



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA**  
**CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**  
**DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA**

**FERNANDA RAPHAELA LINS**

**PARA ONDE CAMINHA A GASTRONOMIA? uma análise da produção científica de  
estudantes do curso de gastronomia da UFPB.**

**João Pessoa - PB**  
**Novembro de 2023**

FERNANDA RAPHAELA LINS

PARA ONDE CAMINHA A GASTRONOMIA? uma análise da produção científica de  
estudantes do curso de gastronomia da UFPB.

Trabalho de conclusão de curso que  
apresentado à Coordenação do Bacharelado em  
Gastronomia do Centro de Tecnologia e  
Desenvolvimento Regional da Universidade  
Federal da Paraíba, como parte dos requisitos  
para obtenção do título de Bacharel em  
Gastronomia.

Orientador: Msc. Rogério Paodjuenas.

**João Pessoa - PB**  
**Novembro de 2023**

**Catálogo na publicação**  
**Seção de Catalogação e Classificação**

L759p Lins, Fernanda Raphaela.

Para onde caminha a gastronomia? Uma análise da produção científica de estudantes do curso de gastronomia da UFPB / Fernanda Raphaela Lins. - João Pessoa, 2023.

074 f. : il.

Orientação: Rogério Paodjuenas.

TCC (Graduação) - UFPB/CTDR.

1. Formação Profissional. 2. Gastronomia. 3. Pesquisa. 4. Produção Acadêmica. I. Paodjuenas, Rogério. II. Título.

UFPB/CTDR

CDU 641-057.1

FERNANDA RAPHAELA LINS

PARA ONDE CAMINHA A GASTRONOMIA? uma análise da produção científica de  
estudantes do curso de gastronomia da UFPB.

Trabalho de conclusão de curso que  
apresentado à Coordenação do Bacharelado em  
Gastronomia do Centro de Tecnologia e  
Desenvolvimento Regional da Universidade  
Federal da Paraíba, como parte dos requisitos  
para obtenção do título de Bacharel em  
Gastronomia.

Data: 26/10/2023

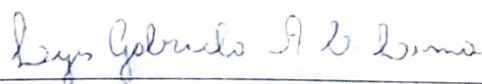
Resultado: 9,0

**Banca Examinadora**

  
\_\_\_\_\_  
Rogério Paodjuenas – DGAS/CTDR/UFPB  
(Orientador)

  
\_\_\_\_\_  
Prof. M. Tadeu Rena Valente – DGAS/CTDR/UFPB  
(Examinador Titular)

  
\_\_\_\_\_  
Profª. Dra. Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino  
Silva – DGAS/CTDR/UFPB  
(Examinadora Titular)

  
\_\_\_\_\_  
Ma. Lys Gabriela Alves Correia Lima  
(Examinadora Suplente)

**João Pessoa - PB**

**Novembro de 2023**

## **DEDICATÓRIA**

Dedico este trabalho a todos e todas que se dedicam a arte, seja ela arte visual e plástica que admiramos nos quadros, nas ruas e museus, seja ela a audiovisual que contemplamos na música e no filme, novela ou série que ouvimos e vemos todos os dias, ou seja ela a alimentar que consumimos na forma de comida que nos completa e faz parte da nossa vida e de nós mesmos.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a todos os meus amigos e amigas, colegas de curso e da vida, porque quando se caminha sozinho a estrada se torna mais longa.

*“A tarefa não é tanto ver aquilo que ninguém viu, mas pensar o que ninguém ainda pensou sobre aquilo que todo mundo vê.”*

*Arthur Schopenhauer.*

## RESUMO

O curso de Gastronomia no Brasil, de forma generalizada, está centrado na produção de alimentos e na gestão de pessoas e negócios (Rejowski, 2013). Este é um curso recente na história do ensino superior do Brasil, tendo surgido em 1999 e na UFPB só em 2013 (Aditi *et al.*, 2022). Mesmo inseridos dentro de um contexto de produção de conhecimento epistemológico, nos cursos de graduação fora da área das ciências humanas, normalmente não existe produção acadêmica voltada para avaliação da própria produção acadêmica e de sua matriz curricular (Silva Neto; Guimarães, 2020). Nesta perspectiva, este trabalho objetiva analisar as produções acadêmicas dos/as estudantes egressos/as e ativos/as no curso de Gastronomia da UFPB nas plataformas Google Acadêmico, Scielo e Repositório da UFPB. Esta é uma pesquisa quanti-qualitativa, de natureza básica, e exploratória que se utilizou como principal procedimento a pesquisa bibliográfica. Como resultado, observou-se que o curso de Gastronomia da UFPB teve poucos/as estudantes concluintes, se comparado ao total de alunos, e uma quantidade ínfima de produções acadêmicas desde sua fundação nos dispositivos analisados. A grande maioria de tudo que foi produzido pelos/as estudantes se deu pela publicação dos TCCs, uma vez que estes documentos são obrigatórios para a conclusão do curso. Além disso, é possível identificar uma tendência de concentração em uma única docente para realização de orientações. A partir dos resultados expostos neste trabalho foi possível pensar em outras hipóteses para orientar pesquisas futuras.

**Palavras-chave:** Formação Profissional; Gastronomia; Pesquisa; Produção Acadêmica.

## ABSTRACT

Gastronomy courses in Brazil generally focus on food production and people and business management (Rejowski, 2013). This is a recent course in the history of higher education in Brazil, having appeared in 1999 and at UFPB only in 2013 (Aditi *et al.*, 2022). Even within a context of epistemological knowledge production, in undergraduate courses outside the humanities, there is usually no academic production aimed at evaluating the academic production itself and its curricular matrix (Silva Neto; Guimarães, 2020). In this perspective, this work aims to analyze the academic productions of graduates and active students in the UFPB Gastronomy course on the Google Scholar, Scielo and UFPB Repository platforms. This is a quantitative-qualitative, basic and exploratory study that used bibliographical research as its main procedure. As a result, it was observed that the Gastronomy course at UFPB had few graduating students, compared to the total number of students, and a very small number of academic productions since its foundation in the devices analyzed. The vast majority of everything that was produced by the students was through the publication of their TCCs, since these documents are compulsory for completing the course. In addition, it is possible to identify a tendency to concentrate on a single teacher for guidance. Based on the results of this study, it was possible to come up with other hypotheses to guide future research.

**Key-words:** Professional Training; Gastronomy; Research; Academic Production.

## RESUMEN

Au Brésil, les cours de gastronomie sont généralement axés sur la production alimentaire et la gestion des personnes et des entreprises (Rejowski, 2013). Il s'agit d'un cours récent dans l'histoire de l'enseignement supérieur au Brésil, apparu en 1999 et à l'UFPB seulement en 2013 (Aditi et al., 2022). Même s'ils font partie d'un contexte de production de connaissances épistémologiques, les cours de premier cycle en dehors des sciences humaines manquent généralement de production académique visant à évaluer leur propre production académique et leur matrice curriculaire (Silva Neto; Guimarães, 2020). Dans cette perspective, cette étude vise à analyser les productions académiques des diplômés et des étudiants actifs du cours de gastronomie de l'UFPB sur les plateformes Google Scholar, Scielo et UFPB Repository. Il s'agit d'une étude quantitative-qualitative, fondamentale et exploratoire qui a utilisé la recherche bibliographique comme procédure principale. Il en résulte que le cours de gastronomie de l'UFPB compte peu d'étudiants diplômés, par rapport au nombre total d'étudiants, et un très petit nombre de productions académiques depuis sa création dans les dispositifs analysés. La grande majorité de ce qui a été produit par les étudiants l'a été à travers la publication de TCC, puisque ces documents sont obligatoires pour terminer le cours. En outre, il est possible d'identifier une tendance à se concentrer sur un seul enseignant pour l'orientation. Sur la base des résultats de cette étude, d'autres hypothèses ont pu être formulées pour orienter les recherches futures.

**Palavras clave:** Formación profesional; Gastronomía; Investigación; Producción académica.

## LISTA DE SIGLAS (GLOSSÁRIO)

CAPES – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior  
CNPq – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico  
DCIN – Departamento de Ciência da Informação  
DEAL – Departamento de Engenharia de Alimentos  
DGAS – Departamento de Gastronomia  
DTA – Departamento de Tecnologia de Alimentos  
ENEX – Encontro de Extensão da UFPB  
ENIC – Encontro de Iniciação Científica da UFPB  
ENID – Encontro de Iniciação à Docência da UFPB  
e-SIC – Sistema Eletrônico de Informações  
IES – Instituição de Ensino Superior  
PIBIC – Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica da UFPB  
PIBIC – Programa Institucional de Voluntários de Iniciação Científica da UFPB  
Plataforma Lattes – Sistema de Currículos Acadêmicos virtual criado e mantido pelo CNPq  
PRG – Pró-Reitoria de Graduação  
SIGAA – Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas  
SIPAC – Sistema Integrado de Patrimônio, Administração e Contratos  
TCC – Trabalho de Conclusão do Curso  
TCCs – Trabalhos de Conclusão de Curso  
UFBA – Universidade Federal da Bahia  
UFC – Universidade Federal do Ceará  
UFPB – Universidade Federal da Paraíba  
UFRGS – Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
UFRJ – Universidade Federal do Rio de Janeiro  
UFRPE – Universidade Federal Rural de Pernambuco

## LISTA DE QUADROS

|   |    |
|---|----|
| Quadro 1 - Componentes do Curso de Gastronomia da UFPB divididos por categorias temáticas .....                                     | 15 |
| Quadro 2 - Conclusões dentro e fora do prazo ideal de conclusão no curso de Gastronomia da UFPB desde sua criação .....             | 21 |
| Quadro 3 – Quantitativo de Egressos/as por Período.....   | 22 |
| Quadro 4 – Produção Acadêmica dos/as estudantes egressos/as do curso de Gastronomia da UFPB .....                                   | 22 |
| Quadro 5 – TCCs mapeados na Plataforma Lattes por busca nominal .....   | 23 |
| Quadro 6 – Status do vínculo dos/as alunos/as ativos/as, de acordo com o prazo ideal de conclusão do curso .....                    | 24 |
| Quadro 7 – Produção Acadêmica dos/as estudantes ativos/as do curso de Gastronomia da UFPB .....                                     | 25 |
| Quadro 8 – Carga horária dos componentes do curso de Gastronomia da UFPB dividida por Área Temática.....                            | 25 |
| Quadro 9 – Áreas de concentração dos TCC dos/as estudantes de Gastronomia da UFPB.....  | 26 |
| Quadro 10 – Áreas de concentração dos trabalhos publicados por estudantes do curso de Gastronomia da UFPB* .....                    | 27 |
| Quadro 11 – Universidades Públicas e seus Periódicos .....  | 29 |
| Quadro 12 - Produção Acadêmica de estudantes ativos/as no curso de Gastronomia da UFPB .....  | 37 |
| Quadro 13 – Produção Acadêmica de estudantes egressos/as no curso de Gastronomia da UFPB .....                                      | 42 |
| Quadro 14 – Revista Mangút: conexões gastronômicas, v. 1, n. 1, 2021.....   | 58 |
| Quadro 15 – Revista Mangút: conexões gastronômicas, v. 1, n. 2, 2021.....   | 60 |
| Quadro 16 – Revista Mangút: conexões gastronômicas, v. 2, n. 1, 2022.....   | 62 |
| Quadro 17 – Revista Mangút: conexões gastronômicas, v. 2, n. 2, 2022.....   | 64 |
| Quadro 18 – Revista Mangút: conexões gastronômicas, v. 3, n. 1, 2023.....   | 66 |
| Quadro 19 – Lista de Egressos/as disponibilizadas pela Coordenação de Gastronomia através do Processo nº 23074.076899/2023-73 ..... | 69 |

## LISTA DE FIGURAS

|  |    |
|--|----|
| Figura 1 - Thesa - tesouro semântico aplicado à gastronomia..... | 68 |
|--|----|

## SUMÁRIO

|  |      |
|--|------|
| LISTA DE SIGLAS (GLOSSÁRIO) .....  | VIII |
| LISTA DE QUADROS .....   | IX   |
| LISTA DE FIGURAS .....   | X    |
| 1. INTRODUÇÃO .....  | 12   |
| 2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....  | 14   |
| 3. OBJETIVOS.....  | 18   |
| 3.1. Objetivo Geral.....   | 18   |
| 3.2. Objetivos Específicos .....   | 18   |
| 4. MATERIAL E MÉTODOS .....  | 19   |
| 4.1. Caracterização da Pesquisa .....  | 19   |
| 4.2. Pesquisa Bibliográfica .....  | 19   |
| 4.3. Levantamento dos/as estudantes egressos/as e ativos/as do curso de Gastronomia ..   | 19   |
| 4.4. Levantamento dos trabalhos publicados e investigação das áreas de interesse nos trabalhos acadêmicos dos/as estudantes do curso de Gastronomia da UFPB..... | 20   |
| 5. RESULTADOS E DISCUSSÃO .....  | 21   |
| 5.1. Cenário dos/as estudantes egressos/as do curso de Gastronomia da UFPB .....   | 21   |
| 5.2. Cenário dos/as estudantes Ativos/as do curso de Gastronomia da UFPB .....   | 24   |
| 5.3. Áreas de maior interesse na pesquisa em Gastronomia da UFPB .....   | 25   |
| 5.3.1. Carga horária do curso de Gastronomia por área temática.....  | 25   |
| 5.3.2. Concentração de trabalhos acadêmicos por categoria temática.....  | 26   |
| 5.4. Gastronomia nas Universidades Públicas .....  | 28   |
| 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....  | 32   |
| REFERÊNCIAS .....  | 34   |
| APÊNDICE A .....   | 37   |
| APÊNDICE B.....  | 42   |
| APÊNDICE C.....  | 58   |
| APÊNDICE D .....   | 60   |
| APÊNDICE E .....   | 62   |
| APÊNDICE F .....   | 64   |
| APÊNDICE G .....   | 66   |
| ANEXO I.....   | 68   |
| ANEXO II .....   | 69   |

## 1. INTRODUÇÃO

Em um contexto geral, a nível de Brasil, o curso de graduação em Gastronomia está centrado na produção de alimentos em média escala e na habilidade de gestão de negócios e de pessoas. Normalmente, pouco se fala sobre pesquisa e sobre carreira acadêmica ou outras (Rubim; Rejowski, 2013).

Para todas as áreas do conhecimento, para todos os cursos de nível superior e, também, tecnológico existem alguns indicadores sobre a qualidade, quantidade e complexidade das pesquisas realizadas (Mainardes; Silva; Domingues, 2011). Um desses indicadores é o Thesaurus, que é basicamente a sistematização de assuntos/áreas de interesse/áreas temáticas dentro de cada campo de pesquisa e de atuação que existem nos mais diversos cursos de nível superior.

O curso de Gastronomia, mesmo já existente no Brasil desde 1999, possui apenas um Thesaurus disponível na rede e foi produzido pela UFRGS em 2022. Nele, é possível identificar alguns assuntos de interesses voltados para as tecnologias alimentares, mas nada voltado à formação acadêmica, ensino e produção científica em si. Adati et al. (2022) apresentam na UFRGS uma versão simplificada no Thesaurus para Gastronomia onde elencam conceitos, jargões, relações de equivalência, hierarquia e associações. O esquema simplificado está disponível como Anexo I neste trabalho.

Na UFPB não existem pesquisas relacionadas com a produção científica dos/as estudantes do curso de Gastronomia. Em levantamento prévio realizado, visando investigar a viabilidade deste estudo, não foi possível encontrar nenhum trabalho ou relatório institucional que trouxesse esse tipo de informação.

Por outro lado e buscando contornar essa situação, entre os poucos estudos que foram localizados/realizados por egressos/as que transcorre por área semelhante à esta pesquisa, pode-se citar o esboço de Maciel (2023) que objetivou montar um panorama geral acerca do empreendedorismo entre os egressos/as e discentes do curso de gastronomia da UFPB e, dentre seus resultados, montou um perfil de estudantes e egressos/as respondentes, além de estudar sobre a elaboração dos TCCs em plano de negócios por essas pessoas.

Esta pesquisa se propôs a investigar a produção acadêmica do curso de gastronomia, para responder a seguinte questão-problema: o que tem se produzido academicamente pelos/as estudantes do bacharelado em gastronomia da UFPB?

Apesar de a academia estar centrada na construção e disseminação do conhecimento epistêmico e científico, pouco se estuda sobre as influências que levam os/as estudantes a

escolherem as áreas temáticas de seus TCCs, quando se está fora do contexto das ciências humanas propriamente ditas (Gonçalves, 2021; Silva Neto; Guimarães, 2020; Silva, 2020).

A UFPB possui um Repositório próprio, que garante uma consulta rápida com filtros dinâmicos para os TCC, Dissertações e Teses. Porém, esse repositório não dá conta de produzir uma sistematização ou uma análise, mesmo que superficial, das áreas de temáticas de interesse desta produção acadêmica. Ao mesmo tempo, não são em todos os centros ou em todos os cursos que se realizam pesquisas voltadas para os aspectos que cercam a produção acadêmica e a pesquisa em cada curso.

Essa pesquisa, tem um caráter investigativo e seus resultados podem ser de extrema utilidade para se (re)analisar o curso de Gastronomia e a forma como é conduzida a formação dos/as futuros/as profissionais, bem como, a sua inserção e o seu protagonismo no que tange às pesquisas dentro e fora da universidade. Para isso, objetiva-se analisar as produções acadêmicas dos/as estudantes egressos/as e ativos/as no curso de Gastronomia da UFPB expostos nos portais eletrônicos Google Acadêmico, Scielo e no Repositório Institucional da UFPB.

## 2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Em diferentes áreas do conhecimento existem diversos questionamentos sobre o quanto as estruturas dos cursos de graduação (públicos ou privados) limitam os/as futuros/as profissionais em sua inserção dentro do universo acadêmico, enquanto pesquisadores/as e profissionais capazes de conduzir sua própria formação continuada e constante aperfeiçoamento. Estruturas curriculares muito “engessadas” ou muito focadas em determinadas áreas de atuação tendem a deixar uma lacuna de formação acadêmica e profissional que acaba dificultando a inserção dos/as graduandos/as na pesquisa em sua própria área de formação e, como consequência, dificultando a escolha e execução do seu trabalho de conclusão de curso (Peixoto *et al.*, 2014; Bridi; Pereira, 2004).

Tendências formativas são observadas em todas as matrizes curriculares de todos os cursos de graduação ao redor do Brasil. Obviamente, existe um centro teórico principal dentro de cada área do conhecimento e em cada curso já bem estabelecido. Porém, é possível encontrar, em lugares diferentes do país, um mesmo curso com grades curriculares profundamente diferentes (Arroyo, 2013).

As matrizes curriculares, do seu planejamento às suas propostas de autoavaliação a (re)formulação, assim como todas as áreas de sociedade, são alvo de disputas político-administrativas que ditam os rumos de todas as etapas que envolvem a criação e aperfeiçoamento de novos cursos de nível superior (Arroyo, 2013; Lord, 2014).

Trabalhar a produção acadêmica dos/as estudantes de gastronomia, como objeto de pesquisa, trouxe algumas limitações durante a fase planejamento e, até mesma, na execução da pesquisa. Previamente, já é possível sinalizar que não existe um volume considerável de produções acadêmicas capazes de fornecer um escopo considerável de pesquisa e se pensar em discussões mais objetivas, quando este total é comparado a dados como os de Vogel, Barros e Marinho (2019) e os de Ferro e Rejowski (2018). Por outro lado, é importante compreender e seguir os passos de Barata (2022) através da discussão de aspectos na avaliação da produção científica, seus motivos, suas complexidades e razões por trás de suas realizações. Afinal, a autora destaca que

a avaliação da produção científica é um dos insumos importantes na formulação e implementação da política de ciência e tecnologia possibilitando o ajuste entre a capacidade instalada de pesquisa e as necessidades de desenvolvimento científico e tecnológico. A orientação do fomento também deveria estar baseada no maior conhecimento sobre a capacidade instalada das instituições e grupos de pesquisa e sobre a qualidade da sua produção. Ainda em relação à orientação do fomento, as avaliações podem ajudar a formular estratégias para correção de assimetrias na distribuição da capacidade de pesquisa. As avaliações das universidades e instituições

de ensino têm sido usadas ainda para a construção de rankings de prestígio nacional e internacional e para conferir distinções no campo da política educacional. Este aspecto, embora controverso, acaba por ser incorporado pela sociedade e pelas próprias instituições como elementos do capital simbólico (Barata, 2022, p. 432).

Tomando como bases as pesquisas publicadas por pesquisadores/as como Gonçalves (2021), Silva Neto e Guimarães (2020), e Silva (2020), as áreas de maior concentração e “interesse” para publicação de trabalhos acadêmicos de cursos de graduação corresponde à(s) área(s) do conhecimento mais presentes na composição da estrutura curricular do curso em questão.

Como demonstra o Quadro 1 a seguir, ao analisar os componentes obrigatórios da Estrutura Curricular do curso de Gastronomia (2020.1), é possível identificar que existem duas grandes áreas de foco na formação dos/as futuros/as profissionais: a área de Habilidades e Técnicas (16 componentes) e a área de Gestão e Economia (9 componentes). Depois destas, existem: a área de Análises Laboratoriais (4 componentes), História e Sociologia (2 componentes), Linguagens (2 componentes), e Espaços Formativos de Livre Escolha (2 componentes) correspondendo aos Estágios Curriculares Obrigatórios. Ao mesmo tempo, os componentes voltados à Formação e Aperfeiçoamento Acadêmico-Científico somam apenas 4.

**Quadro 1 - Componentes do Curso de Gastronomia da UFPB divididos por categorias temáticas**

| COMPONENTE                                       | TIPO        | CATEGORIA                                       |
|--|-------------|---|
| PESQUISA APLICADA À GASTRONOMIA                  | Obrigatória | Formação e Aperfeiçoamento Acadêmico-científico |
| METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO - GASTRONOMIA | Obrigatória | Formação e Aperfeiçoamento Acadêmico-científico |
| INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO                       | Obrigatória | Gestão e Economia                               |
| INTRODUÇÃO A ALIMENTOS                           | Obrigatória | Habilidades e Técnicas                          |
| HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA                   | Obrigatória | Habilidades e Técnicas                          |
| HIGIENE DOS ALIMENTOS                            | Obrigatória | Habilidades e Técnicas                          |
| LÍNGUA FRANCESA INSTRUMENTAL I                   | Obrigatória | Linguagens                                      |
| BROMATOLOGIA                                     | Obrigatória | Análises Laboratoriais                          |
| MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS                      | Obrigatória | Análises Laboratoriais                          |
| INTRODUÇÃO ÀS FINANÇAS                           | Obrigatória | Gestão e Economia                               |
| MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS             | Obrigatória | Habilidades e Técnicas                          |
| GASTRONOMIA FRANCESA                             | Obrigatória | Habilidades e Técnicas                          |
| HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO                          | Obrigatória | História e Sociologia                           |
| LÍNGUA INGLESA INSTRUMENTAL II                   | Optativa    | Linguagens                                      |
| BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS                         | Obrigatória | Análises Laboratoriais                          |
| PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS                        | Obrigatória | Gestão e Economia                               |

|   |             |   |
|---|-------------|---|
| GESTÃO DE PESSOAS   | Obrigatória | Gestão e Economia                               |
| ORGANIZAÇÃO E OPERACIONALIZAÇÃO NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO   | Obrigatória | Gestão e Economia                               |
| GASTRONOMIA BRASILEIRA  | Obrigatória | Habilidades e Técnicas                          |
| SOCIOLOGIA APLICADA À GASTRONOMIA                             | Obrigatória | História e Sociologia                           |
| GESTÃO FINANCEIRA APLICADA À GASTRONOMIA                      | Obrigatória | Gestão e Economia                               |
| GASTRONOMIA ITALIANA  | Obrigatória | Habilidades e Técnicas                          |
| GASTRONOMIA PARAIBANA   | Obrigatória | Habilidades e Técnicas                          |
| GASTRONOMIA DAS AMÉRICAS                                      | Obrigatória | Habilidades e Técnicas                          |
| PORTUGUÊS INSTRUMENTAL  | Obrigatória | Linguagens                                      |
| MARKETING   | Obrigatória | Gestão e Economia                               |
| CONFEITARIA E DOÇARIA   | Obrigatória | Habilidades e Técnicas                          |
| PANIFICAÇÃO   | Obrigatória | Habilidades e Técnicas                          |
| GASTRONOMIA ALTERNATIVA                                       | Obrigatória | Habilidades e Técnicas                          |
| BEBIDAS   | Obrigatória | Habilidades e Técnicas                          |
| ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS                      | Obrigatória | Análises Laboratoriais                          |
| BANQUETES E EVENTOS   | Obrigatória | Gestão e Economia                               |
| EMPREENDEDORISMO GASTRONÔMICO                                 | Obrigatória | Gestão e Economia                               |
| GASTRONOMIA EUROPEIA  | Obrigatória | Habilidades e Técnicas                          |
| ENOLOGIA  | Obrigatória | Habilidades e Técnicas                          |
| PROJETO DE AMBIENTAÇÃO E DESIGN PARA RESTAURANTES E SIMILARES | Optativa    | Gestão e Economia                               |
| TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I - GASTRONOMIA                | Obrigatória | Formação e Aperfeiçoamento Acadêmico-científico |
| GASTRONOMIA ASIÁTICA E AFRICANA                               | Obrigatória | Habilidades e Técnicas                          |
| ESTÁGIO SUPERVISIONADO I - GASTRONOMIA                        | Obrigatória | Livre Escolha                                   |
| TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II - GASTRONOMIA               | Obrigatória | Formação e Aperfeiçoamento Acadêmico-científico |
| ESTÁGIO SUPERVISIONADO II - GASTRONOMIA                       | Obrigatória | Livre Escolha                                   |

Fonte: Sigaa UFPB. Disponível em: <https://sigaa.ufpb.br/sigaa/public/curso/curriculo.jsf>.

Mesmo não sendo foco deste trabalho, é importante fazer alusão às dinâmicas das disputas político-administrativas que direcionam o desenvolvimento da sociedade. Entre outros tantos fatores, a cosmovisão de sociedade, de ciência, da produção de conhecimento epistemológico, do papel da academia na sociedade e do grau de influência de profissionais de nível superior, nos mais diversos setores, é um dos, se não o maior, balizadores destas disputas (Lord, 2014).

A escolha do que deve ou não ser obrigatório, do que deve ser ou não ser optativo, o que deve ou não ser estágio, o que deve ou não ser considerado atividades complementar delimita são somente o processo de formação dos/as novos/as profissionais, mas também determina outras coisas, como: os rumos do planejamento do exercício financeiro, do ponto de vista de estrutura e serviços; os rumos dos procedimentos de demandas para novos concursos e

códigos de vagas; os rumos da atuação de fundações financiadoras a nível nacional vinculadas ao Ministério da Educação, como a CAPES e ao Ministério da Ciência Tecnologia e Informação, como o CNPq (Arroyo, 2013).

O curso de Gastronomia na UFPB é um curso recente e, como tal, passou e ainda está passando por um constante processo de acompanhamento, avaliação, reorganização e aperfeiçoamento, para garantir o melhor para toda a comunidade acadêmica e externa à UFPB. Novos cursos de nível superior sempre possuem uma extensa problemática sobre áreas de aprofundamento e pesquisa. Esse panorama normalmente só se modifica com a consolidação das pós-graduações nestas novas áreas de formação superior. Enquanto jovens, os cursos de graduação tendem a repetir um padrão de não conseguir “localizar” um foco específico para formação dos/as profissionais na IES onde eles surgem. Mas isso não é algo ruim ou danoso. É algo esperado e perfeitamente normal, uma vez que, como já elucidado acima, a academia é um campo de disputa de ideias, discursos e teorias, e é assim que se constitui o conhecimento epistêmico e científico que a caracteriza (Salvador, 2010).

De maneira generalista e, de certa forma, simplista, o curso de graduação em Gastronomia é um curso voltado para o mercado, em especial, o da alimentação e é balizado pelas influências deste mercado em todos os setores. Nas poucas IES onde o curso existe, ele não direciona os/as futuros/as profissionais para outras carreiras ou áreas de atuação que não a vida laboral diretamente ligada à produção de alimentos (Rubim; Rejowski, 2013).

Esse caráter de “curso voltado para o mercado” acentua ainda mais uma problemática da produção científica nacional, a influência do mercado nas pesquisas das Instituições, Institutos e Órgãos Públicos. O mercado privado já tem grande influência no que se pesquisa nas IES e como se pesquisa. E, para cursos como o de Gastronomia, é possível que o interesse do mercado esteja centralizado em não “desperdiçar o tempo de formação” de novos pesquisadores/as e cientistas da área da alimentação, mas, sim, de agilizar o processo de formação de profissionais capazes de produzir para o mercado gastronômico (Colauto; Beuren, 2006).

Uma vez que os componentes que ocupam um maior espaço dentro da grade curricular de gastronomia são da área de Tecnologia e Habilidades e tratam da prática do exercício da produção de alimentos e bebidas, a principal hipótese dessa pesquisa é que os TCCs do curso do Gastronomia tendem a estar centrados nesta área.

### **3. OBJETIVOS**

#### **3.1. Objetivo Geral**

Analisar as produções acadêmicas dos/as estudantes egressos/as e ativos/as no curso de Gastronomia da UFPB nos portais eletrônicos Google Acadêmico, Scielo, Repositório UFPB.

#### **3.2. Objetivos Específicos**

- Levantar os/as estudantes egressos/as e ativos/as do curso de Gastronomia da UFPB;
- Investigar os TCCs dos/as egressos/as do curso de Gastronomia da UFPB publicados no Repositório da UFPB;
- Investigar os trabalhos acadêmicos publicados pelos/as estudantes egressos/as e ativos/as nos portais de periódicos Google Acadêmico e Scielo;
- Realizar um cenário da produção acadêmica no curso de Gastronomia a partir dos resultados encontrados nas bases de dados.

## **4. MATERIAL E MÉTODOS**

### **4.1. Caracterização da Pesquisa**

Para esta pesquisa foi adotada uma abordagem Quanti-qualitativa, pois trazer elementos qualitativos como “objetivação do fenômeno, hierarquização das ações de descrever, compreender, explicar [...]”; respeito ao caráter interativo entre os objetivos buscados pelos investigadores [...]” (Gerhardt; Silveira, 2009, p. 34). Contudo, ao mesmo tempo, também, trouxe elementos quantitativos pois se pretendia quantificar dados representativos de toda a população alvo da pesquisa, de forma objetiva e padronizada (Gerhardt; Silveira, 2009).

Este trabalho foi de natureza Básica pois, objetivou “gerar conhecimentos novos, úteis para o avanço da ciência, sem aplicação prática [imediata] prevista” (Gerhardt; Silveira, 2009, p. 36).

Quanto ao objetivo, esta foi uma pesquisa Exploratória, uma vez que visava viabilizar uma maior proximidade da comunidade acadêmica com o problema pesquisado, com o intuito de construir hipóteses para as origens dos fatos identificados (Gil, 2002).

Durante a condução da pesquisa, no que concerne à obtenção de dados, foi utilizado o Procedimento de Pesquisa Bibliográfico, que correspondeu ao levantamento de trabalhos que já trabalharam dados e teorias que se pretendem abordar, tanto por meios físicos, através de livros e revistas, como em meios digitais, bem como em portais de periódicos e bases de dados (Gerhardt; Silveira, 2009).

### **4.2. Pesquisa Bibliográfica**

A consulta no próprio Repositório da UFPB já possibilita a aquisição parcial de material bibliográfico para a construção dos dados do TCC em si. De qualquer modo, foram realizadas consultas nas bases de dados do Google Acadêmico e Scielo, por serem grandes bases de dados com ampla disseminação nas universidades e de acesso gratuito.

Para este trabalho, todas as pesquisas bibliográficas foram finalizadas até o dia 15 de outubro de 2023.

### **4.3. Levantamento dos/as estudantes egressos/as e ativos/as do curso de Gastronomia**

O Repositório da UFPB possui registro de todos os TCCs defendidos pelos/as estudantes da instituição. Dessa maneira, é possível fazer um resgate dos trabalhos de todos/as os/as egressos/as através de simples consulta, utilizando o filtro “Departamento” com a busca por “Gastronomia”.

Os nomes dos/as egressos/as foram coletados via e-SIC UFPB para que fosse possível fazer um comparativo com os nomes disponíveis no Repositório da UFPB. Já a relação dos/as alunos/as ativos/as está disponível para consulta pública no SIGAA.

#### **4.4. Levantamento dos trabalhos publicados e investigação das áreas de interesse nos trabalhos acadêmicos dos/as estudantes do curso de Gastronomia da UFPB**

Foi realizada pesquisa simples utilizando os nomes de todos/as os/as estudantes egressos/as e ativos/as resultantes dessa pesquisa. A busca foi feita de forma individual nos bancos de dados do Repositório da UFPB, no Google Acadêmico e Scielo.

Todos os trabalhos encontrados foram salvos para devida sistematização, levando em consideração: Tipo de Trabalho, Título, Objetivo, Orientador/a, Área de foco do Trabalho.

A sistematização foi feita utilizando o software Microsoft Office Excel como ferramenta para auxiliar na análise dos dados.

## 5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

### 5.1. Cenário dos/as estudantes egressos/as do curso de Gastronomia da UFPB

Como é possível observar a partir dos documentos públicos, disponíveis nos portais da UFPB e do CTDR, o curso de Gastronomia da UFPB é muito recente, tendo seus/as primeiros/as estudantes no período letivo 2013.2.

O portal da UFPB, possivelmente em função de alguma manutenção ou reorganização interna, não possui informações sobre as entradas de estudantes para períodos letivos anteriores a 2017.1. Ao mesmo tempo, tendo em vista o início do curso em 2013, o período de 2017.2 corresponde ao 8º período da primeira turma deste curso. Dessa forma, não foi possível estabelecer uma relação e/ou comparativo entre o número entradas e de diferentes tipos evasões em cada período letivo, que podem ou não terem acontecido.

Do modo como é observado no quadro abaixo, desde o início do curso de Gastronomia, levando em consideração apenas o quantitativo de 70 vagas anuais ofertadas pelo SISU (excetuando-se as possíveis entradas por outros meios), pode-se entender como poucas as pessoas que chegaram a concluir, totalizando apenas 80 pessoas.

#### Quadro 2 - Conclusões dentro e fora do prazo ideal de conclusão no curso de Gastronomia da UFPB desde sua criação

| Situação de Conclusão       | Quantidade |
|-----------------------------|------------|
| Dentro do Prazo Ideal       | 19         |
| Após o Prazo Ideal          | 61         |
| <b>TOTAL DE EGRESSOS/AS</b> | <b>80</b>  |

Fonte: autora, 2023.

Mesmo não sendo possível fazer um comparativo real entre os ingressos e conclusões para estabelecer um indicativo de evasão, ainda é possível inferir que a maioria dos/as estudantes (cerca de 76%) concluiu o curso fora do prazo ideal estabelecido pela PRG.

Para compreender esse quantitativo de conclusões e seus respectivos períodos, solicitou-se à Coordenação do Curso de Gastronomia, através de Processo nº 23074.076899/2023-73, os dados públicos pertinentes ao Período de Ingresso, Nome do/a Aluno/a de Gastronomia e Período de Colação de Grau visando a compreensão desses/as egressos/as. A partir da

disponibilização dos mesmos, pode-se visualizar através do quadro abaixo e do Anexo II um maior e melhor detalhamento quanto ao período de colação de grau.

### Quadro 3 – Quantitativo de Egressos/as por Período

| Período      | Nº de Concluintes |
|--------------|-------------------|
| 2016.2       | 1                 |
| 2017.1       | 9                 |
| 2017.2       | 6                 |
| 2018.1       | 7                 |
| 2018.2       | 8                 |
| 2019.1       | 2                 |
| 2019.2       | 16                |
| 2021.1       | 7                 |
| 2021.2       | 10                |
| 2022.1       | 9                 |
| 2022.2       | 5                 |
| <b>TOTAL</b> | <b>80</b>         |

Fonte: autora, 2023.

Até o encerramento desse estudo não se soube informar o porquê de não haver colação de grau nos períodos 2020.1 e 2020.2. Entretanto, acredita-se que ou possa não ter havido colação de grau, uma vez que o período coincidi com o auge da pandemia no Brasil, por isso tais dados encontram-se vazios, ou tenha ocorrido alguma falha de sistema na disponibilização desses dados à pesquisadora, já que constam 8 (oito) formandos/as, na rede social *Instagram* do curso em 2022.2, não sendo possível identificar outras colações de grau anteriores a 2021.2 na mesma. Os 3 (três) egressos/as faltantes em 2022.2 são João Vicente Teodoro Carneiro, Márcia Maria de Figueiredo Maciel e Sabrina Diniz Pachêco os quais foram identificados os seus respectivos TCCs e outras produções.

Entre os/as estudantes que já concluíram o curso, foram localizadas as produções acadêmicas listadas abaixo a partir dos resultados encontrados nos buscadores.

### Quadro 4 – Produção Acadêmica dos/as estudantes egressos/as do curso de Gastronomia da UFPB

| Produção Acadêmica de alunos/as egressos/as | Quantidade |
|---|------------|
| Artigo                                      | 10         |
| Capítulo de Livro                           | 5          |
| Resumo                                      | 7          |

|                    |            |
|--------------------|------------|
| Sem TCC            | 5          |
| TCC                | 75         |
| <b>Total Geral</b> | <b>102</b> |

Fonte: autora, 2023.

Ignorando o total de estudantes matriculados/as em cada período enquanto ainda estavam ativos/as, observou-se um total de 102 (cento e dois) trabalhos publicados. Em sua grande maioria, cerca de 74% dos trabalhos acadêmicos publicados são TCCs.

Um dado interessante é que, mesmo com um quantitativo de 80 egressos/as, ao todo, só foram localizados 75 (setenta e cinco) TCCs no repositório da UFPB. Logo, subentende-se que, por alguma razão como restrição e/ou patenteamento, 5 (cinco) pessoas tiveram seus trabalhos ocultos do repositório da UFPB. Para contornar essa ausência de informação, solicitou-se os dados dos mesmos à biblioteca setorial que recorreu ao próprio departamento, e que, até o encerramento desta pesquisa, não houve retorno por nenhum destes setores de modo a cessar a lacuna.

Entretanto, buscando contorná-la, realizou-se a busca na Plataforma Lattes, apesar de não fazer parte dos parâmetros/base de dados utilizados/as nesse esboço, pesquisando-se somente os nomes das pessoas sem TCC disponibilizados no Repositório da UFPB. Esta investigação resultou no quadro a seguir.

#### Quadro 5 – TCCs mapeados na Plataforma Lattes por busca nominal

| Tipo de Trabalho | Título  | Autor/a                       | Orientador/a                      |
|------------------|---|-------------------------------|-----------------------------------|
| TCC              | Impacto da Covid-19 no setor de alimentos e bebidas de João Pessoa PB   | ALANA FERREIRA DE LIMA        | Ingrid Conceição Dantas Goncalves |
| TCC              | A gastronomia hospitalar como um diferencial na satisfação dos pacientes internados   | ARILANE NASCIMENTO DOS SANTOS | Maria Remédios Antunes Magalhães  |
| TCC              | Avaliação qualitativa dos bolos de noivas comercializados na grande João Pessoa: aspectos microbiológicos e físico-químicos | FABIANO SILVA DOS SANTOS      | Karlla Karinne Gomes de Oliveira  |
| TCC              | Cozinhas Populares no combate à fome durante a pandemia da Covid-19 na cidade de João Pessoa – PB                           | HELLEN KAROLYNE LIMA BARROS   | Vitor Hugo Rocha de Vasconcelos   |
| TCC              | Desenvolvimento de fermento natural tipo III, inoculado com cepas de <i>Lactiplantibacillus pentosus</i> 129                | SAIONARA SOARES               | Estefânia Fernandes Garcia        |

Fonte: autora, 2023.

A produção científica dos/as egressos/as além dos TCCs está distribuindo como: apenas 9 (nove) dos/as 80 (oitenta) egressos/as (cerca de 11%) produziram artigos enquanto acadêmicos/as. Somente 3 (três) egressos/as (cerca de 4%) produziram capítulos de livros

enquanto estudantes, só 5 (cinco) egressos/as (cerca de 6%) produziram resumos enquanto universitários/as. Esses/as autores/as somam 14 (quatorze) pessoas, sendo 9 (nove) mulheres, observando a grafia de seus nomes, e 5 (cinco) homens.

A partir do levantamento de dados utilizando os buscadores citados na metodologia, é possível inferir que o curso de Gastronomia da UFPB, nesses portais, praticamente não possui produção acadêmica pelos/as estudantes egressos/as, uma vez que, em 10 (dez) anos de existência, sua produção científica resumiu-se a uma pequena parcela dos/as egressos/as que totalizou 22 trabalhos científicos.

Sugere-se, para realização de pesquisas futuras, a utilização de outras análises/fontes, como Relatórios de PIBIC/PIVIC, os anais do ENEX, ENIC e ENID, entre outros/as meios/plataformas. Entretanto, salienta-se que, até a conclusão deste estudo encontrava-se disponível nos portais da UFPB, e das respectivas Pró-Reitoria responsáveis, os seguintes Anais: ENEX 2007 a 2018; ENIC 2000-2001 a 2021-2022; ENID 2021 e 2022. Por razões não investigadas nesse estudo, uma vez que não diz respeito às bases analisadas, não utilizou-se os dados anteriormente expostos tanto por não condizerem com suas totalidades além de estarem incompletos em seus respectivos *sites*.

## 5.2. Cenário dos/as estudantes Ativos/as do curso de Gastronomia da UFPB

Atualmente existem muito mais estudantes ativos/as do que estudantes que já concluíram o curso, com um total de 324 matrículas ativas até o início do período letivo 2023.1.

### Quadro 6 – Status do vínculo dos/as alunos/as ativos/as, de acordo com o prazo ideal de conclusão do curso

| Status de Vínculo                  | Quantidade |
|------------------------------------|------------|
| Ativos/as                          | 226        |
| Ativos/as e Retidos/as*            | 98         |
| <b>TOTAL DE ALUNOS/S ATIVOS/AS</b> | <b>324</b> |

Fonte: autora, 2023.

\*São considerados/as retidos/as os/as estudantes que ultrapassaram o prazo ideal de conclusão do curso determinado pelo PPC.

Como é possível averiguar no quadro seguinte, entre os/as estudantes com matrícula ativa foram localizados 11 (onze) TCCs já publicados. Além disso, a produção científica por parte dos/as estudantes com matrículas ativas é distribuído como sendo: 45,8% de TCCs, 20,8% de Resumos, 20,8% de Capítulos de Livros e 12,5% de Artigos.

Comparando esse total ao mesmo total de produção científica realizada pelos/as egressos/as, pode constatar que, os/as formados/as produziram mais artigos do que os/as estudantes ativos/as, entretanto os totais de capítulos de livros são idênticos e a diferença entre resumos somam 2 (dois) para maior entre os/as egressos/as.

### **Quadro 7 – Produção Acadêmica dos/as estudantes ativos/as do curso de Gastronomia da UFPB**

| <b>Produção Acadêmica de alunos/as ativos/as</b> | <b>Quantidade</b> |
|--|-------------------|
| Artigo   | 3                 |
| Capítulo de Livro                                | 5                 |
| Resumo   | 5                 |
| TCC  | 11                |
| <b>Total Geral</b>                               | <b>24</b>         |

Fonte: autora, 2023.

Um dado que cabe destacar nestes resultados, é que entre os trabalhos acadêmicos publicados por estudantes de matrícula ativa comumente dizem respeito a estudantes com o status de “retidos”. O que deixa evidente que a conclusão do curso dentro do prazo ideal estabelecido pela PRG não corresponde à qualidade acadêmica ou profissional de quaisquer estudantes. Por outro lado, é importante destacar que todos/as os/as autores/as dos trabalhos supracitados interseccionam em mais de um tipo de trabalho.

### **5.3. Áreas de maior interesse na pesquisa em Gastronomia da UFPB**

#### **5.3.1. Carga horária do curso de Gastronomia por área temática**

Arroyo (2013) e Lord (2014) em seus trabalhos abordam a influência da composição da grade curricular na escolha das áreas temáticas dos TCCs e nas próprias inclinações de pesquisa e produção acadêmica.

No curso de Gastronomia da UFPB é evidente que a maior parte da carga horária está distribuída entre os componentes curriculares voltados às habilidades e técnicas.

### **Quadro 8 – Carga horária dos componentes do curso de Gastronomia da UFPB dividida por Área Temática**

| <b>Categorias Temáticas</b>                        | <b>Carga Horária</b> | <b>% da Carga Horária Total</b> |
|--|----------------------|---------------------------------|
| Habilidades e Técnicas                             | 1320                 | 34,92%                          |
| Livre Escolha (Estágios Curriculares Obrigatórios) | 720                  | 19,07%                          |

|   |             |             |
|---|-------------|-------------|
| Gestão e Economia                               | 660         | 17,46%      |
| Linguagens                                      | 300         | 7,93%       |
| Análises Laboratoriais                          | 270         | 7,14%       |
| História e Sociologia                           | 210         | 5,55%       |
| Formação e Aperfeiçoamento Acadêmico-científico | 180         | 4,76%       |
| Segurança e Ética Profissional                  | 90          | 2,38%       |
| Estatística                                     | 30          | 0,79%       |
| <b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO*</b>            | <b>3780</b> | <b>100%</b> |

Fonte: autora, 2023.

\* Incluídos os componentes optativos.

Vale ressaltar que os componentes de livre escolha dizem respeito aos estágios que, normalmente são voltados para atividades na área de Habilidade e Técnicas. Nesta perspectiva, a depender do tipo de opção de estágio escolhido, é possível que um/a estudante chegue a ocupar cerca de até 53,99% da carga horária do curso com conteúdos e práticas voltados para a área de Habilidades e Técnicas.

### 5.3.2. Concentração de trabalhos acadêmicos por categoria temática

O curso de Gastronomia da UFPB segue a tendência apresentada por Arroyo (2013) e Lord (2014). Isso pode ser explicado uma vez que a grande maioria da carga horária total de componentes optativos e obrigatórios do curso corresponda a conteúdos e práticas voltadas à área de Habilidades e Técnicas. Na mesma linha e concordando com os autores, pode ser identificado que os TCCs publicados, desde a fundação, estão debruçados neste campo, e que divide o espaço por igual na área de Gestão e Economia, corroborando com a hipótese levantada no começo deste estudo para as duas áreas inicialmente citadas. Por outro lado, a área de História e Sociologia, embora ocupe menos de 6% da carga horária total do curso, tem grande participação nos estudos em TCCs como pode ser visto no quadro abaixo.

**Quadro 9 – Áreas de concentração dos TCC dos/as estudantes de Gastronomia da UFPB**

| <b>Categorias Temáticas</b>                     | <b>Quantidade</b> |
|---|-------------------|
| Análises Laboratoriais                          | 15                |
| Formação e Aperfeiçoamento Acadêmico-científico | 1                 |
| Gestão e Economia                               | 25                |
| Habilidades e Técnicas                          | 25                |
| História e Sociologia                           | 20                |
| <b>Total Geral</b>                              | <b>86</b>         |

Fonte: autora, 2023.

\* Foram considerados os TCCs de estudantes ativos/as e egressos/as.

Os TCCs foram trazidos dessa forma destacada para tratar das áreas de interesse porque dizem respeito a, basicamente, toda a produção acadêmica dos/as estudantes desde a fundação do curso de Gastronomia da UFPB. Além de serem os únicos tipos de produção acadêmica obrigatórias.

#### Quadro 10 – Áreas de concentração dos trabalhos publicados por estudantes do curso de Gastronomia da UFPB\*

| Categorias Temáticas                            | Artigo    | Capítulo de Livro | Resumo    | TCC       | Total Geral |
|---|-----------|-------------------|-----------|-----------|-------------|
| Análises Laboratoriais                          | 5         | 3                 | 12        | 15        | 35          |
| Formação e Aperfeiçoamento Acadêmico-científico | 0         | 0                 | 0         | 1         | 1           |
| Gestão e Economia                               | 1         | 4                 | 0         | 25        | 30          |
| Habilidades e Técnicas                          | 3         | 0                 | 0         | 24        | 27          |
| História e Sociologia                           | 4         | 3                 | 0         | 20        | 27          |
| <b>Total Geral</b>                              | <b>13</b> | <b>10</b>         | <b>12</b> | <b>85</b> | <b>120</b>  |

Fonte: autora, 2023.

\* Foram considerados os trabalhos publicados por estudantes ativos/as e egressos/as.

Diferentemente dos TCCs, é possível notar que há destaque para a área de concentração de Análises Laboratoriais quando observado o total de trabalhos publicados, seguido, novamente, da presença da área de Gestão e Economia.

Além das áreas de concentração de cada trabalho, existe também uma tendência com relação aos/as docentes responsáveis pelas orientações de cada trabalho. Entre os/as docentes que já realizaram orientam de TCCs para estudantes de gastronomia 3 não estão lotados/as no DGAS, são estes/as: Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira, lotada no DCIN, Ismael Ivan Rockenbach, lotado no DTA, e Ricardo Targino Moreira, lotado no DEAL.

Ademais, uma única docente concentra cerca de 26% das orientações dos TCCs desde a fundação do curso de Gastronomia da UFPB ou três docentes agrupam aproximadamente 56% das orientações, como pode ser notado através dos Apêndices A e B. Esse cenário pode estar relacionado com questões como: a busca por professores/as doutores/as para orientação; a afinidade da área de pesquisa entre o/a aluno/a com o/a docente; atrasos nas produções e apresentações dos TCCs, em função do limite de orientações por período possíveis de serem realizadas por cada docente; sobrecarga do trabalho docente com a realização de múltiplas orientações por período, para atender a demanda de busca por orientação; fatores diversos como

afastamentos dos/as docentes para licenças maternidade, aperfeiçoamento, mestrado e/ou doutorado, entre outros; e, até mesmo, a indisponibilidade dos/as demais docentes para realizar atividades de orientação com os/as estudantes.

#### **5.4. Gastronomia nas Universidades Públicas**

Sabendo que a ciência gastronômica passou a ser disseminada a partir do nascimento dos cursos voltados à área de gastronomia, compreende-se, então, que a gastronomia é uma ciência jovem e, como qualquer outra, passa pelo nascimento de sua cultura científica, seja ela aplicada para o desenvolvimento de pesquisas, de conhecimentos, de tecnologias e de inovações que envolvem o campo (Soares; Figueiredo; Sá, 2021).

Ao se analisar o Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Educação Superior do Ministério da Educação (Cadastro e-MEC), através de pesquisa realizada em consulta avançada com filtro aplicado apenas para a palavra “gastronomia”, compreende-se que, se ainda em funcionamento, o curso mais antigo do Brasil teria 24 anos de existência (Brasil, 2023).

Assim, o curso mais antigo do Brasil iniciou seu funcionamento em 1999 na Universidade Anhembi Morumbi, de grau sequencial, mas extinto; enquanto que o primeiro de grau tecnológico iniciou sua atividade em 2001, e segue em atividade até hoje, no Centro Universitário SENAC; e o primeiro bacharelado em gastronomia no país surgiu em 1999 na Universidade do Vale do Itajaí e que segue em atividade até hoje. Dos 456 cursos de gastronomia registrados no Cadastro e-MEC: 94 cursos já foram extintos, 48 sequer iniciaram suas atividades, 30 encontram-se em processo de extinção e os demais em atividade. Dos que estão em funcionamento, 10 são bacharelados, sendo 5 em universidades públicas. São elas: UFBA, UFC, UFPB, UFRJ e UFRPE, tendo o curso de gastronomia da UFPB iniciada as suas atividades há 10 anos e 6 meses.

Partindo do suposto de que a produção das ciências, entre elas a gastronômica, é um importante papel das universidades públicas, buscou-se fazer uma análise nos portais de periódicos destas instituições, entre 27/10/23 e 05/11/23. Realizou-se a leitura do título e a descrição de todos os periódicos localizados, a fim de reconhecer se existem revistas de gastronomia nas Universidades Públicas que possuem o curso de bacharelado em gastronomia. Em caso positivo, efetuou-se a leitura dos títulos, resumos, palavras-chave e autores/as para averiguar como andam suas publicações, buscando, principalmente, entender se entre os/as autores/as localizam-se egressos/as e estudantes da gastronomia da UFPB.

## Quadro 11 – Universidades Públicas e seus Periódicos

| Universidade | Periódicos | Periódicos de Gastronomia Ativo |
|--------------|------------|---------------------------------|
| UFBA         | 68         | 0                               |
| UFC          | 31         | 0                               |
| UFPB         | 92         | 1*                              |
| UFRJ         | 78         | 1                               |
| UFRPE        | 13         | 0                               |

Fonte: autora, 2023.

\* De acordo com o Portal de Periódicos da UFPB, a revista de gastronomia da mesma encontra-se Incubada.

A partir desse levantamento é possível constatar que, apesar de existente há mais de 20 anos nas Universidades Públicas, os cursos de gastronomia do Brasil, por alguma razão não investigada nesse trabalho, não possuem revistas/periódicos próprias, excetuando-se a Revista Mangút: conexões gastronômicas, cadastrada junto à UFRJ (ISSN 2763-9029), com a primeira edição publicada em 2021, e a tentativa de publicação do *Brazilian Journal of Gastronomy and Food Science* pela UFPB, mais especificamente pelo curso de Gastronomia desta Universidade.

Através das consultas no Portais de Periódicos dessas instituições, constatou-se a apresentação da revista da UFRJ (2023) como sendo:

Revista Mangút: Conexões Gastronômicas

Bem vindes!

A Revista Mangút: Conexões Gastronômicas é um periódico científico eletrônico vinculado ao Departamento de Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) que busca fomentar a produção científica de qualidade no emergente campo da Gastronomia em diálogo com diferentes áreas do saber (UFRJ, 2023).

Enquanto que, no Portal de Periódicos Incubados da UFPB (2023b), pode-se identificar a apresentação da sua revista como sendo:

BRAZILIAN JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE

Escopo: O BRAZILIAN JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE é um veículo de divulgação de artigos científicos com periodicidade semestral, editado pelo Departamento de Gastronomia do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional (CTDR) da Universidade Federal da Paraíba (UFPB). O referido jornal vem preencher a lacuna existente no país quanto à existência de periódicos científicos que garantam, a efetiva divulgação da produção técnico-científica dos docentes e pesquisadores das áreas de Gastronomia e Ciência de Alimentos no Brasil. Trata-se de uma Revista Técnico-Científica de ampla circulação e com escopo diversificado envolvendo as áreas de Alta Gastronomia, Gastronomia Brasileira, Confeitaria e Panificação, Memória e cultura, Ciência de Alimentos, Tecnologia de Alimentos (UFPB, 2023b).

A proposta estabelecida pelo escopo da revista da UFPB evidencia ainda mais a lacuna da própria produção acadêmica dos/as egressos/as e alunos/as desta instituição. Para além, é possível constatar que a única revista própria gastronomia do país não conta com nenhuma participação da UFPB em suas publicações, conforme pode ser visto nos Apêndices C, D, E, F e G. Logo, o desejo de preenchimento da lacuna científica no campo gastronômico, apesar da necessidade de ser cessada, segue aberta, assim como perguntas que não calam e que seguem como sugestões de pesquisas futuras: “Afinal, o que é gastronomia?” e, além disso, “Onde estão publicados os artigos selecionados no chamamento, através do *Facebook*, para publicação, ocorrido em 2018, pelo Conselho Editorial da *Brazilian Journal of Gastronomy and Food Science*?” e “Por que não está sendo publicada constantemente na revista de gastronomia da UFPB, já que ela se propôs ser uma revista semestral?”.

A partir desses resultados expostos/discutidos nesta pesquisa, é possível se pensar algumas questões que podem (e que devem) se tornar alvo de pesquisas futuras, tais como:

- O baixo índice de estudantes que concluem o curso está relacionado à baixa quantidade de ingressos ou a um alto índice de evasão? E, se há evasão nestas proporções, como ela se dá, quais os seus tipos e o que as motivam?;
- A baixa produção acadêmica entre os/as estudantes do curso está relacionada com a baixa procura por parte dos/as estudantes ou com a falta de incentivo institucional da coordenação do curso, DGAS e da direção do centro? Se o motivo principal for a baixa procura, o que impede ou desmotiva os/as estudantes a realizarem atividades que geram produção acadêmica? Se o motivo principal for a falta de incentivo institucional, quais as estratégias estão sendo adotadas sem sucesso e que tipo de alterações ou novas estratégias são mais compatíveis com a realidade do curso?;
- A grande concentração das orientações de TCC em três docentes ocorre em função da afinidade dos/as estudantes com a área de atuação (ou com as professoras em si) em questão ou está pela falta de receptividade dos/as demais docentes para realização de orientações? Se o motivo desta grande concentração é a afinidade com as docentes ou sua área de formação, por que não existem procuras de outros/as docentes com áreas de atuação e/ou formação similares? Se a questão for a falta de receptividade ou aceitação por outros/as docentes, o que motiva esse afastamento das orientações?;
- A área de concentração dos TCC se dá em função do direcionamento gerado pelos tipos de trabalhos aceitos como TCC (como o plano de negócio) ou esta influência se dá pela composição curricular do curso? Se os modelos de trabalho são o grande fator de influência,

quais as alterações que precisam ser feitas para prevenir um direcionamento forçado para determinadas áreas de pesquisa? Se a composição curricular for o grande ponto, para qual direcionamento profissional a grade curricular projeta os/as estudantes e quais as reestruturações curriculares necessárias para garantir o pleno desenvolvimento acadêmico e profissional dos/as futuros gastrônomos/as?

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho se voltou a investigar a produção acadêmica dos/as estudantes do curso de Gastronomia da UFPB a partir dos resultados encontrados em três bases de dados, analisando a distribuição entre estudantes ativos/as e egressos/as, além de relacionar cada trabalho com as categorias criadas para denominar o que neste trabalho foi chamado de área de concentração, tais como: Análises Laboratoriais, Formação e Aperfeiçoamento Acadêmico-científico, Gestão e Economia, Habilidades e Técnicas, História e Sociologia, Linguagens e de Livre Escolha que corresponde aos Estágios Curriculares Obrigatórios.

A principal hipótese desta pesquisa era que a produção acadêmica dos/as estudantes de Gastronomia da UFPB estava diretamente relacionada à(s) área(s) onde se concentra a maior quantidade de componentes do curso, logo, a área que ocupa a maior parte da carga horária total do curso. Neste caso, a área de Habilidades e Técnicas ocupa a maior parte do tempo de formação do curso, com 34,92% da carga horária total, podendo corresponder a até 53,99%, se levadas em consideração também a carga horária de Livre Escolha, que de maneira geral também é voltada para Habilidades e Técnicas.

O que ficou evidente a partir desta pesquisa é que a produção por estudantes no curso de Gastronomia da UFPB, utilizando os buscadores expostos, é mínima, existindo apenas 13 artigos, 10 capítulos de livros e 12 resumos publicados desde a fundação do curso, excetuando-se os TCCs. Destes trabalhos publicados, 13 são produções de estudantes com matrícula ativa.

Além dos trabalhos descritos acima, a única produção acadêmica obrigatória que existe são os TCCs, indispensáveis para garantir a integralização da carga horária total do curso. Cabendo destacar que houveram TCCs de alunos/as egressos/as que não foram localizados na base de dados do Repositório da UFPB por motivos desconhecidos e não investigados nesta pesquisa, somado ao fato de que apenas 80 estudantes concluíram o curso desde a sua fundação, mas que, assim como a própria base de dados, pode ser um número falho tendo em vista os dados expostos/discutidos/apresentados.

Quanto ao que concerne à pouca produção acadêmica no campo de gastronomia, pode-se constatar que esse problema não se restringe somente à UFPB, uma vez que só foi localizada uma revista de gastronomia do país, registrada/vinculada junto à UFRJ. Ademais, entre as 5 edições já publicadas pela mesma, não foi localizada, até o encerramento deste estudo, nenhuma publicação realizada por pessoa vinculada à UFPB, seja aluno/a, egresso/a, técnico/a e/ou docente.

Um dos motivos por trás da ínfima produção acadêmica por estudantes, durante o curso, pode ser a dificuldade de conciliar a vida laboral com a acadêmica, como foi a vivência desta autora durante todo o seu processo formativo. Uma impressão pessoal que pode se obter durante sua experiência no curso foi que a grande maioria dos/as estudantes do curso já atuam no mercado da gastronomia desde o início do curso, e os/as que não atuam profissionalmente precisam atuar para cumprir a extensa carga horária reservada ao desenvolvimento dos estágios obrigatórios.

Para além da pouca produção acadêmica, foi possível identificar uma grande concentração das orientações dos TCCs em uma única docente, atuando como orientadora de mais de 26% de todos os TCCs já produzidos desde a fundação do curso e/ou em três docentes que agrupam aproximadamente 56% de todas as orientações. Este cenário, como já exposto nos resultados, pode indicar atrasos nas apresentações dos TCCs, e/ou sobrecarga do trabalho docente, e/ou indisponibilidade dos/as demais docentes para realizar atividades de orientação com os/as estudantes que podem e que devem ser estudados em pesquisas futuras.

## REFERÊNCIAS

ADATI, Felipe Sousa; PAULA, Letícia Lesley Alves de; REIS, Lavínia De Oliveira dos; SILVA, Bianca Cristina Marques da; SILVA, Victoria Venancio da. Thesa: Gastronomia Brasileira. **THESA**, UFRGS, 2022. Disponível em:

[https://www.ufrgs.br/tesauros/index.php/thesa/terms\\_from\\_to/449/pdf/9](https://www.ufrgs.br/tesauros/index.php/thesa/terms_from_to/449/pdf/9). 12 jul. 23.

ARROYO, Miguel G. Currículo, território em disputa. Petrópolis: **Vozes**, 2013. Disponível em:

<https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=nOgbBAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT2&dq=matriz+curricular+e+disputa&ots=DfIl0GLrFu&sig=gOkPBxyUK5Pv-JGtrKqKnMHP43M#v=onepage&q=matriz%20curricular%20e%20disputa&f=false>. Acesso em 26 jul. 23.

BECKHAUSER, Sheila Patrícia Ramos; MARTINS, Daniele de Lourdes Curto da Costa; DOMINGUES, Maria José Carvalho de Souza. Comportamento estratégico em instituições de ensino superior: perspectivas de coordenadores de curso em uma IES privada e uma IES pública. [In] **Anais do XVII Colóquio Internacional de Gestão Universitária**, Mar del Plata, Argentina, 2017. Disponível em:

<https://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/181063>. Acesso em: 11 jul. 23.

BRASIL. Ministério da Educação (MEC), Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Educação Superior. **Cadastro e-MEC**, 2023. Disponível em: <https://emec.mec.gov.br/>. Acesso em: 02 nov. 2023.

BRIDI, Jamile Cristina Ajub; PEREIRA, Elisabete Monteiro de Aguiar. O impacto da iniciação científica na formação universitária. **Olhar de Professor**, v. 7, n. 2, 2004.

Disponível em: <https://revistas.uepg.br/index.php/olhardeprofessor/article/view/1404>. Acesso em: 10 jul. 23.

COLAUTO, Romualdo Douglas; BEUREN, Ilse Maria. Proposta de indicadores para avaliar a gestão do conhecimento em instituições de ensino privadas. **Revista Ciências Administrativas**, v. 12, n. 1, p. 43-53, Fortaleza, CE, ago, 2006. Disponível em:

<https://www.redalyc.org/pdf/4756/475647701005.pdf>. Acesso em: 18 jul. 23.

GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo. [org]. Métodos de Pesquisa. **Editora da UFRGS**, Porto Alegre, RS, 2009. Disponível em:

<https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/52806/000728684.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 30 jun. 2023.

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 4ª ed. São Paulo: **Editora Atlas**, 2002. Disponível em:

[https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/150/o/Anexo\\_C1\\_como\\_elaborar\\_projeto\\_de\\_pesquisa\\_-\\_antonio\\_carlos\\_gil.pdf](https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/150/o/Anexo_C1_como_elaborar_projeto_de_pesquisa_-_antonio_carlos_gil.pdf). Acesso em: 01 jul. 23.

GONÇALVES, Jonas Rodrigo. Escolha do tema de trabalho de curso na graduação em direito. **Revista Coleta Científica**, v. 5, n. 9, jan-jun, 2021. Disponível em:

<http://portalcoleta.com.br/index.php/rcc/article/view/58/49>. Acesso em: 03 jul. 23.

LORD, Lucio José Dutra. Análises sociológicas da matriz curricular. **Revista Eventos Pedagógicos**, v. 1, n. 4, 13 ed., p. 78-88, nov-dez. 2014. Disponível em: <https://periodicos2.unemat.br/index.php/reps/article/view/9577/5656>. Acesso em: 27 jul. 23.

MAINARDES, Emerson Wagner; SILVA, Maria José; DOMINGUES, Maria José. Proposta de uma estratégia para o desenvolvimento de novos cursos de ensino superior. **Revista Ibero-Americana de Estratégia**, v. 10, n. 2, p. 58-83, São Paulo, SP, maio-ago, 2011. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/3312/331227119004.pdf>. Acesso em: 17 jul. 23.

NETO, Abilio Azevedo Silva; GUIMARÃES, Jairo de Carvalho. Elaboração do TCC: implicações cognitivas, emocionais e psicológicas relacionadas no processo de produção. [In] **Anais do IV Encontro Internacional de Gestão, Desenvolvimento e Inovação**, v. 4, n. 1, 31 out. 2020. Disponível em: <https://periodicos.ufms.br/index.php/EIGEDIN/article/view/11500>. Acesso em: 14 jul. 23.

PEIXOTO, Emanuelle Priscila de Almeida; FRANÇA, Robério Dantas de; ANDRADE, Erika Patrícia Almeida de; MENÊSES, Francisca Andrêssa Figueirêdo de. A contribuição da iniciação científica na elaboração do TCC no curso de ciências contábeis sob a ótica do corpo discente: uma pesquisa nas IES públicas do estado da Paraíba. [In] **Anais do IX Congresso USP Iniciação Científica em Contabilidade**, São Paulo, SP, 2014. Disponível em: <https://congressousp.fipecafi.org/anais/artigos142014/227.pdf>. Acesso em: 04 jul. 23.

PRADO, Eneias de Almeida; MISTRO, Célia Regina. TCC tecnológico é um desafio duplo: na formação e futuros profissionais e na busca de linhas de pesquisa. [In] **Anais do III Seminário Internacional Étnico Racial**, v. 2, n.2, 2016. Disponível em: [https://ojs.eniac.com.br/index.php/Anais\\_Sem\\_Int\\_Etn\\_Racial/article/view/334](https://ojs.eniac.com.br/index.php/Anais_Sem_Int_Etn_Racial/article/view/334). Acesso em: 21 jul. 23.

RUBIM, Rebeca Elster; REJOWSKI, Mirian. O ensino superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Turismo – Visão e Ação**, v. 15, n. 2, p. 166-184, Camboriú, SC, maio-ago, 2013. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/2610/261056071002.pdf>. Acesso em: 15 jul. 23.

SALVADOR, Ricardo Luiz. Estudo dos processos de credenciamento de novas instituições de ensino superior e da autorização de novos cursos de graduação presenciais. Dissertação (Mestrado em Direito Constitucional), **Universidade Católica de São Paulo**, São Paulo, SP, 2010. Disponível em: <https://repositorio.pucsp.br/handle/handle/8914>. Acesso em: 18 jul. 23.

SILVA, Débora Vanessa da. A elaboração do TCC de um ponto subjetivo e agenciador: um processo de resistência e desejo. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Licenciatura em Matemática), **Universidade Federal de Pernambuco**, Caruaru, PE, 2020. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/bitstream/123456789/43561/1/SILVA%2c%20D%2c%20a9bora%20Vanessa%20da.pdf>. Acesso em: 07 jul. 23.

SOARES, C. M. P.; FIGUEIREDO, G. O.; SÁ, M. B. de. Projetos Político Pedagógicos dos bacharelados em gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais. **Revista de História e Geografia Ágora**, Santa Cruz do Sul, v. 23, n. 1, p. 65-84, jan./jun. 2021. DOI: 10.17058/agora.v23i1.15944. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/15944>. Acesso em: 02 nov. 2023.

UFPB, Universidade Federal da Paraíba. **Periódicos Correntes**. Portal de Periódicos, Editora UFPB, 2023a. Disponível em: <https://periodicos.ufpb.br/capa/periodicos.php>. Acesso em: 27 out. 2023.

UFPB, Universidade Federal da Paraíba. **Periódicos Incubados**. Portal de Periódicos, Editora UFPB, 2023b. Disponível em: <https://periodicos.ufpb.br/capa/incubadas.php>. Acesso e: 28 out. 2023.

UFPB, Universidade Federal da Paraíba. **Periódicos Não Correntes**. Portal de Periódicos, Editora UFPB, 2023c. Disponível em: <https://periodicos.ufpb.br/capa/nao-correntes.php>. Acesso em: 28 out. 2023.

UFPB, Universidade Federal da Paraíba. **Parcerias**. Portal de Periódicos, Editora UFPB, 2023d. Disponível em: <https://periodicos.ufpb.br/capa/parcerias.php>. Acesso em: 28 out. 2023.

UFRJ, Universidade Federal do Rio de Janeiro. **Portal de Periódicos da UFRJ**. Portal de Periódicos da UFRJ, 2023. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/>. Acesso em 29 out. 2023.

## APÊNDICE A

**Quadro 12 - Produção Acadêmica de estudantes ativos/as no curso de Gastronomia da UFPB**

| Tipo de Trabalho | Título   | Autor/a   | Orientador/a                                      | Local de Publicação   | Objetivo   |
|------------------|--|---|---|---|--|
| TCC              | RUBRA PARAÍBA: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA SOBRE A PRODUÇÃO ACADÊMICA ACERCA DO REAPROVEITAMENTO DOS RESÍDUOS DO BENEFICIAMENTO DE “ARROZ DA TERRA” ( <i>O. sativa</i> ) PARA APLICAÇÃO EM CERVEJA ARTESANAL | ANTONIO AGAILDES SAMPAIO FERREIRA   | Dan Oliveira de Melo                              | Repositório da UFPB   | Realizar uma revisão bibliográfica acerca da produção acadêmica que investiga o reaproveitamento de resíduos do beneficiamento de arroz vermelho para produção de cerveja artesanal. |
| TCC              | PLANO DE NEGÓCIOS PARA A VIABILIZAÇÃO DE UMA PANIFICADORA <i>DRIVE THRU</i> NA CIDADE DE JOÃO PESSOA- PB.  | BÁRBARA LORENA GALDINO MALAQUIAS  | Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva | Repositório da UFPB   | Elaborar um plano de negócios para a viabilização de uma padaria <i>drive-thru</i> na cidade de João Pessoa – PB   |
| Resumo           | <i>FEASIBILITY STUDY OF DEHYDRATED GREEN COCONUT PULP PRODUCTION</i>   | Carlos Antonio; Tatiana Zanella Rodrigues; Taisa Vieira Fernandes; André Leandro da Silva; Valquiria C. da S. Ferreira; Ingrid Conceição Dantas Gonçalves |   | 14º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2021 | <i>This study aimed to evaluate the feasibility of dehydrated green coconut pulp production as a sustainable strategy for the utilization of this raw material.</i>                  |
| TCC              | SEMOLINA COZINHA: PLANO DE NEGÓCIOS DE UM RESTAURANTE DE COZINHA ITALIANA.   | EDUARDO VINICIUS KUNST AGUIAR   | Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva | Repositório da UFPB   | Realizar o estudo de intenção de consumo e viabilidade mercadológica e econômico-financeira de um restaurante italiano na cidade de João Pessoa.                                     |

|        |  |   |   |   |   |
|--------|--|---|---|---|---|
| TCC    | FRUTO DA PALMA MIÚDA: AVANÇOS DA ECOGASTRONOMIA E AS PANC NA COZINHA CONTEMPORÂNEA NORDESTINA                        | FIAMA CAROLINE SILVA DE LIRA  | Vitor Hugo Rocha De Vasconcelos                   | Repositório da UFPB   | Demonstrar as possibilidades de multiuso do fruto da palma-miúda ( <i>Nopalea cochenillifera</i> ) na composição de pratos na gastronomia brasileira; Observar a ascensão do fruto da palma-miúda como matéria-prima para produtos alimentícios; Propor novas utilizações do fruto da palma-miúda culinária regional; Contribuir bibliograficamente acerca do tema. |
| Resumo | DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION OF ALCOHOLIC FERMENTED PRODUCTS BASED ON GREEN COCONUT ( <i>COCOS NUCIFERA L.</i> ) | Gabriel Barbosa Lima; Caroline Brasil Lopes; Carlos Antonio; Tatiana Zanella Rodrigues; Taisa Vieira Fernandes; João Angelo Mascarenhas do Nascimento Vieira; Ingrid Conceição Dantas Gonçalves |   | 14º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2021 | <i>The study aimed to evaluate the feasibility of using the green coconut's solid albumen in the production of alcoholic fermented beverages and to characterize them for the microbiological and physicochemical parameters.</i>   |
| TCC    | PLANO DE NEGÓCIO PARA O DESENVOLVIMENTO DE UM APLICATIVO MÓVEL CONSUMER TO CONSUMER DE SERVIÇOS GASTRONÔMICOS        | JOAO ALVES DA COSTA FILHO   | Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva | Repositório da UFPB   | Analisar a viabilidade de implantação de um negócio de desenvolvimento de um aplicativo na área de gastronomia.   |
| TCC    | MUMBABA BISTRÔ: PLANO DE NEGÓCIO DE UM RESTAURANTE NO ESTILO BISTRÔ EM JOÃO PESSOA.                                  | JOÃO VICENTE TEODORO CARNEIRO   | Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva | Repositório da UFPB   | Elaborar o plano de negócios para a abertura de um restaurante estilo bistrô com estratégia de preços acessíveis na cidade de João Pessoa – PB e, com o auxílio das ferramentas do plano de negócios, verificar a funcionalidade do empreendimento, assim como,   |

|                          |  |   |   |   |   |
|--------------------------|--|---|---|---|---|
|                          |  |   |   |   | sua viabilidade econômico-financeira.   |
| <b>TCC</b>               | ANÁLISE DO NÍVEL DE VALORIZAÇÃO DA MULHER NO MEIO GASTRONÔMICO   | LICIA FABIA LUCENA SILVA  | Cristiane Bezerra Libório Correia                 | Repositório da UFPB                     | Analisar a valorização das mulheres na gastronomia e a presença do patriarcado nessa realidade  |
| <b>Capítulo de Livro</b> | CONTRIBUIÇÃO DO SETOR DE GASTRONOMIA PARA A ECONOMIA BRASILEIRA E PARA O MERCADO DE TRABALHO                   | Luann Carlos Rodrigues Figueiredo; Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva; Antonio Agaildes Sampaio Ferreira |   | Estudos em Turismo: Desafios e Caminhos | Realizar uma análise sob a perspectiva econômica do setor de gastronomia, buscando demonstrar sua relevância para a economia brasileira, tanto através do número de empresas como dos postos de trabalho existentes, assalariados ou não, bem como pelo seu Valor Adicionado Bruto (VAB) à Economia Brasileira. |
| <b>TCC</b>               | PASTRAMI LANCHONETE: PROJETO DE DESENVOLVIMENTO DE PLANO DE NEGÓCIOS DE UMA LANCHONETE COM PRODUTOS DEFUMADOS. | LUCAS YAN SANTOS REZENDE  | Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva | Repositório da UFPB                     | Desenvolver um plano de negócios de uma lanchonete com foco em produtos defumados artesanais, na cidade de João Pessoa – PB.  |
| <b>TCC</b>               | EMPREENDEDORISMO ENTRE DISCENTES E EGRESSOS DE UM CURSO BACHARELADO EM GASTRONOMIA NA PARAÍBA.                 | MÁRCIA MARIA DE FIGUEIREDO MACIEL   | Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva | Repositório da UFPB                     | Realizar um panorama geral do empreendedorismo entre os egressos e discentes do curso de gastronomia da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), com foco na influência da educação empreendedora proporcionada pelas disciplinas do eixo de   |

|                          |   |   |   |   |  |
|--------------------------|---|---|---|---|--|
|                          |   |   |   |   | gestão e empreendedorismo do curso na hora da decisão de empreender.   |
| <b>Capítulo de Livro</b> | A INTEGRAÇÃO ENTRE PESQUISA E EXTENSÃO PARA APOIAR A CONSTRUÇÃO DE UMA EMPRESA JÚNIOR EM UM CURSO DE GASTRONOMIA                            | Márcia Maria de Figueiredo Maciel;<br>Antonio Agaildes Sampaio Ferreira;<br>Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva; Maria dos Remédios Antunes Magalhães |   | Estudos em Turismo: desafios e caminhos, v. 1, 2023                   | Apoiar a criação, o reconhecimento e o funcionamento de uma nova Empresa Júnior de um Curso de Bacharelado em Gastronomia no Brasil, a Degustar Jr.  |
| <b>Artigo</b>            | A RESSIGNIFICAÇÃO DA CACHAÇA: UM OLHAR SOB A PERSPECTIVA TEÓRICA DA MEMÓRIA SOCIAL  | Márcia Maria de Figueiredo Maciel;<br>Juliano Sebastião Gonçalves Pereira;<br>Tadeu Rena Valente  |   | Revista Analisando em Ciência da Informação - RACIn, v. 8, n. 1, 2020 | Refletir acerca da ressignificação da cachaça no contexto da Paraíba apontando para a relevância da cachaça como um produto nacional de valor cultural   |
| <b>TCC</b>               | ELABORAÇÃO DE PLANO DE NEGÓCIO DE UMA CONFEITARIA FUNCIONAL NO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA – PB  | MARIANA ESTHER DINIZ RABELO   | Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva | Repositório da UFPB   | Detalhar o plano de negócios e analisar a viabilidade mercadológica e econômico-financeira da implantação de uma confeitaria funcional no município de João Pessoa.  |
| <b>Capítulo de Livro</b> | O DESCORTINAR DA GASTRONOMIA PARAIBANA NOS ARQUIVOS DO NÚCLEO DE PESQUISA E DOCUMENTAÇÃO POPULAR (NUPPO) DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA | MICHELLE SANTOS DE OLIVEIRA;<br>BERNARDINA MARIA JUVENAL FREIRE DE OLIVEIRA; TADEU RENA VALENTE;<br>ANTONIO AGAILDES SAMPAIO FERREIRA                               |   | Estudos em turismo: desafios e caminhos, v. 2, 2023                   | Apresentar o estudo de investigação das práticas sócio-históricas da gastronomia paraibana a partir da documentação que constitui o arquivo histórico do Núcleo de Pesquisa e Documentação da Cultura Popular (NUPPO) da Universidade Federal da Paraíba (UFPB). |

|               |  |  |                                   |                                   |   |
|---------------|--|--|-----------------------------------|-----------------------------------|---|
| <b>TCC</b>    | DOCE DE BATATA-DOCE E QUEBRA-QUEIXO: MEMÓRIAS DOS DOCES DE TABULEIRO   | SABRINA DINIZ PACHÊCO  | Cristiane Bezerra Libório Correia | Repositório da UFPB               | Preservar a história da doçaria nordestina, com receitas dos doces típicos vendidos em tabuleiros (doce de batata-doce e quebra-queixo), valorizando a cultura regional através de pesquisa documental no NUPPO (Núcleo de Pesquisa e Documentação da Cultura Popular) da Universidade Federal da Paraíba           |
| <b>Artigo</b> | DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE DOCE MISTO CREMOSO DE COCO VERDE E ABACAXI   | Tatiana Zanella Rodrigues; Maria Gorette de Queiroz Oliveira; Taísa Vieira Fernandes; Noádia Priscila Araújo Rodrigues; Patrícia Pinheiro Fernandes Vieira; Ingrid Conceição Dantas Guerra |                                   | Research, Society and Development | Avaliar a viabilidade de utilização deste coproduto na produção de doces mistos de coco e abacaxi e realizar a caracterização dos mesmos  |
| <b>Artigo</b> | <i>ECONOMIC ANALYSIS OF THE GASTRONOMY SECTOR IN BRAZIL, THE NORTHEAST REGION AND THE STATE OF PARAÍBA: CONTRIBUTION OF THE SECTOR TO THE ECONOMY AND THE LABOR MARKET</i> | Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva; Antonio Agaildes Sampaio Ferreira; Maria dos Remédios Antunes Magalhães; Diego Harlen Ramos de Melo                                     |                                   | Applied Tourism, v. 5, n. 1, 2020 | <i>Research was to analyze the food sector in Brazil, the Northeast Region and in the State of Paraíba from the economic perspective, seeking to systematize information about the sector, as these have been contributing to the growth of the Brazilian economy and the profile of the Brazilian market work.</i> |

Fonte: autora, 2023.

## APÊNDICE B

**Quadro 13 – Produção Acadêmica de estudantes egressos/as no curso de Gastronomia da UFPB**

| Tipo de Trabalho     | Título  | ALUNO/A                        | Orientador/a                                      | Local de publicação | Objetivo   |
|----------------------|---|--------------------------------|---|---------------------|--|
| <b>SEM TRABALHO*</b> |   | ALANA FERREIRA DE LIMA         |   |                     |  |
| TCC                  | APLICABILIDADE DA <i>CANNABIS</i> NA GASTRONOMIA: INVESTIGANDO A BASE DA CULINÁRIA <i>CANNABICA</i> | ALEX DA COSTA OLIVEIRA         | Karlla Karinne Gomes de Oliveira                  | Repositório da UFPB | Compreender, através da literatura, os indícios científicos que entrelaçam a cannabis aos conceitos da ciência inerente à gastronomia.   |
| TCC                  | DIÁRIOS CULINÁRIOS: RASTROS DA RECORDAÇÃO ALIMENTAR   | ALEXANDRE DAHER FERREIRA SALES | Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira       | Repositório da UFPB | Compreender os cadernos de culinária como espaço de recordação familiar.   |
| TCC                  | COZINHA DE MEMÓRIA: LEMBRANÇAS GASTRONÔMICAS DAS FAMÍLIAS SOARES, OLIVEIRA E PAIVA                  | ALICE SOARES DE OLIVEIRA       | Cristiane Bezerra Libório Correia                 | Repositório da UFPB | Exibir a experiência particular da autora acerca da documentação de receitas praticada por sua família através de cadernos de receitas, explorando e reproduzindo algumas preparações  |
| TCC                  | SORVETE A BASE DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE CASTANHA DO BRASIL                                       | ALINE PEIXOTO DE MACÊDO        | Cristiane Bezerra Libório Correia                 | Repositório da UFPB | Desenvolver um sorvete sem lactose, a base de extrato hidrossolúvel de castanha do Brasil com sabor chocolate.   |
| TCC                  | ELABORAÇÃO DE PLANO DE NEGÓCIO DE UMA MICRO CAFETERIA NO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA - PB              | ALYSSON JUAN DANTAS BERNARDINO | Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva | Repositório da UFPB | Elaborar um plano de negócio para uma micro cafeteria no município de João Pessoa –PB, adaptando o conceito de “cafeteria gourmet” a locais de espaço limitado.  |
| TCC                  | PLANO DE NEGÓCIO PARA ABERTURA DE UMA CONFEITARIA EM CACIMBA DE DENTRO-PB.                          | ANA BEATRIZ BRITO DA SILVA     | Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva | Repositório da UFPB | Desenvolver um plano de negócio para abertura de uma empresa na área de confeitaria na cidade de Cacimba de Dentro – PB, utilizando conhecimentos adquiridos nas áreas de Administração aplicada à Gastronomia e a ferramenta de |

|               |   |                                    |                                    |   |  |
|---------------|---|------------------------------------|------------------------------------|---|--|
|               |   |                                    |                                    |   | plano de negócios do SEBRAE 3.0, com foco na identificação de sua viabilidade mercadológica e financeira   |
| <b>Resumo</b> | CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DE FRUTAS CONSERVADAS POR DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE JOÃO PESSOA: COMPARAÇÃO ENTRE OS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS E ARTESANAIS | ANA REGINA SIMPLICIO DE MEDEIROS   |                                    | V Encontro Nacional da Agroindústria - ENAG, 2019 | Analisar as características microbiológicas e físico-químicas das frutas cristalizadas comercializadas na cidade de João Pessoa, PB, comparando os produtos industrializados com produtos artesanais.  |
| <b>TCC</b>    | DESENVOLVIMENTO E QUALIDADE DE FRUTAS CRISTALIZADAS EM DIFERENTES ESTÁGIOS DE MATURAÇÃO FRENTE A FRUTAS CRISTALIZADAS MISTAS COMERCIAIS   | ANA REGINA SIMPLICIO DE MEDEIROS   | Patrícia Pinheiro Fernandes Vieira | Repositório da UFPB                               | Desenvolver e analisar as características microbiológicas e físico-químicas de frutas desidratadas osmoticamente (cristalizadas) em diferentes estágios de maturação comparando com frutas cristalizadas comercializadas na cidade de João Pessoa, PB.   |
| <b>TCC</b>    | APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS E ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES POR CRIANÇAS EM ORGANIZAÇÃO NÃO GOVERNAMENTAL DE JOÃO PESSOA/PB  | ANDRIELLE KATTE MENDES DE OLIVEIRA | Karlla Karinne Gomes de Oliveira   | Repositório da UFPB                               | Desenvolver preparações que utilizem todas as partes do alimento, proporcionando uma alimentação mais atraente e ao mesmo tempo saudável, utilizando o sabor e aparência como ferramentas de inserção de novos conceitos nas dietas das famílias de classe econômica baixa e avaliar sua aceitabilidade. |
| <b>TCC</b>    | AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE SUSHI À BASE DE SALMÃO COMERCIALIZADO EM RESTAURANTES DE JOÃO PESSOA - PARAÍBA   | ANNA RAPHAELLA DE MORAES PEIXOTO   | Patrícia Pinheiro Fernandes Vieira | Repositório da UFPB                               | Avaliar a qualidade microbiológica de sashimis e nigiris à base de salmão, bem como as condições higiênicas sanitárias de restaurantes especializados em culinária japonesa, localizados em Shopping   |

|                      |  |                                     |   |  |   |
|----------------------|--|-------------------------------------|---|--|---|
|                      |  |                                     |   |  | Center, na cidade de João Pessoa, Paraíba.  |
| <b>SEM TRABALHO*</b> |  | ARILANE<br>NASCIMENTO DOS<br>SANTOS |   |  |   |
| <b>TCC</b>           | PLANO DE NEGÓCIO PARA<br>IMPLEMENTAÇÃO DE UMA<br>CONFEITARIA NA ZONA SUL DE<br>JOÃO PESSOA-PB  | BRENDA MYRELLA<br>SILVA DOS SANTOS  | Valéria Louise de<br>Araújo Maranhão<br>Saturnino Silva | Repositório da<br>UFPB   | Analisar a viabilidade econômico-<br>financeira da confeitaria.   |
| <b>TCC</b>           | COMIDA E UMBANDA: UMA<br>VISÃO DOS ALIMENTOS E<br>OFERENDAS NA CASA DE<br>UMBANDA PAI BENEDITO DE<br>ANGOLA                              | BRENO RODRIGUES<br>DUTRA            | Karlla Karinne<br>Gomes de Oliveira                     | Repositório da<br>UFPB   | Realizar um resgate cultural de<br>receitas tradicionais da Umbanda,<br>promovendo assim a preservação e<br>a documentação da cultura ligada à<br>cozinha cerimonial da Umbanda.  |
| <b>Resumo</b>        | DEVELOPMENT AND<br>CHARACTERIZATION OF<br>ALCOHOLIC FERMENTED<br>PRODUCTS BASED ON GREEN<br>COCONUT ( <i>COCOS NUCIFERA L.</i> )         | CAROLINE BRASIL<br>LOPES            |   | 14º Simpósio<br>Latino<br>Americano de<br>Ciência de<br>Alimentos,<br>2021 |   |
| <b>Artigo</b>        | GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL:<br>APROVEITAMENTO DA POLPA DE<br>COCO VERDE COMO<br>ALTERNATIVA DE GERAÇÃO DE<br>RENDA                          | CAROLINE BRASIL<br>LOPES            |   | Applied<br>Tourism, v. 4,<br>n. 2, 2019                                    | Promover o aproveitamento da<br>polpa do coco verde e qualificar<br>para o mercado de trabalho,<br>pessoas em situação de<br>vulnerabilidade social                               |
| <b>TCC</b>           | COMPOSIÇÃO FÍSICA E FÍSICO-<br>QUÍMICA DE FRUTOS DA<br><i>TERMINALIA CATAPPA LINN</i><br>VARIEDADES ROXA E AMARELA E<br>DE SUAS AMÊNDOAS | CAROLINE BRASIL<br>LOPES            | Ingrid Conceição<br>Dantas Guerra                       | Repositório da<br>UFPB   | Caracterizar duas variedades (roxa<br>e amarela) do fruto da <i>Terminalia<br/>catappa Linn</i> , e suas amêndoas   |
| <b>TCC</b>           | DESENVOLVIMENTO E<br>CARACTERIZAÇÃO DE GELEIA DE<br>CUPUAÇU  | CELY DOS SANTOS<br>CORRÊA           | Ismael Ivan<br>Rockenbach                               | Repositório da<br>UFPB   | Obter geleias a partir de polpas<br>desidratadas de cupuaçu e avaliar<br>suas características físico-químicas,<br>microbiológicas, propriedades<br>antioxidantes e as sensoriais. |

|        |  |  |   |  |  |
|--------|--|--|---|--|--|
| TCC    | ANÁLISE SITUACIONAL DO ARROZ VERMELHO ( <i>ORYZA SATIVA L.</i> ) DO VALE DO PIANCÓ, PARAÍBA: UMA REVISÃO                         | CINTIA MARIA FIGUEIREDO DO RÊGO BARROS         | Ingrid Conceição Dantas Guerra                    | Repositório da UFPB                                  | Realizar uma análise situacional do arroz vermelho produzido no Vale do Piancó, com base na literatura existente e com enfoque nas ações para impulsionar e ou/salvaguardar esse patrimônio gastronômico do estado da Paraíba. |
| TCC    | PLANO DE NEGÓCIO: ABERTURA DE UMA CAFETERIA NA CIDADE DE CAMPINA GRANDE-PB   | CRISTIANE CRISPIM MUNIZ                        | Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva | Repositório da UFPB                                  | Desenvolver um plano de negócios para avaliar a viabilidade de implementação de uma cafeteria de alimentação saudável na cidade de Campina Grande, Paraíba.  |
| TCC    | DESSALGA POR IMERSÃO EM LEITE: IMPACTO NAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS DE CARNE DE SOL CAPRINA | DAIANE XAVIER VELÔSO                           | Ingrid Conceição Dantas Guerra                    | Repositório da UFPB                                  | Elaborar a carne de sol caprina sob diferentes tempos de imersão no leite pasteurizado e caracteriza-la quanto as características: físico-químicas, microbiológicas e sensoriais.  |
| TCC    | DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE SORBET DE COCO VERDE ( <i>COCOS NUCIFERA L.</i> )  | DANIEL MEDEIROS                                | Ingrid Conceição Dantas Guerra                    | Repositório da UFPB                                  | Desenvolver gelados comestíveis tipo sorbet utilizando o albúmen sólido (polpa) de coco verde e caracterizá-los quanto aos parâmetros microbiológicos, físico-químicos e sensoriais.   |
| Artigo | DIVULGAÇÃO DE INFORMAÇÕES SOBRE HIGIENE E MUDANÇA DE HÁBITOS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19                                      | DANIELLA ROCHA DA SILVA                        |   | Research, Society and Development, v. 10, n. 1, 2021 | Verificar se a busca por informações sobre medidas de higiene promoveu mudanças de hábitos nas práticas de higiene durante a pandemia da Covid-19.   |
| TCC    | FORMAÇÃO DE AGENTES DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM HIGIENE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS COM FOCO NA PREVENÇÃO DA COVID-19                 | DANIELLA ROCHA DA SILVA                        | Noádia Priscila Araújo Rodrigues                  | Repositório da UFPB                                  | Aplicar e avaliar a eficácia de treinamento em higiene e segurança de alimentos com foco na prevenção a COVID-19 para agentes de alimentação escolar.  |
| TCC    | PLANO DE NEGÓCIO DA CASA DE BOLOS DAYSE CHRISPIM   | DAYSE HELENA SOBRAL CHRISPIM PEREIRA FELICIANO | Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva | Repositório da UFPB                                  | Apresentar um estudo de viabilidade sobre o mercado para a implantação de uma casa de bolos no bairro do Bessa, em João Pessoa – PB.   |

|               |   |                                |                                    |   |  |
|---------------|---|--------------------------------|------------------------------------|---|--|
| <b>TCC</b>    | FERMENTO NATURAL DESIDRATADO INOCULADO COM BACTÉRIAS ÁCIDO LÁTICAS: UMA REVISÃO                                   | EDGAR CAVALCANTE SURUAGY       | Estefânia Fernandes Garcia         | Repositório da UFPB   | Avaliar os estudos publicados disponíveis na literatura atual que tratem do uso de bactérias lácticas na produção de fermento natural desidratado e seu impacto na qualidade e produção de pães. |
| <b>Artigo</b> | QUALIDADE DE ALIMENTOS REGIONAIS DA CULINÁRIA PARAIBANA PROCESSADOS PELO SISTEMA <i>SOUS VIDE</i>                 | ELCIO ANTONIO GARCIA JUNIOR    |                                    | Research, Society and Development, v. 11, n. 7, 2022        | Avaliar por meio de análises microbiológicas e físico-químicas a utilização do método <i>sous vide</i> em preparações típicas da culinária paraibana.  |
| <b>Artigo</b> | DIVULGAÇÃO DE INFORMAÇÕES SOBRE HIGIENE E MUDANÇA DE HÁBITOS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19                       | ELCIO ANTONIO GARCIA JUNIOR    |                                    | Research, Society and Development, v. 10, n. 1, 2021        | Verificar se a busca por informações sobre medidas de higiene promoveu mudanças de hábitos nas práticas de higiene durante a pandemia da Covid-19.   |
| <b>TCC</b>    | IMPACTO DE TREINAMENTO ONLINE NOS CONHECIMENTOS E ATITUDES PRÁTICAS DE HIGIENE DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS      | ELCIO ANTONIO GARCIA JUNIOR    | Noádia Priscila Araújo Rodrigues   | Repositório da UFPB   | Analisar a eficácia de qualificação em higiene e segurança de alimentos utilizando plataformas digitais.   |
| <b>TCC</b>    | DESENVOLVIMENTO E QUALIDADE DE PÃES DE FORMA INTEGRAL ADICIONADOS DE DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FERMENTO NATURAL | ÉRICA ALMEIDA DE SOUSA         | Estefânia Fernandes Garcia         | Repositório da UFPB   | Desenvolver um fermento natural e avaliar sua influência na qualidade de pães de forma integrais.  |
| <b>Resumo</b> | <i>GOOD PRACTICES IN FAMILY FARMER'S FAIRS IN JOÃO PESSOA, PB, BRAZIL</i>   | ERIK HENRIQUE MORAIS PEREIRA   |                                    | 13º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2019 |  |
| <b>TCC</b>    | VEGANISMO EM JOÃO PESSOA: ANÁLISE DOS FATORES DE FIDELIZAÇÃO DE CLIENTES  | ERIK HENRIQUE MORAIS PEREIRA   | Patrícia Pinheiro Fernandes Vieira | Repositório da UFPB   | Analisar os fatores determinantes de fidelização de clientes em serviços de alimentação vegana de João Pessoa PB.  |
| <b>Artigo</b> | GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL: APROVEITAMENTO DA POLPA DE COCO VERDE COMO   | ERIKA VANESSA DOS SANTOS BRITO |                                    | Applied Tourism, v. 4, n. 2, 2019                           | Avaliar junto ao egresso, informações acadêmicas, bem como sua inserção no mercado de  |

|                      |   |                                     |   |                     |  |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|---------------------|--|
|                      | ALTERNATIVA DE GERAÇÃO DE RENDA   |                                     |   |                     | trabalho, como forma de subvencionar o próprio curso.  |
| TCC                  | CURSO DE GASTRONOMIA DA UFPB: A PERCEPÇÃO DOS EGRESSOS DE 2016 A 2020   | ERIKA VANESSA DOS SANTOS BRITO      | Ingrid Conceição Dantas Guerra                    | Repositório da UFPB | Avaliar junto ao egresso, informações acadêmicas, bem como sua inserção no mercado de trabalho, como forma de subvencionar o próprio curso.  |
| TCC                  | EFEITO DA ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL NA QUALIDADE DE PÃES   | FABIANA GOMES SOUSA                 | Noádia Priscila Araújo Rodrigues                  | Repositório da UFPB | Desenvolver e acompanhar a produção de fermentação natural e analisar o efeito da sua concentração na qualidade dos pães produzidos.   |
| <b>SEM TRABALHO*</b> |   | FABIANO SILVA DOS SANTOS            |   |                     |  |
| TCC                  | PLANO DE NEGÓCIOS DA “ILHA DA AVENTURA”: ESTUDO DA VIABILIDADE DA IMPLEMENTAÇÃO DE UMA CREPERIA EM <i>FOOD PARK</i> TEMÁTICO DE SOUSA-PB. | FELIPE HONORATO KLOSTERMANN ANTUNES | Vitor Hugo Rocha De Vasconcelos                   | Repositório da UFPB | Demonstrar a viabilidade de se implantar uma lanchonete do tipo Creperia dentro de um Food Park temático em Sousa no sertão paraibano  |
| TCC                  | DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE DE SOBREMESA <i>LOW-CARB</i>   | FLÁVIA CARDOSO DE LIMA SARMENTO     | Ana Emília Vieira                                 | Repositório da UFPB | Desenvolver uma tortinha/tartelete a partir da utilização da farinha da amêndoa da castanha de caju e o creme de coco como ingredientes principais e verificar sua aceitabilidade. |
| TCC                  | A IMPORTÂNCIA DO FLUXO DE CAIXA NA GASTRONOMIA: ESTUDO DE CASO EM RESTAURANTE DE JOÃO PESSOA  | FONG YEN SHIH                       | Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva | Repositório da UFPB | Construir um modelo de Demonstração de Fluxo de Caixa que seja mais adequado às empresas do setor da gastronomia.  |
| TCC                  | DESENVOLVIMENTO DE FERMENTO NATURAL LIOFILIZADO INOCULADO COM <i>LIMOSILACTOBACILLUS FERMENTUM</i> E SEU IMPACTO NA QUALIDADE DE PÃES     | GABRIELLE DOS SANTOS RODRIGUES      | Estefânia Fernandes Garcia                        | Repositório da UFPB | Desenvolver fermento natural inoculado ou não com <i>Limosilactobacillus fermentum</i> (Lf 139) e avaliar seu impacto na qualidade de pães.  |

|                      |   |                                      |   |   |   |
|----------------------|---|--------------------------------------|---|---|---|
| TCC                  | DOS ESTUDOS PARA A PAZ ÀS PRÁTICAS GASTRONÔMICAS: UMA NOVA POSSIBILIDADE PARA A DISSEMINAÇÃO DE UMA CULTURA PARA A PAZ                      | GERLIENNE MARIA FARIAS DOS SANTOS    | Karlla Karinne Gomes de Oliveira                  | Repositório da UFPB                       | Apresentar alguns dos conceitos e práticas trabalhados nas investidas para a paz; entender como as práticas gastronômicas podem ser utilizadas como promovedores de empoderamento e inclusão, através da análise de casos existentes; e pensar na possibilidade de unir às práticas gastronômicas e às práticas preventivas e restaurativas, para uma ampliação de atuação e possíveis impactos positivos sobre as comunidades aplicadas. |
| TCC                  | ANÁLISE GASTRONÔMICA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE PITIMBU: METODOLOGIA PARA GESTÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO SANITÁRIA E NUTRICIONAL | HÉLIDA THAILANA NASCIMENTO DE ARAÚJO | Noádia Priscila Araújo Rodrigues                  | Repositório da UFPB                       | Propor uma metodologia para verificar como a gastronomia contribui para o desenvolvimento do PNAE no município de PITIMBU-PB.   |
| Artigo               | FORMAÇÃO SOCIAL E A CULINÁRIA BRASILEIRA: UMA COZINHA EM CONSTRUÇÃO   | HELLEN KAROLYNE LIMA BARROS          |   | Revista Estudos do Sul Global, n. 3, 2023 | Fazer um resgate sobre a formação social brasileira atrelada a sua formação culinária e trazer elementos que contribuam com a compreensão da construção das características alimentares e dos aspectos da forma de comer e viver à brasileira como resultado das resistências populares.  |
| <b>SEM TRABALHO*</b> |   | HELLEN KAROLYNE LIMA BARROS          |   |   |   |
| TCC                  | PLANO DE NEGÓCIO DE UMA MARMITARIA FUNCIONAL NA CIDADE DE CAMPO GRANDE  | IAN DE MORAES ORTEGA                 | Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva | Repositório da UFPB                       | Realizar um estudo de intenção de consumo e viabilidade econômico-financeira para instalação de um restaurante de delivery de marmitas funcionais, congeladas e personalizadas de acordo com a necessidade nutricional do cliente, na cidade de Campo Grande (MS),  |

|               |   |                          |                                  |   |  |
|---------------|---|--------------------------|----------------------------------|---|--|
|               |   |                          |                                  |   | através da elaboração de um plano de negócios.   |
| <b>TCC</b>    | DOÇARIA MINEIRA: UM REGISTRO DOS SABERES E FAZERES DA GOIABADA CASÇÃO EM CIDADES DO INTERIOR DE MINAS GERAIS  | IZABELA ALMEIDA MONTEIRO | Karlla Karinne Gomes de Oliveira | Repositório da UFPB                               | Registrar os saberes fazeres de goiabadas cascão produzidas em cidades do interior de Minas Gerais, analisando origem das receitas, ingredientes, utensílios, modo de preparo  |
| <b>TCC</b>    | GASTRONOMIA E DESENVOLVIMENTO HUMANO: SLOWFOOD COMO INSTRUMENTO DE INCLUSÃO SOCIAL E PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR  | JAILTON MACENA DE ARAÚJO | Ingrid Conceição Dantas Guerra   | Repositório da UFPB                               | Avaliar como o slowfood pode influenciar a revitalização da cultura e das particularidades locais, a partir da gastronomia, de modo a promover o desenvolvimento humano, o direito humano à alimentação adequada (DHAA) e a segurança alimentar e nutricional, especialmente obstaculizadas no contexto da atual pandemia da COVID-19. |
| <b>TCC</b>    | DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE BISCOITO COM ADIÇÃO DE CASCA OU FARINHA DE CASCA DE LARANJA   | JAYNI DA SILVA NUNES     | Samara de Macêdo Morais          | Repositório da UFPB                               | Selecionar cepas de <i>Lactobacillus spp.</i> como cultivo iniciador, e avaliar características físico-químicas e microbiológicas de fermentos naturais e pães.  |
| <b>Artigo</b> | SELEÇÃO E AVALIAÇÃO DE CEPAS DE <i>LACTOBACILLUS SPP.</i> COMO CULTIVO INICIADOR E SEU IMPACTO NAS CARACTERÍSTICAS DO FERMENTO NATURAL E PÃES DESENVOLVIDOS | JOANDERSON GAMA SANTOS   |                                  | V Encontro Nacional da Agroindústria - ENAG, 2019 | Comparar as características físico-químicas do soro de queijo minas caprino natural (T1), após a retirada da gordura (T2), após o tratamento por vapor fluente (T3) e após a desproteíntização (T4), para utilização como meio de cultura para micro-organismos produtores de exopolissacarídeos (EPS)                                 |

|                          |   |  |   |   |   |
|--------------------------|---|--|---|---|---|
| <b>TCC</b>               | UTILIZAÇÃO DE BACTÉRIAS ÁCIDO LÁTICAS ISOLADAS DE RESÍDUO DE FRUTAS COMO CULTIVO INICIADOR: VIABILIDADE TECNOLÓGICA NA ELABORAÇÃO DE FERMENTOS E PÃES.    | JOANDERSON GAMA SANTOS                       | Estefânia Fernandes Garcia                        | Repositório da UFPB   | Avaliar cepas de <i>Lactobacillus spp.</i> como cultivo iniciador e seu impacto nas características de fermento natural e qualidade de pães.                        |
| <b>Resumo</b>            | DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION OF ALCOHOLIC FERMENTED PRODUCTS BASED ON GREEN COCONUT ( <i>COCOS NUCIFERA L.</i> )                                      | JOAO ANGELO MASCARENHAS DO NASCIMENTO VIEIRA |   | 14º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2021     |   |
| <b>TCC</b>               | DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE BEBIDAS FERMENTADAS ALCOÓLICAS DO FRUTO DA CASTANHOLEIRA ( <i>TERMINALIA CATAPPA LINN</i> ) VARIEDADES BRANCA E ROXA. | JOAO ANGELO MASCARENHAS DO NASCIMENTO VIEIRA | Ingrid Conceição Dantas Guerra                    | Repositório da UFPB   | Produzir e caracterizar a bebidas fermentadas alcoólicas a partir da polpa do fruto da castanholeira ( <i>T. catappa Linn.</i> ), variedades branca e roxa.         |
| <b>TCC</b>               | EMPREENDEDORISMO FEMININO NA GASTRONOMIA PARAIBANA: UM PANORAMA GERAL   | JOAO LUCAS FAGUNDES VERSIANI GUSMAO          | Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva | Repositório da UFPB   | Realizar um mapeamento do empreendedorismo feminino na gastronomia paraibana e analisar a inserção e a participação da mulher nesse cenário econômico.              |
| <b>TCC</b>               | <i>COWORKING</i> : PLANO DE NEGÓCIO DE UMA COZINHA COMPARTILHADA NA CIDADE DE JOÃO PESSOA   | JOSÉ MAURICIO BRUM DE MELLO                  | Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva | Repositório da UFPB   | Realizar o estudo de intenção de consumo e viabilidade econômico-financeira de uma cozinha industrial compartilhada ( <i>Coworking</i> ), na cidade de João Pessoa. |
| <b>TCC</b>               | MEMÓRIAS GASTRONÔMICAS: CEM RECEITAS E UM CENTÁRIO DE PALADAR EM GUANAMBI   | JOSUÉ FERNANDES PEREIRA                      | Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira       | Repositório da UFPB   | Registrar a memória gustativa de moradores da cidade de Guanambi por meio de receitas de família.   |
| <b>Capítulo de Livro</b> | AValiação DA PERcepção DE COLABORADORES DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO QUANTO A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS NA CIDADE DE JOÃO PESSOA – PB             | JUAREZ FIRMINO DA SILVA FILHO                |   | Nutrição e saúde: conhecimento, integração e tecnologia 1, 2016 | Realizar uma avaliação da percepção de gestores de serviços de alimentação quanto a informação nutricional de alimentos na cidade de João Pessoa – PB.              |

|                          |  |                                 |   |   |  |
|--------------------------|--|---------------------------------|---|---|--|
| <b>Capítulo de Livro</b> | INSERÇÃO DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE REFEIÇÕES EM RESTAURANTES: UMA FERRAMENTA PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL  | JUAREZ FIRMINO DA SILVA FILHO   |   | Nutrição e saúde: conhecimento, integração e tecnologia 1, 2016 | Discutir a inserção de informação nutricional de refeições em restaurantes possibilita fornecer mais ferramentas para que o consumidor, de posse dessas informações, realize escolhas alimentares de forma consciente.   |
| <b>TCC</b>               | EFEITO DA AMÊNDOA DO CUMARU NO CREME DE RICOTA   | JUAREZ FIRMINO DA SILVA FILHO   | Ricardo Targino Moreira                           | Repositório da UFPB   | Estudar o efeito da adição de cumaru em creme de ricota.   |
| <b>TCC</b>               | ELABORAÇÃO DO PLANO DE NEGÓCIO DE UM GASTROBAR LOCALIZADO NA CIDADE DE JOÃO PESSOA.                                    | JÚLIA MONTENEGRO TEIXEIRA       | Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva | Repositório da UFPB   | O presente projeto tem como objetivo analisar a viabilidade econômica e mercadológica de um empreendimento no formato de gastrobar na cidade de João Pessoa, Estado da Paraíba (PB), a fim de definir e delimitar todos os aspectos econômicos e 12 mercadológicos do futuro empreendimento, bem como analisar o comportamento dos consumidores diante das novas mudanças de condutas sociais. |
| <b>TCC</b>               | DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA E FÍSICOQUÍMICA DE CARNE CAPRINA SUBMETIDA A TÉCNICA <i>DRY-AGED</i> . | KARYNE MILLENA NASCIMENTO SILVA | Ingrid Conceição Dantas Guerra                    | Repositório da UFPB   | Analisar as mudanças nas características físico-químicas e microbiológicas da carne caprina submetidas a maturação a seco por até 60 dias, em relação a amostras não adicionadas de ácido acético, avaliando também a oxidação lipídica e proteica.  |
| <b>TCC</b>               | PROCESSAMENTO ARTESANAL DO MILHO ( <i>ZEAMAYS</i> ) SECO E VERDE   | LIAHONA ASSIS BARBOSA DE SOUZA  | Ingrid Conceição Dantas Guerra                    | Repositório da UFPB   | Descrever o processamento artesanal dos grãos de milho ( <i>Zeamays L.</i> ) seco e verde.   |
| <b>TCC</b>               | PLANO DE NEGÓCIO DE ABERTURA DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇO DE PERSONAL CHEF NA CIDADE DE JOÃO PESSOA-PB          | LOURHAN LIMA DE SOUZA           | Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva | Repositório da UFPB   | Elaborar um plano de negócio de uma empresa que oferecerá serviços de personal chef e de catering, na cidade de João Pessoa – PB.  |

|                   |  |                                   |   |   |  |
|-------------------|--|-----------------------------------|---|---|--|
| TCC               | AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE CARNE DA CARNE DE SOL SUBMETIDA A DIVERSOS TEMPOS DE DESSALGA EM ÁGUA  | LUANA DANIELI PAULINO DA SILVA    | Ingrid Conceição Dantas Guerra                    | Repositório da UFPB   | Avaliar o impacto dos diferentes tempos de dessalga em água nas características microbiológicas, físico-químicas e sensoriais da carne de sol.                               |
| TCC               | GASTRONOMIA AFRO-BRASILEIRA: COMPREENDENDO A ORIGEM, HISTÓRIAS E ESTÓRIAS DA FEIJOADA  | LUCAS MELO MELQUIADES DA SILVA    | Vitor Hugo Rocha de Vasconcelos                   | Repositório da UFPB   | Compreender, através da literatura, os indícios científicos que ressignificam a participação negra na concepção da feijoada.   |
| TCC               | PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL COM USO DE ALGAROBA ( <i>PROSOPIS JULIFLORA</i> ) COMO ADJUNTO FERMENTÁVEL   | LUIZA COSTA DE CARVALHO           | Renata Ângela Guimarães Pereira                   | Repositório da UFPB   | Produzir cerveja utilizando a vagem da Algarobeira como adjunto fermentável baseado no estilo Witbier.   |
| TCC               | PLANO DE NEGÓCIOS PARA A VIABILIZAÇÃO DE UMA PADARIA ARTESANAL EM JOÃO PESSOA  | LUIZ GUSTAVO LOPES ACUIO          | Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva | Repositório da UFPB   | Elaborar um plano de negócios para implantação de uma padaria artesanal na cidade de João Pessoa – PB.   |
| TCC               | ELABORAÇÃO, AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DE QUEIJO TIPO COTTAGE COM LEITE CAPRINO E DA MISTURA DO LEITE CAPRINO E BOVINO | LYS GABRIELA ALVES CORREIA LIMA   | Renata Ângela Guimarães Mishina                   | Repositório da UFPB   | Elaborar queijo tipo cottage a partir de leite caprino e da mistura do bovino e caprino caracterizando-os quanto aos aspectos microbiológicos, físico-químicos e sensoriais. |
| TCC               | O CONSUMO DE PÃES E A EXPRESSÃO DE EMOÇÕES E SENTIMENTOS EM ADULTOS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA   | MARIA DE FÁTIMA PEREIRA MAGALHÃES | Ingrid Conceição Dantas Guerra                    | Repositório da UFPB   | Investigar a relação do consumo e/ou apreciação de pães sobre a expressão de emoções e sentimentos geradas em consumidores através de uma revisão sistemática.               |
| Capítulo de Livro | AVALIAÇÃO DA PERCEPÇÃO DE COLABORADORES DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO QUANTO A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS NA CIDADE DE JOÃO PESSOA – PB    | MARIA EDUARDA ALVES PIMENTEL      |   | Nutrição e saúde: conhecimento, integração e tecnologia 1, 2016 | Realizar uma avaliação da percepção de gestores de serviços de alimentação quanto a informação nutricional de alimentos na cidade de João Pessoa – PB.                       |

|                          |   |                                   |                                  |   |  |
|--------------------------|---|-----------------------------------|----------------------------------|---|--|
| <b>Capítulo de Livro</b> | INSERÇÃO DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE REFEIÇÕES EM RESTAURANTES: UMA FERRAMENTA PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL | MARIA EDUARDA ALVES PIMENTEL      |                                  | Nutrição e saúde: conhecimento, integração e tecnologia 1, 2016 | Discutir a inserção de informação nutricional de refeições em restaurantes possibilita fornecer mais ferramentas para que o consumidor, de posse dessas informações, realize escolhas alimentares de forma consciente. |
| <b>TCC</b>               | ELABORAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO CENTRO DE COMERCIALIZAÇÃO DE AGRICULTURA FAMILIAR JOÃO PEDRO TEIXEIRA        | MARIA EDUARDA ALVES PIMENTEL      | Noádia Priscila Araújo Rodrigues | Repositório da UFPB   | Elaborar o Manual de Boas Práticas de Manipulação de alimentos para a principal feira de distribuição e comercialização de alimentos oriundos da Agricultura Familiar do município de João Pessoa.                     |
| <b>TCC</b>               | DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE BEBIDA FERMENTADA ELABORADA COM A POLPA DO COCO VERDE ( <i>COCOS NUCIFERA</i> )   | MARIA GORETTE DE QUEIROZ OLIVEIRA | Ingrid Conceição Dantas Guerra   | Repositório da UFPB   | Desenvolver, comparar e averiguar a aceitação de bebidas fermentadas com polpa de coco verde de diferentes porcentagens de coco verde (30%, 50% e 70%)   |
| <b>TCC</b>               | IMPACTO DA FERMENTAÇÃO NATURAL NA PANIFICAÇÃO   | MARIA REGINA DE SOUZA             | Estefânia Fernandes Garcia       | Repositório da UFPB   | Avaliar o impacto da fermentação natural na história e mercado de panificação e na qualidade dos produtos.   |
| <b>TCC</b>               | DOCES MEMÓRIAS DO SERTÃO PARAIBANO: O DOCE DE GERGELIM E O BOLO DE CACO   | MARIA RITA INACIO LOPES PEREIRA   | Samara de Macêdo Morais          | Repositório da UFPB   | Explorar memórias afetivas que trazem lembranças das elaborações de doces e bolos caseiros do passado e registrar por quem repassado essas receitas.   |
| <b>TCC</b>               | A IMPORTÂNCIA DA PESCA ARTESANAL PARA A COMUNIDADE PESQUEIRA DA PENHA NO LITORAL SUL DE JOÃO PESSOA - PB              | MICHELL PONTES CAMPOS             | Karlla Karinne Gomes de Oliveira | Repositório da UFPB   | Conhecer a importância social e cultural da pesca artesanal para a comunidade pesqueira da Penha no litoral sul do município de João Pessoa.   |
| <b>Artigo</b>            | OS SENTIDOS COMO SUPORTE NA RESSIGNIFICAÇÃO DA MEMÓRIA GUSTATIVA NO CONTEXTO DAS FESTAS DE ANIVERSÁRIO INFANTIS       | MICHELLE SANTOS DE OLIVEIRA       |                                  | RACIn, v. 8, n. 1   | Compreender sob que aspectos os sentidos fornecem suporte à resignificação de memórias gustativas e seus desdobramentos no contexto das festas   |

|     |  |                               |   |                     |  |
|-----|--|-------------------------------|---|---------------------|--|
| TCC | GASTRONOMIA PARAIBANA: O QUE NARRAM OS ARQUIVOS DO NÚCLEO DE PESQUISA E DOCUMENTAÇÃO POPULAR (NUPPO) DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA                          | MICHELLE SANTOS DE OLIVEIRA   | Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira       | Repositório da UFPB | Investigar as práticas sócio-históricas da gastronomia paraibana a partir da documentação que constitui o arquivo histórico do Núcleo de Pesquisa e Documentação da Cultura Popular (NUPPO) da Universidade Federal da Paraíba (UFPB).                                     |
| TCC | DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE CREME MISTO DE LEITE BOVINO E CAPRINO: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E SENORIAL                                     | MYRNA MELO MONTEIRO           | Renata Ângela Guimarães Pereira                   | Repositório da UFPB | Elaborar uma manteiga cremosa utilizando creme de leite bovino e duas manteigas cremosas mistas utilizando creme de leite de cabra e creme de leite de vaca em diferentes proporções, caracterizando-as quanto aos aspectos microbiológicos, físico-químicos e sensoriais. |
| TCC | FORNO Á LENHA: MEMÓRIAS DO FOGO E SEUS QUITUTES  | NARIANE ESTEFANE DIAS DE SA   | Selma dos Passos Braga                            | Repositório da UFPB | Registrar os preparos e aspectos simbólicos que permeiam a quitanda do Norte de Minas  |
| TCC | BEBIDA MISTA FERMENTADA E GASEIFICADA A PARTIR DE FRUTAS CÍTRICAS  | NATHALY DOMINGOS HABITZREITER | Karlla Karinne Gomes de Oliveira                  | Repositório da UFPB | Elaborar bebida mista fermentada e gaseificada, através de levedura selvagem e microrganismos a base de casca de abacaxi, sumo de limão Tahiti, sacarose e H <sub>2</sub> O, e analisar sua composição físico-química.   |
| TCC | PLANO DE NEGÓCIO DE <i>DELIVERY</i> DE COMIDA VEGANA   | NICHOLAS ALEXSANDER OST       | Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva | Repositório da UFPB | Elaborar de um plano de negócio de um <i>delivery</i> de comida vegana, que funcionará na cidade de São Paulo (SP), focando no veganismo e nas plataformas de entrega.   |
| TCC | DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE BEBIDA FERMENTADA ELABORADA COM KOMBUCHA DE CHÁ VERDE ( <i>CAMELIA SINESIS</i> ) E ABACAXI ( <i>ANANAS COMOSUS</i> ) | OTACIANA DOS SANTOS RODRIGUES | Estefânia Fernandes Garcia                        | Repositório da UFPB | Desenvolver uma bebida pela fermentação de cultura simbiótica de bactérias e leveduras à base de chá verde e suco de abacaxi.  |

|     |   |                                      |                                   |                     |  |
|-----|---|--------------------------------------|-----------------------------------|---------------------|--|
| TCC | CERVEJA ARTESANAL COM USO DE FRUTAS   | PAULO JOSE SILVA BARBOSA             | Karlla Karinne Gomes de Oliveira  | Repositório da UFPB | Sugerir um processo de produção de uma cerveja de maneira artesanal e simplificada, fazendo uso de frutas.   |
| TCC | REGISTRO HISTÓRICO, DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DA CARNE-DE-SOL TRADICIONAL DO MUNICÍPIO DE PICUÍ - PB   | PAULO VICTOR DUARTE DE SOUZA         | Ingrid Conceição Dantas Guerra    | Repositório da UFPB | Averiguar o registro histórico do processo de fabricação da carne-de-sol do município de Picuí -PB e produzir a carne-de-sol conforme a tradição do referido município, caracterizando-os quanto as características microbiológicas, físico-químicas e sensoriais. |
| TCC | MAPEAMENTO DAS CERVEJARIAS ARTESANAIS PARAIBANAS  | RAFAELA MABEL SILVA GUEDES           | Vitor Hugo Rocha de Vasconcelos   | Repositório da UFPB | Mapear a produção das cervejas artesanais paraibanas, conhecendo melhor a criação das microcervejarias e como estas tem conquistado seu público.   |
| TCC | CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DO QUEIJO COALHO CAPRINO ADICIONADO DE ÓLEO ESSENCIAL DE ALECRIMPIMENTA ( <i>LIPPIA ORIGANOIDES CHAM.</i> ) | RENATA DE EÇA SANTOS                 | Renata Ângela Guimarães Pereira   | Repositório da UFPB | Observar as características microbiológicas, físico-química e aceitação sensorial do queijo caprino adicionado do óleo essencial de Lippia origanoides cham. (alecrim- pimenta).   |
| TCC | FESTA DO BODE REI DE CABACEIRAS: ANÁLISE DOS ATRATIVOS TURÍSTICOS, CULTURAIS E GASTRONÔMICOS  | RITA PATRICIA DE MELO ALMEIDA FARIAS | Ingrid Conceição Dantas Guerra    | Repositório da UFPB | Registrar os atrativos turísticos, culturais e gastronômicos da Festa do Bode Rei realizada anualmente no município de Cabaceiras - PB.  |
| TCC | ASPECTOS CULTURAIS E GASTRONÔMICOS DA FESTA DE NOSSA SENHORA DAS NEVES, PADROEIRA DA CIDADE DE JOÃO PESSOA - PB   | ROBERTO MAXIMILIANO SOARES LOURÊNÇO  | Cristiane Bezerra Libório Correia | Repositório da UFPB | Estabelecer quais alimentos que são comercializadas, durante o evento profano e o grau de afetividade envolvida ao consumo deles.  |
| TCC | ESTUDO DO APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS EM RESTAURANTES COMERCIAIS DA ZONA SUL DE JOÃO PESSOA/PB   | ROSICLÉA GONZAGA DA SILVA GOMES      | Karlla Karinne Gomes de Oliveira  | Repositório da UFPB | Analisar a gestão de restaurantes comerciais na zona sul da cidade de João Pessoa/PB em relação ao aproveitamento integral dos alimentos.  |

|                          |   |                             |   |   |   |
|--------------------------|---|-----------------------------|---|---|---|
| <b>Artigo</b>            | SELEÇÃO E AVALIAÇÃO DE CEPAS DE <i>LACTOBACILLUS SPP.</i> COMO CULTIVO INICIADOR E SEU IMPACTO NAS CARACTERÍSTICAS DO FERMENTO NATURAL E PÃES DESENVOLVIDOS | SAIONARA SOARES             |   | V Encontro Nacional da Agroindústria - ENAG, 2019           | Selecionar cepas de <i>Lactobacillus spp.</i> como cultivo iniciador, e avaliar características físico-químicas e microbiológicas de fermentos naturais e pães.   |
| <b>Capítulo de Livro</b> | CARACTERIZAÇÃO DO SORO DE QUEIJO CAPRINO SUBMETIDO A DIFERENTES TRATAMENTOS FÍSICOS PARA UTILIZAÇÃO COMO MEIO DE CULTURA                                    | SAIONARA SOARES             |   | Pesquisas e atualizações em Ciência dos Alimentos, 2022     | Comparar as características físico-químicas do soro de queijo minas caprino natural (T1), após a retirada da gordura (T2), após o tratamento por vapor fluente (T3) e após a desproteínização (T4), para utilização como meio de cultura para micro-organismos produtores de exopolissacarídeos (EPS) |
| <b>SEM TRABALHO*</b>     |   | SAIONARA SOARES             |   |   |   |
| <b>TCC</b>               | FEIRA DE CAMPINA GRANDE/PB: COZINHA DE MEMÓRIA  | SARAH REBECA NEVES DE BRITO | Karlla Karinne Gomes de Oliveira                  | Repositório da UFPB   | Analisar os aspectos histórico-culturais identificados na cozinha de memória por meio da Feira Central de Campina Grande  |
| <b>TCC</b>               | A CULTURA DO PALADAR E A CULINÁRIA COMO PATRIMÔNIO  | TADEU RENA VALENTE          | Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira       | Repositório da UFPB   | Compreender, teoricamente, a cultura do paladar a luz de uma concepção patrimonial.   |
| <b>TCC</b>               | PLANO DE NEGÓCIO PARA ABERTURA DE UMA CONFEITARIA EM FERREIROS - PE   | TÁSSIA RAÍSSA MACIEL        | Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva | Repositório da UFPB   | Analisar a viabilidade de um plano de negócios para abertura de uma empresa na área de confeitaria na cidade de Ferreiros-PE, utilizando conhecimentos adquiridos nas áreas de administração aplicadas à Gastronomia e a ferramenta de plano de negócio do SEBRAE 3.0.                                |
| <b>Resumo</b>            | DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION OF ALCOHOLIC FERMENTED PRODUCTS BASED ON GREEN COCONUT ( <i>COCOS NUCIFERA L.</i> )  | TATIANA ZANELLA RODRIGUES   |   | 14º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2021 |   |

|               |   |                           |   |   |  |
|---------------|---|---------------------------|---|---|--|
| <b>Resumo</b> | FEASIBILITY STUDY OF DEHYDRATED GREEN COCONUT PULP PRODUCTION   | TATIANA ZANELLA RODRIGUES |   | 14º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2021 |  |
| <b>Resumo</b> | DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION OF FERMENTED BEVERAGES MADE FROM SOLID ALBUMEN OF GREEN COCONUT ( <i>COCOS NUCÍFERA L.</i> ) | TATIANA ZANELLA RODRIGUES |   | 13º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2019 |  |
| <b>Artigo</b> | DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE DOCE MISTO CREMOSO DE COCO VERDE E ABACAXI  | TATIANA ZANELLA RODRIGUES |   | Research, Society and Development, v. 10, n. 5, 2021        | Avaliar a viabilidade de utilização deste coproduto na produção de doces mistos de coco e abacaxi e realizar a caracterização dos mesmos.  |
| <b>TCC</b>    | POLPA DE COCO VERDE ( <i>COCOS NUCÍFERA LINN</i> ) NO DESENVOLVIMENTO DE ALIMENTOS: UMA REVISÃO INTEGRATIVA                   | TATIANA ZANELLA RODRIGUES | Ingrid Conceição Dantas Guerra                    | Repositório da UFPB   | Realizar uma revisão sistemática integrativa da literatura a fim de conhecer a produção científica acerca do desenvolvimento de produtos a partir do albúmen sólido do coco verde. |
| <b>TCC</b>    | PLANILHA FINANCEIRA PARA PEQUENAS EMPRESAS NO SETOR DE GASTRONOMIA.   | TUANY SILVA SANTOS        | Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva | Repositório da UFPB   | Desenvolver uma ferramenta em planilha eletrônica voltada para a gestão financeira de pequenas empresas no setor de gastronomia, com o intuito de ser acessível ao público geral.  |

Fonte: autora, 2023.

\* TCCs não localizados no Repositório da UFPB, mas mapeados nos perfis dos/as respectivos/as autores/as na plataforma Lattes e apresentados no Quadro 5.

## APÊNDICE C

**Quadro 14 – Revista Mangút: conexões gastronômicas, v. 1, n. 1, 2021.**

| TÍTULO DO TRABALHO   | AUTOR/A (ES/AS)                | INSTITUIÇÃO DE ENSINO   |
|--|--------------------------------|---|
| Em meio ao caos, um motivo para celebrar   | Ivan Bursztyn                  | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.                |
|  | Cláudia Mesquita Pinto Soares  | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.                |
|  | Daniela Alves Minuzzo          | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.                |
|  | Rodrigo Cotrim de Carvalho     | Escola de Comida e Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, SP, Brasil.                |
| <i>Italians Mad at Food</i> : performatividade virtual em defesa da identidade cultural alimentar  | Luiza Giordani                 | Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, RS, Brasil.              |
| Política na cozinha: o lugar da cozinha na retórica política   | Sandra Fernandes Morais        | Universidade de Coimbra (UC), Coimbra, Portugal.  |
| Termos da gastronomia francesa no Brasil: uma análise das variações nas significações de termos da confeitaria e panificação   | Patrick da Silva Cardoso       | Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.                               |
|  | Rita Maria Ribeiro Bessa       | Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.                               |
| Características e exemplos da oferta gastronômica relacionada ao patrimônio geológico no âmbito da Rede Global de Geoparques (GGN)   | Ricardo Gomes Ramos            | Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), Ponta Grossa, PR, Brasil.                   |
|  | Jasmine Cardozo Moreira        | Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), Ponta Grossa, PR, Brasil.                   |
| Desafios e caminhos possíveis na relação entre Gastronomia e promoção da saúde: percepção de professores sobre o papel do gastrônomo formado em universidades federais brasileiras | Isis Fonseca Sá                | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.                |
|  | Gustavo de Oliveira Figueiredo | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.                |
| Doce Seco: uma iguaria do Seridó Norte Riograndense  | Mônica do Vale Paiva           | Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), Ubajara, CE, Brasil. |
|  | Paulo Henrique Machado Sousa   | Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.                               |
|  | Alice Nayara Santos            | Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), Ubajara, CE, Brasil. |
| Caminhos da formação em gastronomia no exterior: uma revisão de literatura sobre o ensino superior em quatro países  | Filipe Pessoa dos Santos       | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.                |
|  | Paula Ramos                    | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.                |
|  | Juliana Dias Rovari Cordeiro   | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.                |
| Sacralização e alimentação: uma reflexão sobre a RE 494601 e as religiões de matriz africana   | Fabiana Bottrel Corrêa         | Centro Universitário SENAC (SENAC-SP), São Paulo, SP, Brasil.                             |
|  | Maria Conceição Oliveira       | Centro Universitário SENAC (SENAC-SP), São Paulo, SP, Brasil.                             |

|  |                                    |   |
|--|------------------------------------|---|
| Narrativas de silenciamento na formação profissional em gastronomia: histórias (não) contadas sobre as mulheres na cozinha               | Juliana Ferreira da Silva          | Universidade Católica de Brasília (UCB), Brasília, DF, Brasil.                  |
|  | Juliana de Andrade Rocha Gonçalves | Instituto Federal de Brasília (IFB), Campus Riacho Fundo, Brasília, DF, Brasil. |
| Gastronomia e (des)conexões eletivas: apontamentos sobre as dinâmicas de um campo científico   | Rafael Cunha Ferro                 | Universidade do Vale do Paraíba (UniVAP), São José dos Campos, SP, Brasil.      |
| Ponto de vista teórico-metodológico: aproximações da semiótica com a Gastronomia   | Marcos da Veiga Kalil Filho        | Universidade Federal Fluminense (UFF), Niterói, RJ, Brasil.                     |
| Oficinas culinárias remotas: relato de experiência em uma escola pública da rede federal de ensino                                       | Renata de Souza Nogueira           | Colégio Pedro II (CPII) Campus Tijuca II, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.           |
|  | Elga Batista da Silva              | Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Seropédica, RJ, Brasil.   |
| Práticas de comensalidade de jovens universitários chineses: um relato de experiência nas cantinas da Universidade Jiao Tong de Xangai   | Georgia Aline Fernandes            | Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Recife, PE, Brasil.           |
|  | Erica Rocha Calabria               | Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Recife, PE, Brasil.           |
| Querido Paulo Freire, deixe-me falar com você sobre o Sapere, Alimentos e Literatura (SAL) no Recife dos tempos da Covid-19 e de outrora | Rozélia Bezerra                    | Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Recife, PE, Brasil.           |
| Decodificando organismos geneticamente modificados e seu impacto na alimentação  | Ewerton Reubens Coelho-Costa       | Universidade Estadual do Ceará (UECE), Fortaleza, CE, Brasil.                   |

Fonte: <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/issue/view/1760>, 2023.

## APÊNDICE D

**Quadro 15 – Revista Mangút: conexões gastronômicas, v. 1, n. 2, 2021.**

| TÍTULO DO TRABALHO   | AUTOR/A (ES/AS)                  | INSTITUIÇÃO DE ENSINO   |
|--|----------------------------------|---|
| Mesa para quantos?   | Ivan Bursztyn                    | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.              |
|  | Cláudia Mesquita Pinto Soares    | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.              |
|  | Daniela Alves Minuzzo            | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.              |
|  | Rodrigo Cotrim de Carvalho       | Escola de Comida e Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, SP, Brasil.              |
| A força feminina das profissionais do vinho no Brasil: percepções de mulheres atuantes nas áreas de ensino, pesquisa, produção e serviço | Lilian Corrêa Alves              | Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Seropédica, RJ, Brasil.           |
|  | Elga Batista da Silva            | Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Seropédica, RJ, Brasil.           |
| A cozinha das <i>Mères</i> : um breve estudo sobre a importância das chefs femininas de Lyon   | Aline de Amorim Cordeiro Viana   | Universidade Salgado de Oliveira (UNIVERSO), São Gonçalo, RJ, Brasil.                   |
| O lugar do jornalismo na constituição do discurso e do campo da gastronomia no Brasil  | Renata Maria do Amaral           | Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Recife, PE, Brasil.                          |
| As pipocas nos cinemas: um consumo insustentável a ser digerido  | Cynthia Arantes Ferreira Luderer | Universidade do Minho (UMinho), Braga, Portugal.  |
| O caso da quinoa: reflexões sobre globalização alimentar   | Pedro Diggelmann                 | Universidade de Sorocaba (UNISO), Sorocaba, SP, Brasil.                                 |
| Comércio informal de doces: desafios para os jovens universitários empreendedores  | Maria Eliza Assis dos Passos     | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.              |
|  | Letícia Ferreira Tavares         | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.              |
|  | José Antônio Dias de Brito       | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.              |
| A influência dos engenhos de rapadura do sítio Moitinga para a gastronomia Ubajarense  | Josilane Mendes Cavalcante       | Instituto Federal do Ceará (IFCE), Ubajara, CE, Brasil.                                 |
|  | Patrícia Campos Mesquita         | Instituto Federal do Ceará (IFCE), Ubajara, CE, Brasil.                                 |
|  | Claudia de Sousa Rodrigues       | Instituto Federal do Ceará (IFCE), Ubajara, CE, Brasil.                                 |
| Tradição e culinária na Estação das Docas, Belém (PA)  | Lizandra Barcellos Ladeira       | Universidade Federal Fluminense (UFF), Niterói, RJ, Brasil.                             |
|  | Adriana de Souza Lima            | Universidade Federal Fluminense (UFF), Niterói, RJ, Brasil.                             |
| A soberania e segurança alimentar e nutricional na percepção da  | Barbara Cassetari Sugizaki       | Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP), Araraquara, SP, Brasil. |

|  |                                      |   |
|--|--------------------------------------|---|
| comunidade acadêmica de bacharelados em gastronomia no Brasil  | Maria Rita Marques de Oliveira       | Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP), Araraquara, SP, Brasil. |
| Comunidade caiçara da Vila do Aventureiro, Ilha Grande, Brasil: uma análise do padrão e produção alimentar | Juliana Fernandes Silva de Oliveira  | Instituto Federal de Bahia (IFBA), Valença, BA, Brasil.                                 |
|  | Juzânia Oliveira da Silva Brandão    | Universidade de Brasília (UnB), Brasília, DF, Brasil.                                   |
| Sovando uma autenticidade alimentar: relações genuínas entre o turismo e o patrimônio                      | Lucas Martinelli                     | Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil.                           |
| Produções artísticas gastronômicas: a trajetória de um projeto cultural universitário                      | Alisson Marley Rodrigues Alcantara   | Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.                             |
|  | Alessandra Pinheiro de Goes Carneiro | Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.                             |
|  | Allyson Levy Pinheiro Ávila          | Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.                             |
| A gastronomia e o ensino das ciências: entrevista com Paulina Mata   | Paulo Henrique Machado de Sousa      | Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.                             |
|  | Rafael Veras Castelo Branco          | Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.                             |
| Toda nação tem seu prato: identidade nacional, ativismo político e comida negra na América do século XX    | Ewerton Reubens Coelho-Costa         | Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.                             |

Fonte: <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/issue/view/1950>, 2023.

## APÊNDICE E

**Quadro 16 – Revista Mangút: conexões gastronômicas, v. 2, n. 1, 2022.**

| TÍTULO DO TRABALHO  | AUTOR/A (ES/AS)                   | INSTITUIÇÃO DE ENSINO   |
|---|-----------------------------------|---|
| Gastronomia também é política   | Ivan Bursztyn                     | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.        |
|   | Cláudia Mesquita Pinto Soares     | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.        |
|   | Daniela Alves Minuzzo             | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.        |
|   | Rodrigo Cotrim de Carvalho        | Escola de Comida e Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, SP, Brasil.        |
| Evasão no curso de graduação em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro: contributos weberianos para a compreensão do fenômeno                              | Ceci Figueiredo de Moura Santiago | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.        |
|   | Carla Galego                      | Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias (ULUSOFONA), Lisboa, Portugal. |
| A mística do MST como organizador coletivo  | Leonardo Campos Martins           | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.        |
| Panorama dos Grupos de Pesquisa em Gastronomia cadastrados na Plataforma Lattes: uma caracterização   | Camila da Silva Vaz Branco        | Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Seropédica, RJ, Brasil.     |
|   | Elga Batista da Silva             | Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Seropédica, RJ, Brasil.     |
| O uso de técnicas de esferificação inversa e uso de isomalte da gastronomia contemporânea aplicadas a tradição doceira de pelotas   | Vitoria Pivatto                   | Universidade Federal de Pelotas (UFPeL), Pelotas, RS, Brasil.                     |
|   | Vanessa Garcia Monteiro           | Universidade Federal de Pelotas (UFPeL), Pelotas, RS, Brasil.                     |
|   | Tatiane Kuka Valente Gandra       | Universidade Federal de Pelotas (UFPeL), Pelotas, RS, Brasil.                     |
| O que é alimentação sustentável no Brasil? Acesso, saúde e reconhecimento como aspectos relevantes para atores institucionais do sistema alimentar. Uma pesquisa de campo | Rita de Cassia Monteiro Afonso    | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.        |
|   | Luiza Farnese Lana Sarayed-Din    | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.        |
|   | Cristine Clemente de Carvalho     | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.        |
|   | Roberto Bartholo                  | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.        |
| A percepção do assédio moral por trabalhadoras do setor gastronômico em Pernambuco, Brasil  | Emily Cristina Silva              | Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Recife, PE, Brasil.             |
|   | Ana Carolina Dos Santos Costas    | Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Recife, PE, Brasil.             |
|   | Maria Iraê De Souza Corrêa        | Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Recife, PE, Brasil.             |
| Notas sobre cultura e cerveja   | Tatiana Rotolo                    | Instituto Federal de Brasília (IFB), Brasília, DF, Brasil.                        |
| Gastronomia e alimentos da sociobiodiversidade: uma análise a partir da eticização da estética  | Bruna Gewehr                      | Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, RS, Brasil.      |

|   |                                  |   |
|---|----------------------------------|---|
|   | Gabriela Peixoto Coelho-de-Souza | Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, RS, Brasil.  |
| Adaptação de metodologias para a ministração de aulas práticas remotas na área de Alimentos e Bebidas: um relato de experiência | Elga Batista da Silva            | Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Seropédica, RJ, Brasil. |
| Brasília consumindo-se  | Alexandre Paredes Rigon          | Universidade Paulista (UNIP), São Paulo, SP, Brasil.                          |

Fonte: <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/issue/view/2348>, 2023.

## APÊNDICE F

**Quadro 17 – Revista Mangút: conexões gastronômicas, v. 2, n. 2, 2022.**

| TÍTULO DO TRABALHO  | AUTOR/A (ES/AS)                        | INSTITUIÇÃO DE ENSINO  |
|---|--|--|
| As muitas perspectivas do campo teórico-acadêmico das Gastronômias  | Cláudia Mesquita Pinto Soares          | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.             |
|   | Paulo Henrique Machado de Sousa        | Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.                            |
| Formação realizada pelo bacharelado em gastronomia e seu papel para a caracterização da gastronomia social como extensão                        | Eveline de Alencar Costa               | Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.                            |
|   | Tereza Carlas da Nobrega Araujo Garcez | Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.                            |
|   | Regina Maria Silva Bastos              | Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.                            |
|   | Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro   | Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.                            |
|   | Paulo Henrique Machado de Sousa        | Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.                            |
| Caminhos para a formação profissional em gastronomia: o pioneirismo do curso de bacharelado da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) | Antonio Gomes de Castro Neto           | Centro Universitário Maurício de Nassau (UNINASSAU), Recife, PE, Brasil.               |
|   | Arthur Victor da Silva                 | Centro Universitário Maurício de Nassau (UNINASSAU), Recife, PE, Brasil.               |
|   | Neide Kazue Sakugawa Shinohara         | Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Recife, PE, Brasil.                  |
| Trajetória ensino, pesquisa e extensão do curso de Gastronomia da UFRJ  | Mara Lima De Cnop                      | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.             |
|   | Thaina Schwan Karls                    | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.             |
|   | Tânia Muzy da Silva                    | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.             |
| “Não é só sobre cozinhar, é sobre pensar a gastronomia!”: a importância formativa do Encontro Regional de Estudantes de Gastronomia             | Túlio Martins de Oliveira              | Universidade de Brasília (UnB), Brasília, DF, Brasil.                                  |
|   | Gabriela Brito de Lima Silva           | Universidade de Brasília (UnB), Brasília, DF, Brasil.                                  |
|   | Barbara Cassetari Sugizaki             | Universidade de Coimbra (UC), Coimbra, Portugal.                                       |
| Entre balanças e pitadas: a aprendizagem em gastronomia na experiência com mulheres   | Jamile Wayne Ferreira                  | Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, RS, Brasil.           |
| O processo de regulamentação dos profissionais de nível superior em gastronomia e suas demandas   | Paulo Eduardo Martins de Lima          | Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.                            |
|   | Eveline Alencar Costa                  | Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.                            |
|   | Leandro Pinto Xavier                   | Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.                            |
|   | Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro   | Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.                            |
| Análises sobre as memórias construídas nos cursos de bacharelado em Gastronomia sobre as cozinhas brasileiras                                   | Cecilia Vieira Pereira das Neves       | Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Rio de Janeiro, RJ, Brasil. |

|  |                                   |  |
|--|-----------------------------------|--|
|  | Isabela M. A. A. Silveira         | Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil. |
| Gastronomia e educação profissional nas escolas públicas brasileiras: análise do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos  | Annah Bárbara Pinheiro dos Santos | Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil. |
|  | Carlos Soares Barbosa             | Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil. |
| Gastronomia e educação ambiental: convergências e desafios para a formação superior de gastrônomas e gastrônomos   | Carlos Nunes Pereira              | Universidade de Brasília (UnB), Brasília, DF, Brasil.                        |
| Por uma ecologia de saberes no ensino de gastronomia   | Filipe Pessoa dos Santos          | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.   |
|  | Juliana Dias Rovari Cordeiro      | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.   |
| Notas sobre a importância de pensar o conceito de Gastronomia  | Cláudia Mesquita Pinto Soares     | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.   |
| A cozinha em tempos de pandemia: análise da experiência nas aulas práticas demonstrativas no Curso Técnico em Cozinha do Instituto Federal do Maranhão, Campus São Luís Maracanã | Giselle Melo Schmid               | Instituto Federal do Maranhão (IFMA), São Luís, MA, Brasil.                  |
|  | Alice Vasconcelos Melo            | Instituto Federal do Maranhão (IFMA), São Luís, MA, Brasil.                  |
|  | Taisa Lisboa Montagner            | Instituto Federal do Maranhão (IFMA), São Luís, MA, Brasil.                  |
| Metodologia de ensino baseada em projeto nos cursos de Gastronomia: relato de experiência em Cozinha Brasileira II   | Gabriela Cruz Aguiar              | Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Recife, PE, Brasil.        |
|  | Carina Ellen da Silva Santos      | Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Recife, PE, Brasil.        |
| Experiências gastronômicas: um relato de ensino e extensão no sul do Brasil  | Guilherme Rodrigues de Rodrigues  | Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), Pelotas, RS, Brasil.                |
|  | Nicole Weber Benemann             | Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), Pelotas, RS, Brasil.                |
|  | Rangel Carraro Toledo Borges      | Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), Pelotas, RS, Brasil.                |
|  | Tatiane Kuka Valente Gandra       | Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), Pelotas, RS, Brasil.                |
| Desafios da formação em Gastronomia na perspectiva de uma experiência italiana: entrevista com Nicola Perullo  | Bruno Morett Figueiredo Rosa      | European Consortium MSc Sustainable Food Systems (ISARA), Lyon, França.      |
| Pensando e pesquisando a Gastronomia: trajetórias acadêmicas em um campo científico em construção  | Isis Fonseca Sá                   | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.   |

Fonte: <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/issue/view/2423>, 2023.

## APÊNDICE G

**Quadro 18 – Revista Mangút: conexões gastronômicas, v. 3, n. 1, 2023.**

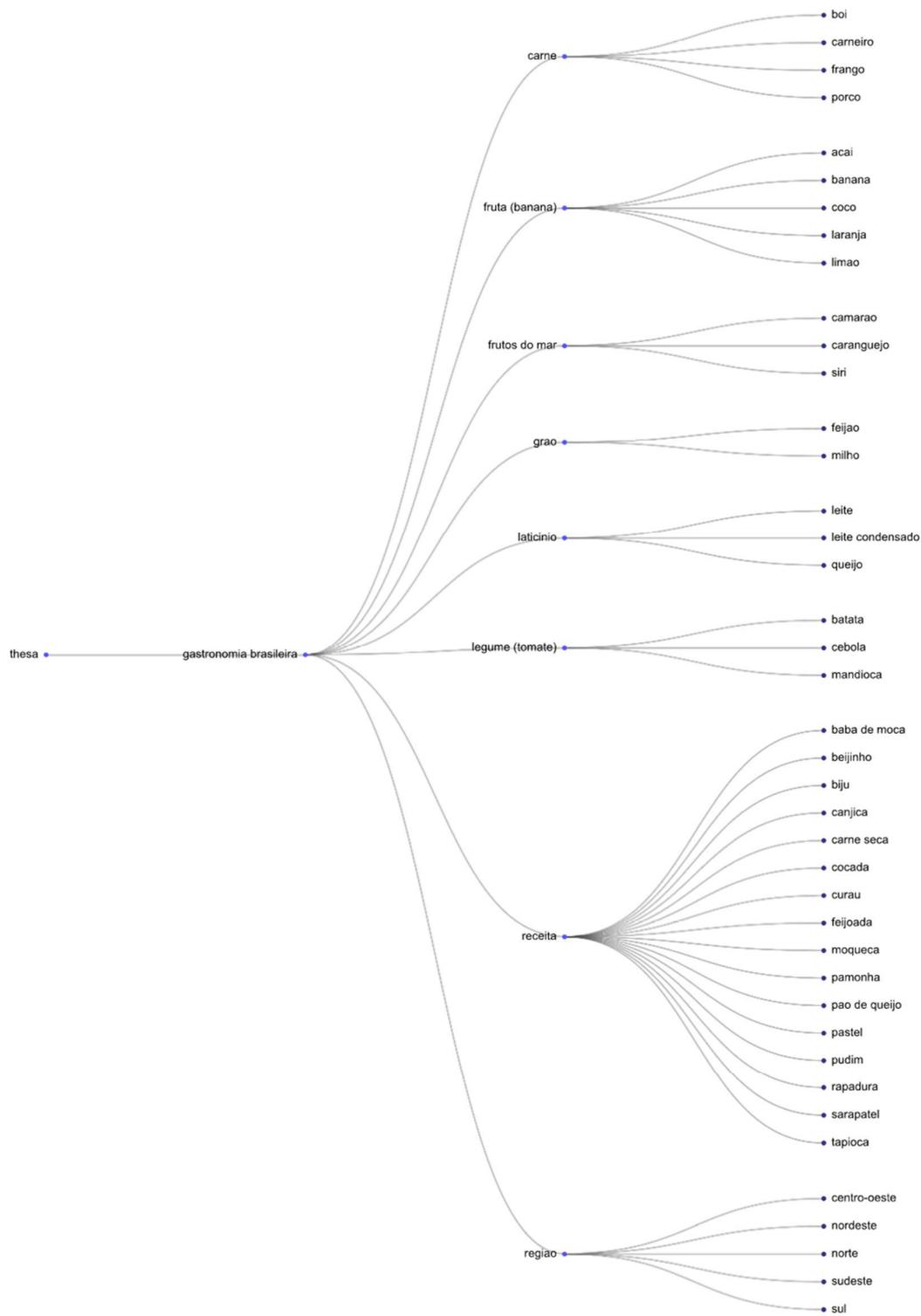
| TÍTULO DO TRABALHO   | AUTOR/A (ES/AS)                      | INSTITUIÇÃO DE ENSINO  |
|--|--------------------------------------|--|
| Tecendo redes pela gastronomia   | Ivan Bursztyn                        | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil. |
|  | Cláudia Mesquita Pinto Soares        | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil. |
|  | Daniela Alves Minuzzo                | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil. |
|  | Rodrigo Cotrim de Carvalho           | Escola de Comida, Rio de Janeiro, RJ, Brasil.                              |
|  | Filipe Pessoa dos Santos             | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil. |
|  | Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro | Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.                |
| Bananinha-do-mato ( <i>Bromelia Antiacantha</i> ): características e potencialidades em alimentos  | Vanessa Garcia Monteiro              | Universidade Federal de Pelotas (UFPEl), Pelotas, RS, Brasil.              |
|  | Tatiane Tavares Fujii                | Universidade Federal de Pelotas (UFPEl), Pelotas, RS, Brasil.              |
|  | Eliezer Avila Gandra                 | Universidade Federal de Pelotas (UFPEl), Pelotas, RS, Brasil.              |
|  | Tatiane Kuka Valente Gandra          | Universidade Federal de Pelotas (UFPEl), Pelotas, RS, Brasil.              |
| Reconhecimento popular e usos alimentícios da fruta vermelha brasileira conhecida como “camarinha” – <i>Gaylussacia brasiliensis</i> (Spreng.) Meisn   | Ana Clara Stein Nicácio              | Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), Florianópolis, SC, Brasil.     |
|  | Liz Cristina Camargo Ribas           | Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), Florianópolis, SC, Brasil.     |
| Reconhecimento e caracterização do consumo e usos alimentares do molusco “sarnambi” – <i>Anomalocardia brasiliiana</i> (Gmelin, 1791) – pela população da Região Metropolitana da Grande São Luís (MA) | Fernanda Avelino Ferraz              | Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), Florianópolis, SC, Brasil.     |
|  | Liz Cristina Camargo Ribas           | Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), Florianópolis, SC, Brasil.     |
|  | Léo Serpa                            | Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), Florianópolis, SC, Brasil.     |
| A importância da pesquisa gastronômica na culinária de Minas Gerais  | Gabriela Ferreira Rodrigues          | Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Recife, PE, Brasil.             |
|  | Aline Gomes Santana                  | Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Recife, PE, Brasil.             |
|  | Neide Kazue Sakugawa Shinohara       | Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Recife, PE, Brasil.             |
| Cora Coralina: uma leitura sobre trabalho doméstico e sensibilidade gastronômica   | Anna Carolina Deodato                | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil. |
|  | Marcela Corrêa de Menezes            | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil. |
| Avaliação das boas práticas de fabricação em uma pizzeria no município de Niterói (RJ)   | Erika Cristina Silva dos Santos      | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil. |
|  | Yasmin Sampaio Terence               | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil. |
|  | Tânia Muzy da Silva                  | Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil. |
|  | Luciana Nogueira Nóbrega             | Universidade Estadual do Ceará (UECE), Fortaleza, CE, Brasil.              |

|   |  |  |
|---|--|--|
| Entre a comida, a dança e a luta pelo território: o Festival do Coco e os Anacé da Aldeia Parnamirim (CE)               | Lia Pinheiro Barbosa                         | Universidade Estadual do Ceará (UECE), Fortaleza, CE, Brasil.  |
| Veropa é pai d'égua: a hospitalidade e os sabores do mercado Ver-o-Peso em Belém (PA)                                   | Daniella Cristiane Santos Oliveira           | Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Ouro Preto, MG, Brasil.   |
|   | Beatriz Flexa Ribeiro Proença Gomes da Silva | Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Ouro Preto, MG, Brasil.   |
|   | Flavio Henrique Gomes Borges                 | Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Ouro Preto, MG, Brasil.   |
| Alimentação e memória: a questão da patrimonialização da culinária regional   | Everton Luiz Simon                           | Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC), Santa Cruz do Sul, RS, Brasil.                                  |
|   | Alini Luza Moraes                            | Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC), Santa Cruz do Sul, RS, Brasil.                                  |
| O fenômeno da comensalidade e suas funções sociais: uma discussão preliminar  | Maria Henriqueta S. Garcia Gimenes-Minasse   | Universidade Anhembi Morumbi (UAM), São Paulo, SP, Brasil.   |
| Do poder soberano à microfísica do poder: hábitos alimentares, convocações comunicacionais e produção de subjetividades | Lucas de Vasconcelos Teixeira                | Escola Superior de Propaganda e Marketing (ESPM) e Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, SP, Brasil. |
| O projeto integrador em um curso superior de Gastronomia utilizando Tecnologias da Informação e Comunicação             | Lucas Fabricio de Souza Firmino              | Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC), Criciúma, SC, Brasil.                                     |

Fonte: <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/issue/view/2581>, 2023.

## ANEXO I

Figura 1 - Thesa - tesauro semântico aplicado à gastronomia



Fonte: UFRGS. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/tesauros/index.php/thesa/thesaurus> open.

## ANEXO II

**Quadro 19 – Lista de Egressos/as disponibilizadas pela Coordenação de Gastronomia através do Processo nº 23074.076899/2023-73**

| <b>STATUS</b> | <b>INGRESSO</b> | <b>CONCLUSÃO</b> | <b>CONDIÇÃO</b> | <b>ALUNO/A</b>                       |
|---------------|-----------------|------------------|-----------------|--------------------------------------|
| Egresso/a     | 2013,2          | 2016,2           | Ideal           | FABIANA GOMES SOUSA                  |
| Egresso/a     | 2013,2          | 2017,1           | Ideal           | ALINE PEIXOTO DE MACÊDO              |
| Egresso/a     | 2013,2          | 2017,1           | Ideal           | ARILANE NASCIMENTO DOS SANTOS        |
| Egresso/a     | 2013,2          | 2017,1           | Ideal           | DAIANE XAVIER VELÔSO                 |
| Egresso/a     | 2013,2          | 2017,1           | Ideal           | ÉRICA ALMEIDA DE SOUSA               |
| Egresso/a     | 2013,2          | 2017,1           | Ideal           | FABIANO SILVA DOS SANTOS             |
| Egresso/a     | 2013,2          | 2017,1           | Ideal           | FLÁVIA CARDOSO DE LIMA SARMENTO      |
| Egresso/a     | 2013,2          | 2017,1           | Ideal           | HÉLIDA THAILANA NASCIMENTO DE ARAÚJO |
| Egresso/a     | 2013,2          | 2017,1           | Ideal           | PAULO VICTOR DUARTE DE SOUZA         |
| Egresso/a     | 2013,2          | 2017,1           | Ideal           | RENATA DE EÇA SANTOS                 |
| Egresso/a     | 2014,1          | 2017,2           | Ideal           | LUANA DANIELI PAULINO DA SILVA       |
| Egresso/a     | 2014,1          | 2017,2           | Ideal           | LUIZA COSTA DE CARVALHO              |
| Egresso/a     | 2014,1          | 2017,2           | Ideal           | LYS GABRIELA ALVES CORREIA LIMA      |
| Egresso/a     | 2014,1          | 2017,2           | Ideal           | MARIA EDUARDA ALVES PIMENTEL         |
| Egresso/a     | 2014,1          | 2017,2           | Ideal           | RITA PATRICIA DE MELO ALMEIDA FARIAS |
| Egresso/a     | 2013,2          | 2017,2           | Retido/a        | ROSICLÉA GONZAGA DA SILVA GOMES      |
| Egresso/a     | 2014,1          | 2018,1           | Retido/a        | ALEX DA COSTA OLIVEIRA               |
| Egresso/a     | 2014,1          | 2018,1           | Retido/a        | ALEXANDRE DAHER FERREIRA SALES       |
| Egresso/a     | 2014,1          | 2018,1           | Retido/a        | CELY DOS SANTOS CORRÊA               |
| Egresso/a     | 2015,1          | 2018,1           | Ideal           | CRISTIANE CRISPIM MUNIZ              |
| Egresso/a     | 2014,1          | 2018,1           | Retido/a        | FONG YEN SHIH                        |
| Egresso/a     | 2015,1          | 2018,1           | Ideal           | OTACIANA DOS SANTOS RODRIGUES        |
| Egresso/a     | 2015,1          | 2018,1           | Ideal           | TADEU RENA VALENTE                   |
| Egresso/a     | 2015,1          | 2018,2           | Retido/a        | ALYSSON JUAN DANTAS BERNARDINO       |

|                  |        |        |          |  |
|------------------|--------|--------|----------|--|
| <b>Egresso/a</b> | 2014,1 | 2018,2 | Retido/a | ANNA RAPHAELLA DE MORAES PEIXOTO       |
| <b>Egresso/a</b> | 2015,1 | 2018,2 | Retido/a | DANIEL MEDEIROS                        |
| <b>Egresso/a</b> | 2015,1 | 2018,2 | Retido/a | LOURHAN LIMA DE SOUZA                  |
| <b>Egresso/a</b> | 2015,1 | 2018,2 | Retido/a | MARIA GORETTE DE QUEIROZ OLIVEIRA      |
| <b>Egresso/a</b> | 2014,1 | 2018,2 | Retido/a | MICHELL PONTES CAMPOS                  |
| <b>Egresso/a</b> | 2014,1 | 2018,2 | Retido/a | NATHALY DOMINGOS HABITZREITER          |
| <b>Egresso/a</b> | 2015,1 | 2018,2 | Retido/a | TÁSSIA RAÍSSA MACIEL                   |
| <b>Egresso/a</b> | 2016,1 | 2019,1 | Ideal    | JOSUÉ FERNANDES PEREIRA                |
| <b>Egresso/a</b> | 2014,1 | 2019,1 | Retido/a | PAULO JOSE SILVA BARBOSA               |
| <b>Egresso/a</b> | 2016,1 | 2019,2 | Retido/a | ANDRIELLE KATTE MENDES DE OLIVEIRA     |
| <b>Egresso/a</b> | 2015,1 | 2019,2 | Retido/a | BRENDA MYRELLA SILVA DOS SANTOS        |
| <b>Egresso/a</b> | 2015,1 | 2019,2 | Retido/a | BRENO RODRIGUES DUTRA                  |
| <b>Egresso/a</b> | 2016,1 | 2019,2 | Retido/a | CINTIA MARIA FIGUEIREDO DO RÉGO BARROS |
| <b>Egresso/a</b> | 2016,1 | 2019,2 | Retido/a | ERIK HENRIQUE MORAIS PEREIRA           |
| <b>Egresso/a</b> | 2016,1 | 2019,2 | Retido/a | FELIPE HONORATO KLOSTERMANN ANTUNES    |
| <b>Egresso/a</b> | 2016,1 | 2019,2 | Retido/a | IZABELA ALMEIDA MONTEIRO               |
| <b>Egresso/a</b> | 2016,1 | 2019,2 | Retido/a | JOANDERSON GAMA SANTOS                 |
| <b>Egresso/a</b> | 2016,1 | 2019,2 | Retido/a | JOSÉ MAURICIO BRUM DE MELLO            |
| <b>Egresso/a</b> | 2014,1 | 2019,2 | Retido/a | JUAREZ FIRMINO DA SILVA FILHO          |
| <b>Egresso/a</b> | 2016,1 | 2019,2 | Retido/a | KARYNE MILLENA NASCIMENTO SILVA        |
| <b>Egresso/a</b> | 2015,1 | 2019,2 | Retido/a | MARIA REGINA DE SOUZA                  |
| <b>Egresso/a</b> | 2016,1 | 2019,2 | Retido/a | NICHOLAS ALEXSANDER OST                |
| <b>Egresso/a</b> | 2016,1 | 2019,2 | Retido/a | RAFAELA MABEL SILVA GUEDES             |
| <b>Egresso/a</b> | 2013,2 | 2019,2 | Retido/a | ROBERTO MAXIMILIANO SOARES LOURÊNÇO    |
| <b>Egresso/a</b> | 2016,1 | 2019,2 | Retido/a | SARAH REBECA NEVES DE BRITO            |
| <b>Egresso/a</b> | 2017,1 | 2021,1 | Retido/a | ALICE SOARES DE OLIVEIRA               |
| <b>Egresso/a</b> | 2017,1 | 2021,1 | Retido/a | CAROLINE BRASIL LOPES                  |

|                  |        |        |          |  |
|------------------|--------|--------|----------|--|
| <b>Egresso/a</b> | 2016,1 | 2021,1 | Retido/a | GABRIELLE DOS SANTOS RODRIGUES                 |
| <b>Egresso/a</b> | 2017,1 | 2021,1 | Retido/a | JOAO LUCAS FAGUNDES VERSIANI GUSMAO            |
| <b>Egresso/a</b> | 2017,1 | 2021,1 | Retido/a | LUIZ GUSTAVO LOPES ACUIO                       |
| <b>Egresso/a</b> | 2017,1 | 2021,1 | Retido/a | MYRNA MELO MONTEIRO                            |
| <b>Egresso/a</b> | 2016,1 | 2021,2 | Retido/a | ALANA FERREIRA DE LIMA                         |
| <b>Egresso/a</b> | 2017,1 | 2021,2 | Retido/a | ANA REGINA SIMPLICIO DE MEDEIROS               |
| <b>Egresso/a</b> | 2017,1 | 2021,2 | Retido/a | DANIELLA ROCHA DA SILVA                        |
| <b>Egresso/a</b> | 2017,1 | 2021,2 | Retido/a | ELCIO ANTONIO GARCIA JUNIOR                    |
| <b>Egresso/a</b> | 2016,1 | 2021,2 | Retido/a | ERIKA VANESSA DOS SANTOS BRITO                 |
| <b>Egresso/a</b> | 2017,1 | 2021,2 | Retido/a | IAN DE MORAES ORTEGA                           |
| <b>Egresso/a</b> | 2017,2 | 2021,2 | Retido/a | LUCAS MELO MELQUIADES DA SILVA                 |
| <b>Egresso/a</b> | 2017,2 | 2021,2 | Retido/a | MARIA DE FÁTIMA PEREIRA MAGALHÃES              |
| <b>Egresso/a</b> | 2017,2 | 2021,2 | Retido/a | SAIONARA SOARES                                |
| <b>Egresso/a</b> | 2017,1 | 2021,2 | Retido/a | TUANY SILVA SANTOS                             |
| <b>Egresso/a</b> | 2017,2 | 2022,1 | Retido/a | EDGAR CAVALCANTE SURUAGY                       |
| <b>Egresso/a</b> | 2016,1 | 2022,1 | Retido/a | GERLIENNE MARIA FARIAS DOS SANTOS              |
| <b>Egresso/a</b> | 2017,2 | 2022,1 | Retido/a | JAILTON MACENA DE ARAÚJO                       |
| <b>Egresso/a</b> | 2017,2 | 2022,1 | Retido/a | JÚLIA MONTENEGRO TEIXEIRA                      |
| <b>Egresso/a</b> | 2017,1 | 2022,1 | Retido/a | LIAHONA ASSIS BARBOSA DE SOUZA                 |
| <b>Egresso/a</b> | 2018,2 | 2022,1 | Retido/a | MARIA RITA INACIO LOPES PEREIRA                |
| <b>Egresso/a</b> | 2017,2 | 2022,1 | Retido/a | MICHELLE SANTOS DE OLIVEIRA                    |
| <b>Egresso/a</b> | 2018,2 | 2022,1 | Retido/a | NARIANE ESTEFANE DIAS DE SA                    |
| <b>Egresso/a</b> | 2017,2 | 2022,1 | Retido/a | TATIANA ZANELLA RODRIGUES                      |
| <b>Egresso/a</b> | 2018,2 | 2022,2 | Retido/a | ANA BEATRIZ BRITO DA SILVA                     |
| <b>Egresso/a</b> | 2018,2 | 2022,2 | Retido/a | DAYSE HELENA SOBRAL CHRISPIM PEREIRA FELICIANO |
| <b>Egresso/a</b> | 2017,2 | 2022,2 | Retido/a | HELLEN KAROLYNE LIMA BARROS                    |
| <b>Egresso/a</b> | 2018,1 | 2022,2 | Retido/a | JAYNI DA SILVA NUNES                           |

|                  |        |        |                 |  |
|------------------|--------|--------|-----------------|--|
| <b>Egresso/a</b> | 2018,1 | 2022,2 | <b>Retido/a</b> | JOAO ANGELO MASCARENHAS DO NASCIMENTO VIEIRA |
|------------------|--------|--------|-----------------|--|

**Fonte: SIPAC UFPB.**