedade.

Assim, assumimos que a Universidade, desde sua criação, é uma instituição pública, ou seja, uma prática social estabelecida na constatação pública da sua legitimidade e atribuições (CHAUI, 2003). Betto (2018) afirma que toda universidade é uma multidiversidade, pois reúne distintas disciplinas e métodos de aprendizado. Porém, ele sugere que a universidade precisa se submeter a uma permanente autocrítica e perguntar-se se é uma ilha do saber isolada da sociedade, ou se é capaz de dotar a nação de ferramentas teóricas e práticas para solucionar os problemas que a afetam. E é neste sentido que Santos (2005) destaca que as

Universidades devem fomentar uma relação mais interativa com a sociedade ao assumir maiores responsabilidades dentro de seu contexto social.

Dito isso, observamos essa conjuntura como um campo de possibilidades para a Gastronomia, pois a hipótese da existência de componentes formativos que destacam a área da saúde se apresenta como uma forma de estimular a formação de um profissional mais engajado com as problemáticas no campo da alimentação, desde à produção ao consumo, considerando os distintos contextos sociais e necessidades da população.

Ao propor uma análise curricular salientamos que, no contexto deste estudo, concordamos com Sacristán (2000), ao afirmar que currículo é:

[...] uma prática, expressão, da função socializadora e cultural que determinada instituição tem, que reagrupa em torno dele uma série de subsistemas ou práticas diversas, entre as quais se encontra a prática pedagógica desenvolvida em instituições escolares que comumente chamamos de ensino (p.15-16).

O currículo, assim, é uma construção social, expressa ideologias, culturas e poder, que é configurado e reconfigurado constantemente, devido a dinâmica do conhecimento e cultura, que devem ser escolarizados, em função de formar pessoas para atender às demandas sociais.

## **METODOLOGIA**

A presente pesquisa se caracteriza como um estudo exploratório de abordagem qualitativa (Minayo, 2014). O critério de seleção foi o enquadramento dos cursos em centros de formação em saúde, devido a hipótese da respectiva área ser uma possibilidade de promoção de uma formação crítica engajada com a sociedade.

A metodologia de exposição é inspirada no pensamento dialético, um processo no qual voltamos nosso olhar para o indissociável e inseparável, os antagonismos, as concorrências e as complementaridades, num movimento que vai da dialética à dialógica. Para Marx (1968 apud Netto, 2011) o pesquisador deve “apoderar-se da matéria em seus pormenores, de analisar diferentes formas de desenvolvimento e de perquirir a conexão que há entre elas” (p. 25). Neste processo, os instrumentos e as técnicas de pesquisa foram a revisão de literatura, análise bibliográfica e documental.

Os documentos analisados foram os Projetos Pedagógico de Curso (PPC) e Matrizes Curriculares. A escolha por estudar fontes documentais se baseou no fato destas retratarem a historicidade dos movimentos de transformação fornecendo detalhes do fenômeno estudado (SÁ-SILVA *et al*, 2009; MINAYO, 2014). Os documentos foram obtidos nos sites institucionais dos respectivos cursos.

## **OS BACHARELADOS DA UFBA E UFRJ**

Como descrito, os bacharelados em Gastronomia da UFBA e UFRJ fazem parte de institutos de nutrição<sup>1</sup>, e por isso espera-se que, por serem concebidos nestes locais, esses cursos se apropriem de conteúdos relacionados à área da saúde, influenciando a sua construção e seus objetivos e currículos.

---

<sup>1</sup> O bacharel da UFBA está localizado na Escola de Nutrição do Centro de Ciências Biológicas e Profissões da Saúde, e o da UFRJ está no Instituto de Nutrição Josué de Castro do Centro de Ciências e Saúde (UFBA, 2008; UFRJ, 2010).

De acordo com o PPC do bacharelado da UFRJ, o foco na promoção da saúde é um diferencial, propondo que este tema perpassa por todo o currículo. Ainda de acordo com o documento, a adoção da promoção da saúde como um pilar proporciona uma atuação profissional mais adequada, com relação a aspectos de valorização da cultura local, sustentabilidade e atenção às demandas da sociedade (UFRJ, 2010).

Em seu documento, a UFRJ justifica que busca construir um curso que se diferencia pelo “foco científico e a formação para a valorização sociocultural e sustentabilidade ambiental, acrescidas da orientação para com a promoção da saúde” (UFRJ, 2010, p. 7) aspecto que compreendemos aqui como um enfoque que se relaciona diretamente com a função social destas instituições, colocando a saúde como princípio norteador, que evidenciamos aqui como uma forma de elucidar e realizar o papel social das IES públicas.

Neste contexto, também salientamos essa relação ao apontar que o curso elenca como uma competência geral do bacharel em Gastronomia da UFRJ “reconhecer e valorizar a identidade sociocultural alimentar, contribuindo para a promoção da saúde por meio da alimentação saudável” (UFRJ, 2010, p. 12).

De acordo com o PPC, o gastrônomo formado na UFRJ deve manifestar na sua atuação valores “para julgar suas ações de modo que se tornem oportunidades de promoção da saúde” (UFRJ, 2010, p. 9), de modo que este egresso tenha um perfil de um “gestor de empreendimentos gastronômicos, perito em culinária e promotor da saúde” (UFRJ, 2010, p. 14).

O PPC do bacharelado da UFBA, aponta que a promoção da saúde é um item que perpassa todo o currículo, e por isso define como uma competência específica do egresso a capacidade de “Promover uma Gastronomia saudável” preservando os princípios dos alimentos pelo domínio da técnica e primando pela segurança alimentar (UFBA, 2008, p. 16).

A UFBA, em seu PPC, faz menção às responsabilidades sociais das Universidades públicas, incentivando a apropriação destas instituições como aquelas que se preocupam com uma formação cidadã, alinhada a questões da atual sociedade, como a fome, sustentabilidade, educação de qualidade e promoção da saúde. Logo, a partir dessa abordagem, o currículo do curso em questão faz referência a essas características, e se propõe a formar um profissional da comida que atue coerentemente com a “promoção da saúde, a preservação do ambiente, com respeito à biodiversidade” (UFBA, 2008, p. 12), pois esses são elementos transversais ao currículo.

A partir da leitura desses PPCs, destacamos o conceito de Promoção da Saúde, postulado pela carta de Ottawa, em 1986, como “o processo de capacitação da comunidade para atuar na melhoria de sua qualidade de vida e saúde incluindo uma maior participação no controle deste processo” (BRASIL 2002, p. 19). De acordo com Buss (2009), existem cinco áreas prioritárias para se promover saúde: Elaboração e implementação de políticas públicas saudáveis; Criação de ambientes favoráveis à saúde; Reforço da ação comunitária; desenvolvimento das habilidades pessoais; e Reorientação do sistema de saúde.

Com isso, amplia-se o entendimento sobre a saúde como ausência de doença, em favor de uma perspectiva centrada na qualidade de vida, resultado de processo complexo condicionado por diversos fatores, como, alimentação, justiça social, ecossistema, renda e educação. Complementamos essa compreensão com a visão ecossocial da saúde, que dialoga mais enfaticamente com os princípios de sustentabilidade ambiental, propostos nos PPCs. De acordo com Porto e Pivetta (2009):

A saúde depende de como os valores, interesses e conflitos se relacionam dentro das estruturas de poder. É objeto de negociação e

luta permanente, especialmente em sociedades desiguais e injustas.  
(p. 212).

Com base nessas reflexões sobre os PPCs, a Promoção da Saúde e o conceito de saúde, analisaremos mais de perto os currículos da UFBA e da UFRJ.

## A SAÚDE NOS CURRÍCULOS DA UFBA E UFRJ

Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) são documentos norteadores que estabelecem definições com relação à estrutura de cursos de graduação, seja ela curricular ou física (STECE *et al.*, 2014). Os cursos de Gastronomia não seguem esse padrão comum a maioria das graduações, pois não possui uma DCN, ou seja, inexistente o documento que apoia a construção e desenvolvimento de uma graduação.

Apontou-se como hipótese, que por conta da gênese dos cursos em questão ter acontecido na área da Nutrição, eles poderiam apresentar direcionamentos políticos e curriculares que proporcionassem destaque ao tema saúde em suas formações.

Partindo deste contexto, nos apropriamos da DCN da graduação em Nutrição a fim de buscar possíveis assimilações para a Gastronomia. Observou-se que com relação às competências e habilidades, é percebido, a priori, uma influência da DCN da Nutrição, pois, Moraes e Costa (2016), descrevem que as DCNs dos cursos da saúde (incluindo a Nutrição) têm como unidade a definição de suas competências e habilidades a partir de seis pilares<sup>2</sup>: 1) atenção à saúde; 2) tomada de decisões; 3) comunicação; 4) liderança; 5) administração e gerenciamento; e 6) educação permanente.

Ao direcionarmos o olhar aos documentos dos cursos aqui estudados, percebemos que ambos apresentam semelhante abordagem, tendo assimilado quase totalmente estas definições, pois não se comprometem somente com os pilares de “atenção à saúde” e “administração e gerenciamento”.

Quanto ao conteúdo dos currículos, apresentamos o Quadro 1 no qual sintetizamos os dados a respeito das disciplinas de cada um dos cursos que se relacionam diretamente com os conteúdos da área da saúde.

Quadro 1 Disciplinas da área da saúde nos currículos da UFBA e UFRJ (UFBA, 2008; UFRJ 2010).

Instituição	Carga horária total	Disciplina	Carga horária	Semestre
UFBA	2700h	Alimentação, Nutrição, Saúde, Segurança Alimentar e Nutricional	68h	1º

<sup>2</sup> Moraes e Costa (2016) descrevem as atribuições de cada um dos pilares como: “1) atenção à saúde, que busca desenvolver nos estudantes ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação à saúde; 2) tomada de decisões, fundamentando-os a avaliar, sistematizar e decidir condutas adequadas baseadas em evidências científicas; 3) comunicação, cujo objetivo é desenvolver um diálogo acessível à clientela atendida e que permita, além de habilidades na leitura e escrita, o domínio de pelo menos uma língua estrangeira; 4) liderança, que visa habilitar o discente a trabalhar em equipes multiprofissionais e tomar decisões pelo grupo, caso necessárias; 5) administração e gerenciamento, para realizar gerenciamento e administração do processo de trabalho e 6) educação permanente, os profissionais de saúde devem aprender continuamente o conhecimento teórico e prático de formação, sendo importante que se responsabilize com a educação de futuros profissionais, por meio de postura acadêmico/profissional.” (p.12).

		Higiene e Vigilância Sanitária em Unidades Gastronômicas	51h	2º
		Princípios da Alimentação e Nutrição	68h	7º
Total:			<b>187h</b>	
UFRJ	3000h	Educação, Saúde e Ambiente	45h	1º
		Higiene e Legislação Sanitária	60h	1º
		Princípios da Alimentação e Nutrição	60h	1º
		Alimentação e Saúde	45h	2º
		Políticas Públicas Saúde e Alimentação	30h	5º
		Gastronomia Grupos Específicos	45h	6º
Total:			<b>285h</b>	

Fonte: elaborado pelos autores.

A partir do Quadro 1 apontamos como similaridades entres os dois currículos a caracterização destas disciplinas, em sua maioria, como pertencentes ao ciclo inicial de formação, pois a maior parte acontece no primeiro ano da graduação. Acresce ainda que, a área da Nutrição é predominante, uma característica que pode ser reflexo das similaridades entre os campos da Gastronomia e Nutrição, mas também um resultado da gênese destes cursos em escolas de Nutrição. Quanto ao quantitativo, o currículo da UFRJ se destaca com maior número de disciplinas, um total de seis, enquanto a UFBA apresenta três, e por conta disso as horas dedicadas pelo currículo da UFRJ aos conteúdos de saúde superam as do currículo da UFBA, como pode ser observado no quadro 1. Assim, observamos que as disciplinas diretamente relacionadas à saúde e Nutrição desses cursos correspondem, respectivamente, a 6,9% e 9,5% da carga horária total.

Ao analisar as ementas das disciplinas, observou-se semelhanças entre os currículos quanto aos conteúdos de segurança alimentar, com base no domínio de princípios de higiene e legislação sanitária; e também de bases nutricionais da alimentação, que se apresentam sobre a mesma titulação nos dois cursos (UFBA, 2008; UFRJ, 2010).

Ambos os cursos afirmam que a saúde perpassa pelo currículo, por isso ementas de outras disciplinas foram analisadas a fim de buscar a ocorrência da temática da saúde. No currículo da UFBA encontramos apenas a disciplina “Estudos sobre a Contemporaneidade I”, que objetiva abordar questões da sociedade contemporânea, como a qualidade de vida, a consciência ecológica e a saúde (UFBA, 2008). Na UFRJ localizamos sete disciplinas, a de “Alimentação e sustentabilidade”, que propõe discutir temáticas como sustentabilidade no campo, orgânicos, agrotóxicos, e problemáticas do agronegócio; e as seis disciplinas de cozinhas regionais <sup>3</sup>, que se comprometem em suas ementas a abordar seus conteúdos destacando aspectos da saúde, sustentabilidade, questões socioambientais e patrimônio

<sup>3</sup> As seis disciplinas de culinárias regionais do currículo da UFRJ são as de Culinária Regional Brasileira I (3º período), Culinária Regional Brasileira II (4º período), Culinária Francesa (3º período), Culinária do Mediterrâneo (4º período), Culinária Asiática (5º período) e Culinária das Américas (5º período), sendo todas elas componentes obrigatórios do currículo (UFRJ, 2010).

imaterial destas culturas (UFRJ, 2021), contextualização essa que não foi observada no currículo da UFBA.

## CONCLUSÕES

Nos direcionamos às conclusões desta pesquisa destacando que foram observadas semelhanças e aproximações significativas com aspectos relacionados à área da saúde. Dito isso, salientamos que ambos os cursos apresentam proposta política e curricular comprometida com aspectos da promoção da saúde, sendo apontada como conteúdo que perpassa seus currículos, de modo que existam disciplinas ligadas à área da saúde em ambos contextos. Cabe destacar, também, que a concepção das competências e habilidades descritas nos PPCs analisados demonstram ter sido influenciadas pelas premissas da DCN da Nutrição, as quais são comuns aos cursos da saúde.

Esses achados nos fazem perceber as potencialidades que estes cursos apresentam quanto a atuação deles no campo da Promoção da Saúde, se baseando no fomento de uma estrutura institucional que detêm um papel perante as questões sociais. Nesse sentido, a Promoção da Saúde deve se pautar em concepções atualizadas e contextualizadas com a historicidade, as realidades e o tempo presente, como uma possibilidade de oferecer processos formativos críticos e engajados com a sociedade.

Assim, percebemos que a Promoção da Saúde dialoga com a noção de função social da universidade, pois ambas as retóricas buscam potencializar ações que fomentem melhorias para a população, através da atuação de atores/atrizes e instituições que se apropriam de tais conjunturas a fim de se tornarem socialmente ativas e participativas, em relação aos desafios que envolvem a alimentação brasileira.

Portanto, concluímos o artigo levantando alguns questionamentos. Os cursos trazem aproximações relevantes da DCN de Nutrição, mas quais os impactos na formação do estudante? Seria adequado construir uma DCN para a Gastronomia a partir da DCN de Nutrição? O que se pode aprender a partir desse documento para o Bacharelado em Gastronomia nas IES?

## REFERÊNCIAS

- BETTO, Frei. **Por uma educação crítica e participativa**. Rio de Janeiro: Anfiteatro, 2018.
- BRASIL, Senado Federal. Constituição da república federativa do Brasil. **Brasília: Senado Federal, Centro Gráfico**, 1988.
- \_\_\_\_\_, Ministério da saúde. **As cartas da Promoção da saúde**. Brasília: MS, 2002.  
Disponível em: <[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cartas\\_promocao.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cartas_promocao.pdf)>. Acesso em 08/03/2021.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A Fisiologia do Gosto**. Trad.: Paulo Neves. 5ª reimp. São Paulo: Cia das Letras, 1995.
- BUSS, Pedro Marchiori. Uma introdução ao conceito de Promoção da Saúde. In: **Promoção da saúde: conceitos, reflexões e tendências**. CZERESNIA, Dina; FREITAS, Carlos Machado (orgs). pp. 19-42. Rio de Janeiro: Ed. FioCruz, 2009.
- CHAUÍ, Marilena. A universidade pública sob nova perspectiva. **Rev. brasileira de educação**, n. 24, p. 5-15, 2003.

MEC. Ministério da Educação. e-MEC. **Instituições de educação superior e cursos cadastrados**. Consulta textual. Curso de Gastronomia. 2021. Disponível em: <<http://emec.mec.gov.br/>>. Acesso em: 08/03/2021.

MINAYO, Maria Cecília de Sousa. **O desafio do conhecimento**: Pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo, Hucitec, 2014.

MIYAZAKI, Márcia Harumi. Ensinando e aprendendo Gastronomia: percursos de formação de professores. **Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Educação. Universidade Metodista de Piracicaba, Piracicaba. 115p**, 2006

MORAES, Bibiana Arantes; COSTA, Nilce Maria da Silva. Comprendiendo los currículos a la luz de los orientadores de la formación en salud en el Brasil. **Rev. da Escola de Enfermagem da USP**, v. 50, n. spe, p. 9-16, 2016.

NETTO, José Paulo. Introdução ao método da teoria social. **Serviço Social: direitos sociais e competências profissionais. Brasília: CFESS/ABEPSS**, p. 668-700, 2009.

PORTO, Marcelo Firpo de Souza; PIVETTA, Fátima. Por uma promoção de saúde emancipatória em territórios urbanos vulneráveis. In: **Promoção da saúde: conceitos, reflexões e tendências**. CZERESNIA, Dina; FREITAS, Carlos Machado (orgs). pp. 207-229. Rio de Janeiro: Ed. FioCruz, 2009.

RODRIGUES, Heloisa; NERI, Marcelo; JHUN, Susana. 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**, 6. 2009, São Paulo. Anais. São Paulo, 2009.

SACRISTÁN, José Gimeno. **O Currículo: uma reflexão sobre a prática**. Porto Alegre: Artmed, 2000.

SANTICH, Barbara. The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. **International journal of hospitality management**, v. 23, n. 1, p. 15-24, 2004.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **A Universidade no século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da Universidade**. São Paulo: Cortez, 2005

SÁ-SILVA, Jackson Ronie; DE ALMEIDA, Cristóvão Domingos; GUINDANI, Joel Felipe. Pesquisa documental: pistas teóricas e metodológicas. **Rev. brasileira de história & ciências sociais**, v. 1, n. 1, 2009.

STECE, Vanderleia et al. Características dos cursos superiores de tecnologia e bacharelado em secretariado: um estudo com base na interpretação das diretrizes curriculares. **Rev. de Gestão e Secretariado**, v. 5, n. 1, p. 62-81, 2014.).

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

UFRJ. **Projeto pedagógico do curso de graduação em Gastronomia**: bacharelado. Rio de Janeiro/RJ: UFRJ, 2010.