



Revista Brasileira da Educação Profissional e Tecnológica

Contribuições da área de Educação para pesquisas sobre Ensino de Gastronomia

Contributions from the Field of Education to Research on Gastronomy Teaching

Recebido: 19/06/2025 | **Revisado:** 12/08/2025 | **Aceito:** 01/09/2025 | **Publicado:** 31/08/2026

Filipe Pessoa dos Santos

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9130-0118>

Universidade Federal do Rio de Janeiro
E-mail: filipe.p2s@gmail.com

Juliana Dias Rovari Cordeiro

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3285-4409>

Universidade Federal do Rio de Janeiro
E-mail: julianadiasrc@gmail.com

Como citar: SANTOS, F. P; CORDEIRO, J. D. R. Contribuições da área de Educação para pesquisas sobre Ensino de Gastronomia. *Revista Brasileira da Educação Profissional e Tecnológica*, [S.l.], v. 02, n. 26, p.1-18 e18712, ago. 2026. ISSN 2447-1801.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 Unported License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Resumo

O artigo analisa as contribuições da área de Educação às pesquisas sobre o ensino de Gastronomia no Brasil. Com abordagem descritiva e exploratória, foi realizada uma revisão de teses e dissertações da Área 38 da CAPES, identificando 19 estudos voltados à formação profissional, saberes docentes e projetos pedagógicos. A análise, com base em descritores gerais e específicos, aponta que a Educação contribui para a consolidação de fundamentos pedagógicos, metodológicos e epistemológicos no ensino de Gastronomia, qualificando cursos e promovendo uma formação crítica. Apesar do número reduzido de trabalhos e do foco restrito à produção *stricto sensu*, os resultados evidenciam um campo emergente e promissor. Recomenda-se que investigações futuras ampliem o escopo analisado.

Palavras-chave: Educação; Gastronomia; Formação profissional; Campo de Pesquisa.

Abstract

This article analyzes the contributions of the Education field to research on Gastronomy teaching in Brazil. Using a descriptive and exploratory approach, a review was conducted on theses and dissertations from CAPES Area 38, identifying 19 studies focused on professional training, teaching knowledge, and pedagogical projects. Based on general and specific descriptors, the analysis indicates that Education helps consolidate pedagogical, methodological, and epistemological foundations in Gastronomy teaching, enhancing course quality and fostering critical professional development. Despite the limited number of studies and the focus on *stricto sensu* production, the results reveal an emerging and promising academic field. Future research should consider broadening the scope of investigation.

Keywords: Education; Gastronomy; Professional training; Research field.

1 INTRODUÇÃO

O ensino superior em Gastronomia tem passado por uma transformação significativa ao longo dos últimos vinte anos. Inicialmente restrito a instituições privadas, o curso de Gastronomia vem conquistando progressivamente espaço nas instituições públicas, com a criação de bacharelados em universidades federais e de cursos técnicos e tecnológicos em institutos federais e universidades estaduais (Rodrigues *et al.*, 2009; Anjos *et al.*, 2017; Santos, 2022). De acordo com Santos (2022), o número de cursos superiores de Gastronomia cresceu mais de 1000% nos últimos anos, saltando de 26 cursos em 2006 para 305 em 2022. Esse processo não apenas revela a expansão do ensino formal em Gastronomia, mas também assinala sua inserção no contexto mais amplo da formação superior e sua aproximação com a agenda educacional do país.

Em paralelo à expansão institucional, observa-se o desenvolvimento de um campo acadêmico da Gastronomia, o qual vem trilhando um caminho de crescente cientificação (Soares, 2023). Esse movimento se expressa na criação do primeiro mestrado acadêmico em Gastronomia, na Universidade Federal do Ceará (UFC), na consolidação do Encontro Nacional de Pesquisa em Gastronomia (ENPEGASTRO) e na existência do periódico científico Mangút: Conexões Gastronômicas, da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), que se dedica exclusivamente à difusão do conhecimento gastronômico. Esses marcos evidenciam a consolidação da Gastronomia como campo científico interdisciplinar e dinâmico, com interfaces com múltiplas áreas do saber.

É nesse contexto que se torna fundamental compreender a Gastronomia como um campo de conhecimento com potencial para sintetizar relações transdisciplinares com diversas outras áreas, articulando dimensões da existência humana, sejam sociais, políticas, culturais ou espirituais, no âmbito da formação, da produção de conhecimento e da ação profissional (Soares *et al.*, 2020), e uma das áreas com a qual a Gastronomia vem estabelecendo diálogos é a Educação.

O campo da Educação, institucionalmente configurado na Área 38 da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), ocupa um papel central na constituição da pós-graduação brasileira, destacando-se tanto pela expressividade de sua produção científica quanto por sua contribuição à formação de sujeitos que atuam nos diferentes níveis e modalidades de ensino. Sua trajetória, marcada por uma expansão significativa nas últimas décadas, é acompanhada por um conjunto de tensões estruturais que afetam sua organização, funcionamento e capacidade de resposta às demandas educacionais contemporâneas (Souza *et al.*, 2024).

Com 192 programas ativos em 2024, sendo 137 acadêmicos e 55 profissionais, a área passou por um crescimento de 146% desde 2007, e, paralelamente a esse crescimento, a área de Educação tem enfrentado pressões oriundas de um contexto mais amplo de retração dos investimentos públicos em ciência e tecnologia, intensificado por discursos negacionistas e políticas que reduzem a autonomia universitária e privilegiam abordagens tecnocráticas sobre a formação e avaliação da produção acadêmica (Oliveira; Souza, 2021).

Tendo em vista esse cenário, o presente artigo tem por objetivo analisar as contribuições da Área de Educação para as pesquisas sobre o ensino de Gastronomia, a partir de uma revisão de teses e dissertações produzidas no âmbito dos Programas de Pós-Graduação (PPGs) da Área 38 da CAPES. Considerando que a Gastronomia, enquanto campo emergente de saber e prática, vem se consolidando como objeto de interesse acadêmico, torna-se relevante investigar de que forma a área da Educação tem colaborado na constituição de fundamentos pedagógicos, metodológicos e epistemológicos que sustentem o ensino dessa área, sobretudo no ensino superior.

Por fim destaca-se que a justificativa desta investigação reside em sua relevância estratégica para o desenvolvimento de uma tese de doutorado dedicada à temática, bem como na necessidade de compreender e valorizar as conexões estabelecidas entre a área da Educação e as pesquisas voltadas aos aspectos educacionais e aos processos de ensino-aprendizagem na Gastronomia, com vistas a refletir sobre as oportunidades, potencialidades e desafios que emergem dessa interlocução.

2 O ENSINO DE GASTRONOMIA

Para compreender o panorama do Ensino de Gastronomia, é fundamental considerar um marco histórico importante. A configuração atual da Gastronomia, tanto em suas técnicas quanto nos critérios de validação do que é reconhecido como legítimo saber gastronômico, está profundamente enraizada na consolidação da França como centro cultural global no final do século XIX. Nesse contexto, a cultura gastronômica francesa assumiu um papel dominante, estabelecendo-se como referência hegemônica no campo. Essa centralidade, no entanto, tem sido alvo de críticas, por reproduzir hierarquias de saberes assentadas em fundamentos elitistas, que valorizam o belo, o status social, a distinção e a ostentação (Santos; Cordeiro, 2021).

Historicamente, a formação de profissionais da área esteve fortemente vinculada a esse modelo franco-europeu, com ênfase em saberes técnicos adquiridos em ambientes não escolares, especialmente no próprio local de trabalho. Nesse processo formativo, predominava uma relação mestre-aprendiz, na qual o *chef* de cozinha assumia a função de mentor, e os aprendizes eram submetidos a longas jornadas até alcançarem o reconhecimento necessário para também se tornarem *chefs*. Esse processo podia durar até seis anos (Tschumi, 1994; Danaher, 2012; Brown, 2013).

Durante séculos, essa lógica de formação informal perdurou, desde a ascensão da Gastronomia nas sociedades europeias dos séculos XVI e XVII até o surgimento das primeiras escolas especializadas no final do século XIX. Ainda que inseridas em um contexto institucionalizado, essas escolas mantinham uma abordagem técnica, com foco na prática e na eficiência, buscando responder à crescente demanda do mercado (Danaher, 2012; Brown, 2013).

No Brasil, a formação gastronômica inicialmente espelhava os moldes europeus, com ênfase na aprendizagem pelo trabalho. A institucionalização do ensino técnico ocorreu nos anos 1950, impulsionada pela criação do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI) e do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), que ofertaram cursos profissionalizantes voltados a nichos específicos, como o curso pioneiro de Garçom no país (Rodrigues *et al.*, 2009).

A introdução da Gastronomia no ensino superior brasileiro só começou a se concretizar no fim da década de 1990, impulsionada por políticas como a reforma universitária de 1968 e a promulgação da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB 9394/96). Ambas favoreceram a implementação de cursos de graduação voltados às necessidades imediatas do mercado, com ênfase em formações curtas e profissionalizantes (Rodrigues *et al.*, 2009; Rubim; Rejowski, 2013; Mendes; Faleiros, 2013).

Com o início dos anos 2000, houve uma expansão significativa desses cursos. Gimenes-Minasse (2019) aponta que, entre 1999 e 2017, apenas no estado de São Paulo, foram criados 47 cursos de graduação em Gastronomia, majoritariamente na modalidade tecnóloga. Essa tendência se manteve, como demonstra Santos (2022), que identificou, em 2022, a existência de 302 cursos superiores de Gastronomia no Brasil, sendo 295 deles tecnólogos.

Para Santos (2022), esse crescimento reflete diretamente as exigências do mercado por profissionais com formação específica. O autor ressalta o predomínio de uma formação técnica, voltada à inserção imediata no trabalho, além de apontar o desequilíbrio na oferta entre o setor privado (283 cursos) e o público (22 cursos). Quando se observam os cursos de bacharelado, esse contraste é menor: em 2022, havia 10 cursos, igualmente divididos entre instituições privadas e públicas federais.

Esse modelo tecnicista de ensino superior levanta críticas quanto à restrição das possibilidades formativas. Menino *et al.* (2010) destacam que os cursos tecnólogos, por natureza, não têm como foco a produção de pesquisa, o que contribui para um distanciamento entre ensino e investigação científica. Mendes e Faleiros (2013, p. 141), ao analisarem cursos tecnológicos em São Paulo, observaram que “as instituições de ensino pouco direcionam seus discentes para o campo da pesquisa ou pelo menos no conhecimento introdutório de metodologia científica”, o que evidencia a ênfase exclusiva na formação profissional.

Além dessas questões estruturais, há também desafios no cotidiano do Ensino de Gastronomia. Rampim (2010) destaca que, no ensino técnico, a vivência no mercado de trabalho tende a ser mais valorizada do que a formação acadêmica dos docentes. Muitos professores possuem formação formal em áreas alheias à Gastronomia, mas gozam de prestígio em razão de suas experiências práticas.

A vivência com *chefs* renomados ou em estabelecimentos de destaque contribui para o reconhecimento desses docentes, estabelecendo uma distinção simbólica que influencia inclusive a percepção dos estudantes. Segundo Rampim (2010), há um entendimento entre os discentes de que professores sem experiência prática relevante não estariam aptos a ensinar.

Essa valorização do domínio técnico e do vínculo com o mercado acaba comprometendo a construção da identidade docente no campo da Gastronomia. Os estudantes frequentemente projetam no professor a figura de um *chef*, o que leva à desvalorização do conhecimento pedagógico e teórico (Rampim, 2010).

Diante desse cenário, o Ensino de Gastronomia revela-se como um campo propício para a problematização de questões educacionais, oferecendo um terreno fértil para investigações no âmbito do Ensino. Entender essa complexidade é essencial para justificar a necessidade de aprofundar as relações que esta pesquisa propõe explorar.

A partir do panorama delineado, o Ensino de Gastronomia revela-se como um campo em potencial para o enfrentamento de questões educacionais, abrindo espaço para a formulação e investigação de problemáticas pedagógicas ainda pouco exploradas. Trata-se, portanto, de um terreno promissor para pesquisas no âmbito do Ensino.

No livro *A Conception of Teaching* de Nathaniel Gage (2009) oferece uma importante contribuição teórica para refletir sobre o Ensino de Gastronomia, ao estabelecer uma distinção conceitual entre “ensino” e “instrução”. Embora esses termos mantenham relação, o autor aponta diferenças relevantes quanto ao contexto em que ocorrem e ao grau de autonomia envolvido. O ensino é caracterizado como uma prática pedagógica formal, intencional e conduzida por professores, tendo como foco a formação integral dos indivíduos. Já a instrução, segundo o autor, refere-se a contextos técnicos e operacionais, nos quais predominam a padronização de processos e a aplicação de métodos previamente definidos. Ainda que reconheça o ensino como uma forma de instrução, o autor enfatiza seu aspecto humano e formativo, afirmando que ensinar consiste em influenciar de maneira deliberada a aprendizagem de outrem, sempre orientado pela intencionalidade de promover sua melhoria.

Essa compreensão oferece subsídios para reconhecer o Ensino de Gastronomia como uma atividade pedagógica deliberada, que visa à construção de conhecimentos técnico-científicos, sociais e culturais em um campo de natureza transdisciplinar. Com base na perspectiva proposta por Gage (2009), defende-se que a prática pedagógica em Gastronomia deve ir além da mera instrução voltada à repetição de técnicas e procedimentos. É necessário que se comprometa com uma formação crítica, ética e situada historicamente, capaz de interpelar os estudantes diante dos desafios do mundo contemporâneo. Para tanto, impõe-se o rompimento com modelos pedagógicos de cunho utilitarista, valorizando abordagens que promovam o diálogo, a problematização e a diversidade de saberes. Isso implica questionar práticas hegemônicas baseadas em lógicas mercantis e instrucionais, não com o objetivo de deslegitimar o que foi construído até aqui, mas de criar uma nova ambiência de letramento, que evite a naturalização do status quo e incentive a construção de caminhos alternativos e conscientes.

3 A ÁREA DE EDUCAÇÃO

A Área de Educação da CAPES, institucionalmente identificada como Área 38, ocupa um lugar estratégico no sistema nacional de pós-graduação, assumindo a responsabilidade pela formação de pesquisadores e pela produção de conhecimento voltado à compreensão crítica dos processos formativos em contextos escolares e não escolares. Sua relevância não se restringe ao âmbito da formação acadêmica, mas se estende às políticas públicas, à docência e à qualificação de profissionais que atuam nos diversos níveis e modalidades de ensino, incluindo a educação superior (Brasil, 2025).

Desde a estruturação inicial da pós-graduação brasileira, a Área de Educação consolidou-se como um dos campos mais dinâmicos e representativos. Em 2007, a área contava com 78 PPGs; em 2024, esse número alcança 192, distribuídos em 137 programas acadêmicos e 55 profissionais, o que representa um crescimento superior a 146% (Souza *et al*, 2024). Embora o ritmo de expansão tenha se reduzido nos últimos anos, destaca-se o expressivo aumento de cursos de doutorado – de 35 em 2007 para 117 em 2024 –, o que indica um processo de amadurecimento institucional e consolidação da pesquisa como eixo estruturante da formação na área (Brasil, 2025).

Entretanto, tal crescimento apresenta marcadas assimetrias regionais. As regiões Sul e Sudeste continuam concentrando mais de 60% dos programas da área, enquanto o Norte, mesmo tendo registrado um aumento de 400% entre 2007 e 2024, representa apenas 8% da oferta nacional. Esse cenário revela a persistência de desigualdades na distribuição territorial dos programas e, mais ainda, na obtenção de notas elevadas na avaliação quadrienal, já que quase a totalidade dos programas com conceito 6 ou 7 estão localizados nas regiões mais desenvolvidas (Souza *et al*, 2024; Brasil, 2025).

A esse panorama soma-se um conjunto de tensões e desafios que impactam a organização e o funcionamento da pós-graduação em Educação no país. Como observam Oliveira e Souza (2021), a retração do financiamento público para ciência, tecnologia e educação superior, aliada à crescente adoção de critérios avaliativos tecnicistas e orientações internacionais, como as da Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Económico (OCDE), impõe restrições à autonomia acadêmica e compromete a pluralidade epistemológica que historicamente caracterizou a área. A indução de políticas públicas baseadas em evidências e métricas uniformizantes não raro colide com a natureza interdisciplinar, crítica e situada da pesquisa educacional (Oliveira; Souza, 2021).

Outro ponto que merece atenção é a crescente padronização dos projetos pedagógicos dos programas, um fenômeno que, embora decorra em parte das exigências avaliativas e do desejo de reconhecimento institucional, pode levar à homogeneização das propostas formativas, esvaziando sua conexão com os contextos locais e regionais. A diversidade cultural, os saberes territoriais e a inserção social, consideradas dimensões fundantes da identidade dos programas da área, tendem a ser marginalizados quando prevalecem lógicas avaliativas uniformes (Brasil, 2025).

Apesar das adversidades, a Área de Educação tem buscado construir soluções e pactos internos para garantir a continuidade e a qualidade de seus programas. As experiências recentes demonstram o esforço coletivo em aprimorar os processos de avaliação, fortalecer a articulação com a educação básica e ampliar a inclusão regional, mesmo que de forma ainda incipiente. Como bem observam Souza *et al* (2024), a consolidação dos programas profissionais de doutorado e a valorização de produtos técnico-científicos indicam novas possibilidades formativas que dialogam com as demandas contemporâneas da sociedade e do mundo do trabalho.

Em síntese, a Área 38 da CAPES constitui um campo vigoroso, mas atravessado por contradições que exigem atenção contínua. Reconhecer suas potencialidades e desafios é essencial para qualquer iniciativa de diálogo entre a Educação e outras áreas do conhecimento, como é o caso da Gastronomia. Afinal, ao refletir sobre as contribuições da pesquisa educacional para o ensino de Gastronomia, é imprescindível considerar o lugar que a própria Educação ocupa no sistema de ciência e tecnologia brasileiro e os sentidos que atribui à formação humana em suas múltiplas expressões.

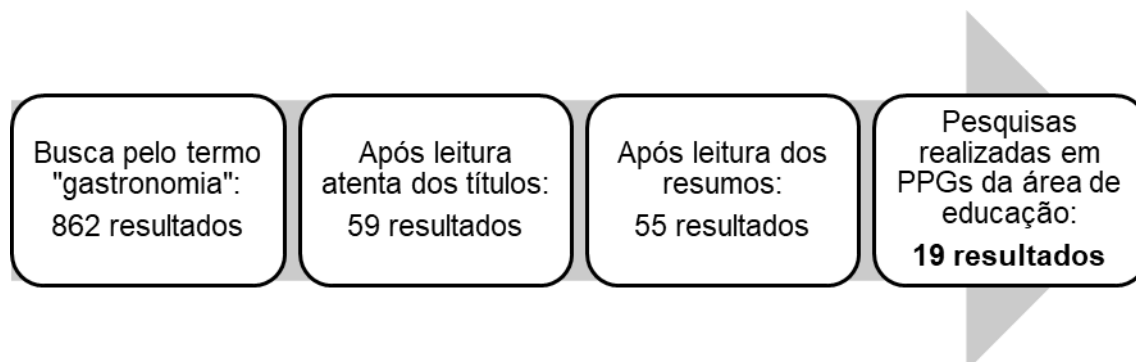
4 METODOLOGIA

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). Essa pesquisa se define como uma revisão sistemática de metassíntese, uma modalidade específica de revisão de literatura voltada à integração interpretativa de achados oriundos de estudos qualitativos primários (Megid Neto, 1999; Sandelowski; Barroso, 2003; 2007; Matheus, 2009), para isso, foi utilizado como fonte para a revisão a base “Catálogo de Teses e Dissertações” da CAPES.

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 os resultados a partir da leitura de títulos, dos resumos, e checagem do PPG onde a pesquisa foi realizada.

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 Educação na CAPES. Definiu-se como critério de exclusão pesquisas sobre contexto diferentes, como por exemplo aquelas que estudaram a Gastronomia como aporte para processos de ensino e aprendizagem em disciplinas diversas.

Figura 1: Fluxograma da coleta das pesquisas na base da CAPES



Fonte: Elaboração dos autores.

A etapa de análise desses textos seguiu às considerações de referências como Megid Neto (1999) e Teixeira (2008), que consolidaram um percurso metodológico específico para pesquisas desse gênero. Dito isso, destaca-se como ideia principal assimilada para esta pesquisa a adoção dos chamados descritores, Megid Neto (1999) define-os como elementos que devem ser considerados ao classificar e descrever teses e dissertações, assim como na análise de suas particularidades e direções temáticas. A partir dessa compreensão, Teixeira (2008) apresenta uma complementação ao descrever que tais descritores devem ser divididos entre os gerais, mais relacionados à base institucional da pesquisa, e os específicos que serão aqueles que darão conta dos aspectos particulares dos textos analisados em referência aos objetivos da pesquisa.

Por fim, salienta-se que os descritores gerais incluem o ano de defesa, a instituição de ensino superior, a região geográfica, o PPG, o tipo de trabalho e linha de pesquisa. Já os descritores específicos englobam o objeto de estudo, a abordagem metodológica adotada e o referencial teórico mobilizado.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

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

Quadro 1: Lista descritiva das pesquisas selecionadas

Nº	Ano	Título	Instituição	Estado/Região
P1	2005	A formação de alunos(as) num curso superior de Gastronomia: aprendizagem, cultura e cidadania	UNINOVE	São Paulo/Sudeste

P2	2006	Ensinando e aprendendo Gastronomia: Percursos de formação de professores	Universidade Metodista de Piracicaba	São Paulo/Sudeste
P3	2010	Entre painéis, livros e tradições: as trajetórias de formação do professor de Gastronomia	UNINOVE	São Paulo/Sudeste
P4	2010	De cozinheiro a gastrônomo: um olhar para formação do professor de Gastronomia	Universidade Cidade de São Paulo	São Paulo/Sudeste
P5	2010	A formação estética no curso de Gastronomia: a relevância da utilização de filmes nos procedimentos pedagógicos	Universidade Cidade de São Paulo	São Paulo/Sudeste
P6	2013	Os saberes gastronômicos e a formação de <i>chefs</i> : o itinerário acadêmico-profissional de gastrônomos que atuam em Fortaleza-CE	Universidade Federal do Ceará	Ceará/Nordeste
P7	2014	Curso superior de Gastronomia: um estudo de caso sobre o perfil e a identidade docente	Universidade de Sorocaba	São Paulo/Sudeste
P8	2014	A emergência do saber gastronômico na academia: a experiência do bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará	Universidade Federal do Ceará	Ceará/Nordeste
P9	2015	Representações Sociais dos estudantes de Gastronomia sobre os saberes necessários para a formação profissional	Universidade católica de Santos	São Paulo/Sudeste
P10	2018	Bacharelado como instância de legitimação do saber gastronômico: uma análise do campo a partir de experiências formativas na universidade Federal do Ceará	Universidade Federal do Ceará	Ceará/Nordeste
P11	2018	Narrativas de formação de tecnólogos em Gastronomia: educação, trabalho e experiência	Universidade de Santa Cruz do Sul	Rio Grande do Sul/Sul

P12	2018	Competências no currículo do curso de Gastronomia do instituto Federal de educação do Ceará (IFCE)	Universidade católica de Petrópolis	Rio de Janeiro/Sudeste
P13	2019	Formação Docente para Atuação em Modalidade de Educação a Distância de Cursos Superiores de Gastronomia	Universidade da região de Joinville	Santa Catarina/Sul
P14	2019	A formação da identidade do estudante do ensino superior de tecnologia em Gastronomia e o projeto político pedagógico	Universidade do oeste paulista	São Paulo/Sudeste
P15	2020	Saberes e sabores culturais no ensino da cultura sul-matogrossense: educação, arte e Gastronomia	Universidade estadual de mato grosso do Sul	Mato Grosso do Sul/Centro-oeste
P16	2020	O trabalho docente e o perfil discente no curso técnico em cozinha	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza	São Paulo/Sudeste
P17	2021	Experiências de internacionalização do currículo no curso superior tecnológico em Gastronomia da Unisc: memórias de formação, saberes e interculturalidade	Universidade de Santa Cruz do Sul	Rio Grande do Sul/Sul
P18	2022	Cinema e gastronomia: possibilidades pedagógicas	Universidade Federal de Lavras	Minas Gerais/Sudeste
P19	2024	Educação profissional e Gastronomia: análise do projeto político pedagógico do curso técnico do Instituto Federal de Brasília	Universidade do Estado do Rio de Janeiro	Rio de Janeiro/Sudeste

Fonte: Elaboração dos autores.

A partir dos dados apresentados no Quadro 1, pode-se perceber que a distribuição temporal das pesquisas analisadas evidencia uma produção ainda recente no que se refere ao ensino de Gastronomia na área da Educação. As teses e dissertações selecionadas foram defendidas entre os anos de 2010 e 2023, com concentração mais significativa a partir de 2018, o que aponta para um crescimento recente do interesse acadêmico pela temática no campo educacional. Esse dado

reforça a compreensão de que o ensino de Gastronomia se constitui como emergente de investigação na pós-graduação *stricto sensu* em Educação, sinalizando a ampliação de sua legitimidade como campo de estudo.

Essa amplitude cronológica acompanha os movimentos de expansão da formação superior em Gastronomia no Brasil, cujo crescimento de cursos de graduação superou 1000% nas últimas décadas, saltando de 26 cursos em 2006 para 305 em 2022 (Santos, 2022). Tal expansão repercute na constituição de um campo de pesquisa emergente, que passa a dialogar com os referenciais pedagógicos da área da Educação.

Com relação a distribuição geográfica, observa-se um predomínio de pesquisas realizadas em PPGs localizados na região Sudeste, especialmente nos estados de São Paulo e Minas Gerais. Essa concentração regional está em consonância com o panorama mais amplo da área de Educação na CAPES, que apresenta forte presença nas regiões Sul e Sudeste, conforme já destacado por Souza *et al.* (2024) e pelo Documento Orientador da Área 38 (BRASIL, 2025). Ainda assim, nota-se a presença de investigações desenvolvidas em outras regiões, como o Nordeste, o Centro-Oeste e o Sul, o que sugere um processo, ainda que incipiente, de interiorização e diversificação territorial das pesquisas sobre ensino de Gastronomia.

Tais disparidades também foram discutidas por Oliveira e Souza (2021), que apontam que a política de indução científica, ao privilegiar centros consolidados, contribui para a manutenção das desigualdades regionais e limita o reconhecimento de campos de conhecimento emergentes.

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

Nº	PPG	Modalidade	Linha de Pesquisa
P1	Educação	Mestrado	Trabalho anterior à sucupira, não tem esse dado.
P2	Educação	Mestrado	Trabalho anterior à sucupira, não tem esse dado.
P3	Educação	Mestrado	Trabalho anterior à sucupira, não tem esse dado.
P4	Educação	Mestrado	Trabalho anterior à sucupira, não tem esse dado.
P5	Educação	Mestrado	Trabalho anterior à sucupira, não tem esse dado.
P6	Educação	Mestrado	Educação, currículo e ensino

P7	Educação	Mestrado	Educação superior
P8	Educação	Mestrado	Educação, currículo e ensino
P9	Educação	Mestrado	Formação e profissionalização docente
P10	Educação	Doutorado	Educação, currículo e ensino
P11	Educação	Mestrado	Educação, trabalho e emancipação
P12	Educação	Mestrado	Políticas e instituições educacionais e seus atores
P13	Educação	Mestrado	Trabalho e formação docente
P14	Educação	Mestrado	Formação e ação do profissional docente e práticas educativas.
P15	Educação	Mestrado Profissional	Formação de professores e diversidade
P16	Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional	Mestrado Profissional	Formação do formador
P17	Educação	Mestrado	Educação, trabalho e emancipação
P18	Educação	Mestrado Profissional	Fundamentos da educação, corpo e cultura: teoria e prática nos processos educativos
P19	Educação - Processos Formativos e Desigualdades Sociais	Mestrado	Políticas, direitos e desigualdades

Fonte: Elaboração dos autores.

Observando o Quadro 2, observa-se a predominância de dissertações de mestrado acadêmico (16 trabalhos), seguidas por duas dissertações de mestrado profissional e apenas uma tese de doutorado. Essa distribuição acompanha a composição da área, que conta majoritariamente com programas acadêmicos, os quais concentram a maior parte da produção científica da área (Brasil, 2025).

A presença de trabalhos na modalidade de mestrado profissional é relevante, pois sugere que o ensino de Gastronomia também vem sendo abordado em espaços formativos que valorizam a articulação entre prática e pesquisa aplicada. Isso dialoga com as diretrizes da CAPES que reconhecem a importância dos produtos técnico-científicos e das práticas educativas concretas na formação de profissionais da educação. Dada a natureza prática da Gastronomia, essa modalidade oferece potencial para uma aproximação qualificada entre os saberes acadêmicos e os contextos formativos específicos do campo.

As pesquisas analisadas distribuem-se por diferentes linhas de pesquisa no âmbito da pós-graduação em Educação. Embora os títulos sejam, em muitos casos, amplos e não permitam análises profundas sobre suas concepções formativas, é possível identificar que os estudos sobre o ensino de Gastronomia têm sido acolhidos, prioritariamente, em eixos que articulam formação docente, práticas educativas e relações entre trabalho e educação.

A análise dos dados revela que os objetos de estudo das pesquisas são majoritariamente relacionados à docentes e suas trajetórias formativas, às representações e percepções de discentes sobre os saberes necessários à formação profissional, além de investigações sobre os Projetos Pedagógicos de Curso (PPC) e o currículo. No que tange à abordagem metodológica, todas as pesquisas adotam uma orientação qualitativa. As técnicas mais recorrentes incluem entrevistas semiestruturadas, análise documental, questionários, história de vida, grupos de discussão e, em alguns casos, pesquisa-ação e análise fílmica. As estratégias analíticas mais citadas envolvem a análise de conteúdo, a análise do discurso e a hermenêutica da profundidade.

Os referenciais teóricos mobilizados nas pesquisas analisadas evidenciam uma forte vinculação com os debates educacionais contemporâneos, especialmente no que tange à formação docente, currículo, práticas pedagógicas e dimensões socioculturais da educação. Dentre os autores mais recorrentes destacam-se Paulo Freire (1996), Maurice Tardif (2012), Gimeno Sacristán (1998), Antonio Nóvoa (1995) e Dermeval Saviani (1994) cujas contribuições são fundamentais para compreender o lugar do professor, os saberes da docência e as relações entre educação, cultura e poder. Essa presença reafirma a centralidade da formação crítica e da reflexão sobre o fazer docente nas investigações sobre o ensino de Gastronomia.

Também são visíveis aproximações com o pensamento de autores ligados ao campo da Educação Profissional e Tecnológica (EPT), como Miguel Arroyo (2013) e Gaudêncio Frigotto (2007) o que denota uma preocupação com a articulação entre trabalho, educação e práticas formativas em espaços historicamente marginalizados no debate pedagógico.

Em síntese, os dados analisados sugerem que a área de Educação tem desempenhado um papel relevante na constituição de reflexões sobre o ensino de Gastronomia, ainda que esse movimento se apresente como incipiente e em processo de consolidação. A diversidade de objetos de estudo, a adoção de abordagens qualitativas comprometidas com a compreensão de processos formativos e a mobilização de referenciais teóricos ligados à tradição crítica da

Educação indicam que há um esforço por parte dos pesquisadores em situar a Gastronomia como objeto legítimo de investigação pedagógica.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente investigação teve como objetivo analisar as contribuições da área de Educação para as pesquisas sobre o ensino de Gastronomia, a partir da seleção de teses e dissertações produzidas nos programas de pós-graduação da Área 38 da CAPES. A partir da revisão realizada, foi possível observar que os achados revelam que a Educação tem oferecido aportes significativos no que se refere à problematização das práticas formativas, à valorização dos saberes docentes e à construção de perspectivas críticas sobre o ensino de gastrônômica.

Os resultados evidenciaram que a área de Educação tem contribuído para ampliar e qualificar as discussões sobre os fundamentos pedagógicos, metodológicos e epistemológicos que sustentam o ensino de Gastronomia, especialmente no ensino superior. As pesquisas analisadas revelam esforços em tensionar modelos tecnicistas e em buscar alternativas que valorizem a docência, a pesquisa e o diálogo com saberes culturais e sociais.

Refletindo sobre o impacto dos resultados obtidos, observa-se que tais contribuições não apenas enriquecem o campo acadêmico da Gastronomia, como também podem auxiliar na qualificação dos cursos e na formação de profissionais mais críticos e comprometidos com os desafios contemporâneos da educação. Ao reconhecer a Gastronomia como um campo de saber com interfaces com a cultura, o trabalho e a cidadania, a área de Educação oferece fundamentos relevantes para repensar os currículos, as práticas pedagógicas e as políticas institucionais voltadas ao ensino da área.

Contudo, é importante reconhecer algumas limitações da pesquisa. O número de trabalhos identificados ainda é pequeno diante do universo da pós-graduação em Educação, o que restringe a abrangência da análise. Além disso, a investigação se concentrou em produções de programas vinculados à PPGs, sem incluir outras modalidades de produções como artigos científicos e ensaios acadêmicos. Para pesquisas futuras, recomenda-se ampliar o escopo da coleta, investigar outras áreas correlatas (como a área Interdisciplinar ou a área de Ensino) e aprofundar a análise das influências teóricas e metodológicas que sustentam as investigações sobre ensino de Gastronomia.

REFERÊNCIAS

ANJOS, Francisco Antônio dos; CABRAL, Sílvia Regina; HOSTINS, Regina Celia Linhares. O cenário da formação superior em gastronomia no Brasil: uma reflexão da oferta. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v. 14, ed. 1, p. 1-21, 1 ago. 2017.

ARROYO, Miguel Gonzalez. **Ofício de mestre: imagens e auto-imagens**. 15. ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

BRASIL. Documento Orientador da área 38 Educação. **Fundação coordenação de aperfeiçoamento de pessoal de nível superior**. Organizado por Ângelo Ricardo de Souza; Giselle Cristina Martins Real; Nonato Assis de Miranda. 2025.

BROWN, Jeffrey. A brief history of culinary arts education in America. **Journal of Hospitality & Tourism Education**, v. 17, n. 4, p. 47-54, 2005.

DANAHER, Pauline. **An Investigation of the Current Course Content on the BA (Hons.) in Culinary Arts Hot Kitchen Modules in the Dublin Institute of Technology to Ascertain whether the Content is Adequate in Meeting the Needs of the Stakeholders**. 227 p. Dissertação (Mestrado) - School of Culinary Arts and Food Technology, Dublin, Irlanda, 2012.

FRIGOTTO, Gaudêncio. A relação da educação profissional e tecnológica com a universalização da educação básica. **Rev. Educ. Soc.**, Campinas, v. 28, n. 100 - Especial, p. 1129- 1152, out. 2007.

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

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. 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, 2019.

MATHEUS, Maria Cristina Soares. Síntese de estudos qualitativos: elementos conceituais e metodológicos. **Revista Latino-Americana de Enfermagem**, Ribeirão Preto, v. 17, n. 3, p. 503–510, 2009.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo: Atlas; 2003.

MEGID NETO, Jorge. **Tendências da pesquisa acadêmica sobre o ensino de Ciências no nível fundamental**. 31/03/1999 299 f. Doutorado em EDUCAÇÃO Instituição de Ensino: Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 1999.

MENDES, Bruna Castro; FALEIROS, Pedro Bordini. O ensino da pesquisa científica em cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, 2013.

MENINO, Sergio Eugenio; PETEROSS, Helena Gemignani; FERNANDEZ, Senira Anie Ferraz. **Reflexões sobre pesquisa nos cursos superiores de tecnologia**. In: Anais do V Workshop Pós-Graduação e Pesquisa do Centro Paula Souza. São Paulo. 2009.

MINAYO, Maria Cecília Sousa, DESLANDES, Suely Ferreira; GOMES, Romeu. **Pesquisa Social: Teoria, método e criatividade**. 32ª ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.

NÓVOA, Antonio. **Os Professores e a sua Formação** (Coord.). Publicações Dom Quixote Instituto de Inovação Educacional, Lisboa 1995.

OLIVEIRA, Dalila Andrade; SOUZA, Juliana de Fátima. A pesquisa e a pós-graduação em Educação no Brasil: entre o descaso e o obscurantismo. **Revista Imagens da Educação**, v. 11, n. 2, p. 118-143, abr./jun. 2021.

RAMPIM, Beatriz de Carvalho Pinto. **Entre painéis, livros e tradições: as trajetórias de formação de professores de Gastronomia**. 223 pg. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade Nove de Julho. São Paulo. 2010.

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

RUBIM, Rebeca Elster; REJOWSKI, Mirian. O ensino superior da Gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação. **Revista Turismo Visão e Ação**, Balneário Camboriú, v. 15, p.167-184, maio 2013.

SACRISTÁN, Gimeno J. **O currículo**. Uma reflexão sobre a prática. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 1998.

SANTOS, Filipe Pessoa. **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, Filipe Pessoa; CORDEIRO, Juliana Dias Rovari. Por uma ecologia de saberes no ensino de gastronomia. **Rev. Mangút: Conexões Gastronômicas**, v. 2, n. 2, 2022.

SANDELOWSKI, Margarete; BARROSO, Julie. Creating metasummaries of qualitative findings. **Nursing Research**, Philadelphia, v. 52, n. 4, p. 226–233, 2003.

SANDELOWSKI, Margarete; BARROSO, Julie. **Handbook for synthesizing qualitative research**. New York: Springer Publishing Company, 2007.

SAVIANI, Dermeval. O trabalho como princípio educativo frente às novas tecnologias. In: FERRETTI, Celso J.; ZIBAS, Dagmar M. L.; MADEIRA, Felicias R.; FRANCO, Maria Laura P. B. (Orgs.). **Novas tecnologias, trabalho e educação: um debate multidisciplinar**. Petrópolis: Vozes. p. 151-168. 1994.

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

SOARES, Claudia Mesquita Pinto. **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.

SOUZA, Ângelo Ricardo de; REAL, Giselle Cristina Martins; MIRANDA, Nonato Assis de. A pós-graduação em Educação no Brasil: tensões e resoluções. **Revista Cocar**, edição especial, n. 27, p. 1-21, 2024.

TARDIF, Maurice. **Saberes docentes e formação profissional**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.

TEIXEIRA, Paulo Marcelo Marini. **Pesquisa em ensino de biologia no Brasil (1972-2004): Um estudo baseado em dissertações e teses.** 30/11/2008 400 f. Doutorado em Educação Instituição de Ensino: Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2008.

TSCHUMI, Gabriel. Domestic Servants. In. BURNETT, John (Ed.). Useful Toil: Autobiographies of Working People from the 1820s to the 1920s. **London: Penguin Press.** 1994.