

## A trajetória da área de gastronomia no IFPR – Campus Foz do Iguaçu

### The trajectory of the gastronomy area at IFPR – Foz do Iguaçu Campus

Paola Stefanutti<sup>1</sup>, Gislaíne Silveira Simões<sup>1</sup>, Nelson Castro Neto<sup>1</sup>, Frederico Cid Soares<sup>1</sup>, Luana Costa Pierre de Messias<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Instituto Federal do Paraná, CEP: 85860000, Foz do Iguaçu, Brasil

**Resumo:** Esse artigo visa apresentar uma perspectiva da trajetória da área de gastronomia no Instituto Federal do Paraná (IFPR) pelas lentes de docentes que colaboraram com a construção do referido campo na instituição e de outros que foram sendo agregados ao longo do caminho. Trata-se de uma pesquisa qualitativa na qual aplicou-se coleta e análise documental dos acervos da instituição como: atas de colegiado, relatórios, portarias e projetos pedagógicos dos cursos, além disto, somaram-se as memórias, relatos de experiências vivenciadas pelos autores, o que configura o método da observação participante. Como resultado obtivemos uma narrativa que conta desde os precedentes dos cursos de gastronomia no IFPR e segue apresentando o corpo docente e servidores técnico-administrativos em educação, constrói um panorama dos cursos técnicos na área de gastronomia, bem como do curso superior de tecnologia em gastronomia, aborda a relação do ensino de gastronomia no campus com a pesquisa, extensão e inovação, menciona os trabalhos de conclusão de curso da graduação, relata brevemente dados sobre os egressos dos cursos, apresenta o Grupo de Pesquisa em Gastronomia e Ciência dos Alimentos, a Revista de Ciência de Alimentos e Gastronomia, bem como o papel da rede social da área de gastronomia do campus.

**Palavras-chave:** Gastronomia. Educação em Gastronomia. Institutos Federais. Relação ensino-pesquisa-extensão.

**Abstract:** This article aims to present a perspective of the trajectory of the gastronomy area at the Instituto Federal do Paraná (IFPR) through the lenses of some professors who collaborated with the construction of the aforementioned field in the institution and others who were added along the way. This is a qualitative research in which documentary collection and analysis of the institution's collections were applied, such as: collegiate minutes, reports, ordinances and pedagogical projects of the courses. In addition, memories and accounts of experiences lived by the authors were added, which configures the method of participant observation. As a result, we obtained a narrative that tells the story of the precedents of gastronomy courses at IFPR and continues to present the teaching staff and technical-administrative staff in education, builds an overview of technical courses in the area of gastronomy, as well as the higher education course in

---

<sup>1</sup> [paola.stefanutti@ifpr.edu.br](mailto:paola.stefanutti@ifpr.edu.br)

gastronomy technology, addresses the relationship between gastronomy teaching on campus and research, extension and innovation, superficially analyzes undergraduate course completion works, briefly explores data on graduates of the higher education course, presents the Journal “Revista de Ciência de Alimentos e Gastronomia”, as well as the role of the social network of the gastronomy area on campus.

**Keywords:** Gastronomy. Education in Gastronomy. Federal Institutes. Relationship between teaching-research-extension.

## 1 INTRODUÇÃO

O Instituto Federal do Paraná (IFPR) foi criado nos termos da Lei n.º 11.892, de 29 de dezembro de 2008, vinculado ao Ministério da Educação, com natureza jurídica de autarquia e autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar. O Ministério da Educação (MEC) utilizou critérios técnicos para implantação dos campi de Curitiba, Foz do Iguaçu, Jacarezinho, Paranaguá, Paranavaí, Telêmaco Borba e Umuarama.

Para a implantação do campus Foz do Iguaçu o município deveria fornecer em contrapartida um espaço físico. A prefeitura municipal doou uma área em frente à Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE). No entanto, em diálogos entre o diretor do campus e a direção da Usina Hidrelétrica de Itaipu, surgiu a possibilidade de doação do antigo clube da Itaipu, o Floresta Clube, desativado em 2008, com uma área de 86.850,37 m<sup>2</sup>.

Optou-se pelo espaço do Floresta Clube devido à sua localização e infraestrutura existente, como cercamento, energia elétrica, água, portaria e área esportiva, que permitiam o imediato desenvolvimento das atividades pedagógicas. O campus começou a funcionar neste endereço em novembro de 2009, e sua criação oficial ocorreu pela Portaria n° 131, de 29 de janeiro de 2010.

Atualmente, o Campus possui cinco eixos tecnológicos, sendo um deles o Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer. A gastronomia é um campo fundamental para o desenvolvimento regional, especialmente em cidades turísticas como Foz do Iguaçu. Qualificar mão-de-obra, impulsionar novos empreendedores e gerar emprego e renda são alguns dos objetivos dos cursos da área de gastronomia.



**RCAGT**

# REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



A região possui uma localização geopolítica estratégica no âmbito do Mercado Comum do Sul (MERCOSUL), formando juntamente com *Ciudad del Este* (Paraguai) e *Puerto Iguazú* (Argentina), a tríplice fronteira mais populosa e com melhor infraestrutura urbana da América do Sul. Foz do Iguaçu é o terceiro município mais visitado por turistas estrangeiros no Brasil para lazer, segundo dados do Ministério do Turismo (BRASIL, 2019), enquanto *Ciudad del Este* é a segunda cidade mais importante do Paraguai em termos de população e desenvolvimento econômico, e *Puerto Iguazú* subsiste praticamente em função do turismo.

De acordo com Bianchin (2018) a região se caracteriza pelo elevado grau de urbanização, com uma população de mais de 600 mil habitantes, pelos fluxos intensos de veículos, bens, serviços e pessoas mobilizados pelas relações comerciais e pelo turismo. Este último, com relevante representatividade econômica, uma vez que estas cidades juntas formam uma rede de infraestrutura receptiva, com rodovias interligadas, três aeroportos, mais de 45 mil leitos de hospedagem, além de inúmeras agências de viagem e transporte, sendo destaque no cenário do turismo nacional e internacional (STEFANUTTI; SZEKUT; WELTER, 2021).

As vocações turísticas de Foz do Iguaçu incluem as Cataratas do Iguaçu, designadas como Patrimônio Natural da Humanidade pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura – UNESCO e a Usina Hidrelétrica de Itaipu, a maior hidrelétrica em produção de energia do mundo. A gastronomia sempre fez parte da experiência turística, sendo um elemento essencial que pode se tornar um diferencial na avaliação de um destino turístico.

O objetivo deste artigo é apresentar uma perspectiva da trajetória da área de gastronomia no Instituto Federal do Paraná (IFPR) pelas lentes de docentes que colaboraram com a construção do referido campo na instituição e de outros que foram sendo agregados ao longo do caminho.

## 2 MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa qualitativa na qual aplicou-se coleta e análise documental dos acervos da instituição como: atas de colegiado, relatórios, resoluções, portarias e projetos pedagógicos dos cursos, além disto, somaram-se as memórias, relatos

de experiências vivenciadas pelos autores, o que configura o método da observação participante.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

#### 3.1 Precedentes dos Cursos de Gastronomia no IFPR

Os diálogos para a abertura do Curso Técnico em Cozinha começaram em 2009, quando a Direção Geral do campus iniciou uma aproximação com a Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), Campus Toledo, visando oferecer um curso na área de gastronomia para atender ao eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, um dos principais setores econômicos de Foz do Iguaçu. Esse diálogo foi produtivo, pois a UTFPR estava suspendendo seus cursos técnicos, o que permitiu a transferência de profissionais técnicos e docentes para o IFPR, além da doação de equipamentos e utensílios para o laboratório de gastronomia do campus.

Em 2010, para fortalecer o eixo, foi estabelecida uma parceria com o Instituto Polo Iguassu, oferecendo cursos Formação Inicial e Continuada (FIC) em atendimento ao programa Destinos de Excelência, promovido pelo Ministério do Turismo. Em 2011, foram ofertados cursos como *Sommelier*, Garçom Especializado, Churrasqueiro, Cozinheiro Polivalente, *Commis*, Mensageiro, Recepcionista Polivalente, Reparador Polivalente e Camareira ou Arrumador, atendendo à demanda do arranjo produtivo local.

O primeiro curso do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer foi o Técnico em Cozinha, em 2011, concomitante ofertado para os alunos que estavam cursando o ensino médio no Centro Estadual de Educação Básica para Jovens e Adultos (CEEBJA). As aulas que requeriam metodologias de ensino práticas ocorriam no laboratório de nutrição da Faculdade União das Américas (Uniamérica), pois o IFPR ainda não possuía um laboratório de gastronomia.

Em julho de 2018 houve a oferta do Curso de Especialização Técnica de Ensino Médio em Gestão Gastronômica, como parte do processo de verticalização do eixo tecnológico. O objetivo do curso era qualificar profissionais da área de alimentos e bebidas da Mesorregião do Oeste Paranaense para atuarem no setor terciário ou de

serviços, especialmente na gastronomia, como gestores em estabelecimentos de restauração, hotelaria, organização de eventos e festividades.

Além dos cursos regulares, o campus participou de programas governamentais de qualificação profissional, como o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec) em 2012 com os cursos de sushiman e auxiliar de cozinha e o Programa Mulheres Mil em 2013 com o curso de auxiliar de cozinha, focando na valorização do papel da mulher no mercado de trabalho com a oferta de cursos FIC.

Em 2019, foi inaugurado o Laboratório de Gastronomia com 308 m<sup>2</sup>, que conta com laboratórios de cozinha quente e fria, panificação, cozinha demonstrativa, restaurante escola, sala dos professores e demais espaços complementares como depósito, despensa, rouparia, área de recebimento e copa suja. Com a implantação do laboratório de gastronomia foi possível a abertura do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, pela Portaria nº 109, de 25 de junho de 2019 da PROENS/IFPR.

O IFPR, Campus Foz do Iguaçu oferece, atualmente, dois cursos na área da gastronomia em diferentes níveis: O Curso Técnico em Gastronomia na forma de oferta subsequente e o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

### **3.2 Corpo Docente e Servidores Técnico-Administrativos em Educação**

Para atender os cursos de gastronomia, o corpo docente da área técnica atualmente é composto por seis (06) professores titulares dedicação exclusiva, sendo dois (02) com doutorado e quatro (04) com mestrado. Dos seis (06) professores titulares, quatro (04) possuem graduação em gastronomia, um (01) em tecnologia dos alimentos e um (01) em hotelaria. Dentro do quadro de servidores técnico-administrativos em educação, o curso demanda de um técnico de laboratório, porém esta função não é exercida desde 2018, o que dificulta o desenvolvimento das aulas práticas de gastronomia.

No IFPR, entende-se que o papel dos servidores Técnico-Administrativos deve ser o de compromisso com a instituição e com a qualidade no serviço prestado interna e externamente à comunidade. Atualmente, o IFPR, Campus Foz do Iguaçu possui quarenta e dois (42) servidores Técnicos-Administrativos em Educação que atendem a todos os cursos do Campus.



### 3.3 Cursos Técnicos na Área de Gastronomia

Entre 2011 e 2022 o IFPR, Campus Foz do Iguaçu ofertou o Curso Técnico em Cozinha. Em virtude da exclusão deste curso no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos em 2021, foi proposto o Técnico em Gastronomia a partir de 2023.

O Curso Técnico em Gastronomia é vespertino e tem duração de 2 semestres com uma carga horária total de 800 horas relógio, sendo que 20% da carga horária é à distância (IFPR, 2022b). O curso possui um total de 14 componentes curriculares. Alguns destes apresentam conteúdo que requerem metodologia de ensino teórico-prática, que somam uma carga horária de 469 horas relógio, o que corresponde a 58% da carga horária total do curso, conforme Quadro 1.

**Quadro 1** - Matriz curricular do Curso Técnico em Gastronomia implantado em 2023

Componente Curricular	1º Sem	2º Sem	Hora-Relógio Total	Hora-Relógio Presencial	Hora-Relógio Ead
Boas práticas de manipulação de alimentos	40		33	26	7
Mundo do trabalho	40		33	26	7
Técnicas de serviços	40		33	26	7
Gastronomia e sustentabilidade	40		33	26	7
Habilidades básicas de cozinha 1	104		87	70	17
Práticas de restaurante 1	100		83	66	17
Cozinha brasileira	100		83	66	17
Matérias-primas e nutrição		40	33	26	7
Empreendedorismo		40	33	26	7
Planejamento de cardápios		60	50	40	10
Bebidas		40	33	26	7
Café da manhã e lanches		60	50	40	10
Práticas de restaurante 2		100	83	66	17
Habilidades básicas de cozinha 2		100	83	66	17
Carga horária parcial do curso			750	596	154
Atividades Complementares			50		
<b>Carga horária total do curso</b>			<b>800</b>		

**Fonte:** Instituto Federal Do Paraná (2022b)



**RCAGT**

## **REVISTA** de Ciência de Alimentos e Gastronomia



No sistema acadêmico da instituição – Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA) – tem-se disponível os dados sobre os alunos dos cursos técnicos em Cozinha e Gastronomia a partir de 2013, sendo que, de 2013 a 2023 foram 362 alunos matriculados nos dois cursos e 173 formados. Sendo assim, a taxa de conclusão, calculada pela relação entre concluintes e matriculados, foi de 48%. Conseqüentemente a taxa de evasão foi de 52%. Com entradas anuais, pode-se afirmar que a média anual de formados nos referidos cursos foi de 17 alunos por turma. Neste período há de se considerar a pandemia COVID-19, como algo que influenciou negativamente nestes parâmetros.

Verifica-se, entretanto, que esse número fica abaixo do percentual de evasão para os cursos subsequentes à nível nacional, conforme exposto na Plataforma Nilo Peçanha (BRASIL, 2024a), que para os anos de 2017 a 2023, as taxas de evasão variaram entre 32% e 13%.

A evasão escolar requer um olhar sensível e deve ser analisada de forma multifatorial. Suhr (2021, p.223), que discutiu a evasão em cursos técnicos subsequentes, divide os fatores que podem fomentar a evasão como intraescolares e extraescolares. Dos fatores extraescolares a autora menciona o “cansaço ocasionado pelo trabalho, o custo de transporte, a dificuldade em conciliar trabalho e estudo, as pressões familiares, dificuldades financeiras”. E como fatores intraescolares cita “inadequação do currículo, a falta de contextualização dos conteúdos, dificuldades nas relações professor-aluno e aluno-aluno, metodologia de ensino inadequada”.

Já Bagnara & Boff (2020, p.633) listaram potenciais motivos para o abandono escolar de alunos de cursos técnicos subsequentes, baseados em respostas dos próprios alunos, sendo eles: “elevada jornada de trabalho, a falta de tempo para conciliar as demandas acadêmicas com as demais dimensões da vida, as dificuldades para compreender os conteúdos, a didática de ensino, a quantidade de atividades extraclasse, as políticas de assistência estudantil e a qualidade da educação”.

Para os professores atuantes nos cursos da área de gastronomia do IFPR, além dos fatores mencionados anteriormente pelos autores, acrescenta-se os baixos salários praticados no mercado de alimentação fora do lar e a frustração de uma expectativa glamourosa da profissão projetada pelas mídias, *realities* show e redes sociais.

Futuramente, os docentes do colegiado possuem a intenção de realizar uma pesquisa para verificar qual o percentual de egressos que continuaram na área de formação.

### **3.4 Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia**

As discussões para criação de um curso superior em gastronomia iniciaram em 2018, sendo realizadas inúmeras reuniões para definição do perfil do curso até a decisão pelo tecnólogo. Então, após os trâmites administrativos, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Campus Foz do Iguaçu obteve aprovação para iniciar suas atividades em 2019 através da Portaria nº109 da PROENS/IFPR e as aulas iniciaram em fevereiro de 2020.

No primeiro semestre de 2020 diante da pandemia da COVID-19 provocada pelo coronavírus (SARS-CoV-2), o Colegiado de Gastronomia, deparou-se com o desafio de desenvolver atividades remotas no curso, o qual é essencialmente prático. Esse desafio foi sendo superado através das possibilidades de reorganização dos componentes curriculares em cada semestre letivo conforme os Planos de Trabalho Emergenciais do Curso (PTE) aprovados nas instâncias do Campus. Com a autorização do retorno às aulas presenciais no Campus Foz do Iguaçu, os componentes curriculares práticos voltaram a ser ministrados com as devidas metodologias práticas nos laboratórios.

Em 2022, após a primeira turma formada, o colegiado do curso solicitou o ajuste curricular do projeto pedagógico do curso (PPC), o qual foi aprovado pelo Parecer do CONSEPE/IFPR nº 44 de 2022. Sendo assim, no ano de 2023 iniciaram-se as atividades com um novo projeto pedagógico do curso, o qual continua vigente. Este novo PPC teve como principal alteração a implantação de carga horária à distância, sendo esta equivalente a 13% da carga horária total do curso e distribuída na maioria dos componentes curriculares. As atividades de ensino a distância (EAD) objetivam reforçar os aprendizados adquiridos tanto nas aulas teóricas desenvolvidas em sala de aula quanto nas aulas práticas desenvolvidas no Laboratório de Gastronomia. Além disso, também é objetivo das atividades a distância promover o uso das tecnologias digitais no âmbito acadêmico e profissional, para tanto utiliza-se do ambiente virtual institucional Moodle. Neste novo PPC foi implantada a Curricularização da Extensão em atendimento a

Resolução nº 07 de 18 de dezembro de 2018, do Conselho Nacional de Educação (CNE), que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira.

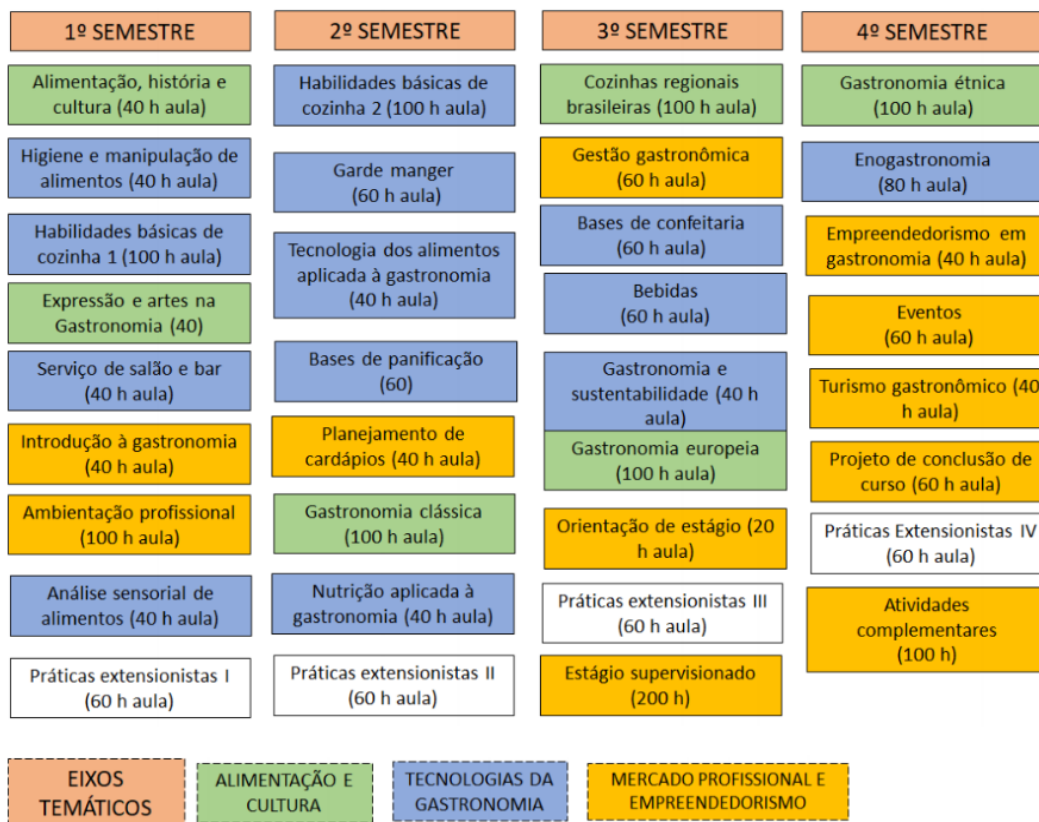
No ano de 2023, no período entre 26 e 28 de abril o curso passou pelo processo de avaliação realizado pelo INEP/MEC. Neste processo, que ocorreu de forma remota com dois avaliadores, a coordenação do curso forneceu todos os documentos solicitados pela comissão em reuniões realizadas durante três dias. Envolveram-se nesse processo a direção do campus, o corpo técnico-administrativo, os docentes, os discentes e a coordenação.

Ao final do processo de avaliação, o curso recebeu a nota 5, sendo esta a nota máxima concedida pelo INEP/MEC à cursos de graduação. Destaca-se que o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFPR é ofertado apenas no Campus Foz do Iguaçu e é o único curso superior de gastronomia em instituição pública no estado de Paraná, portanto a nota 5 concedida no processo de avaliação realizada pelo INEP/MEC, comprova o compromisso da instituição (corpo docente e técnico) em promover uma formação de qualidade aos estudantes.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é matutino e está organizado em regime semestral com duração de quatro semestres, sendo cada um deles integralizado por componentes curriculares. O curso atende a carga horária recomendada pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, 1617 horas, somando-se a estas horas, 200 h de estágio supervisionado obrigatório e 100 horas de atividades complementares.

O curso possui um total de 32 componentes curriculares, sendo em alguns destes requerem a aplicação de metodologias de ensino teórico-práticas, que somam uma carga horária de 900 horas relógio, o que corresponde a 55% da carga horária total dos componentes curriculares do curso. A Figura 1 apresenta os componentes curriculares divididos em três eixos temáticos: Alimentação e Cultura, Tecnologias da Gastronomia e Mercado Profissional e Empreendedorismo.

**Figura 1** - Representação Gráfica do Processo Formativo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia vigente desde 2023.



Fonte: Instituto Federal Do Paraná (2022a.)

O Eixo Temático Alimentação e Cultura está voltado para a caracterização dos temas relativos à formação cultural da alimentação em diferentes contextos. Parte-se de discussões sobre como o alimento motivou o desenvolvimento da humanidade, até as formações das gastronomias brasileira, clássica, ocidental, europeia, africana e asiática. Os objetivos desse eixo são: fornecer ao profissional subsídios para compreender o contexto em que se insere, entender como desempenhar seu papel enquanto profissional e cidadão de modo construtivo na sociedade e ainda oferecer ferramentas para a progressão de conhecimento da prática e assim adaptar-se às mudanças de mercado. São componentes curriculares desse eixo: Alimentação, história e cultura, Expressão e artes na gastronomia, Cozinhas regionais brasileiras, Gastronomia clássica, Gastronomia europeia e Gastronomia étnica (IFPR, 2022a).

No Eixo Temático Tecnologias da Gastronomia são trabalhadas as técnicas e habilidades voltadas ao bom desempenho do profissional em cozinha e salão, formando assim um profissional mais completo. Este eixo é compreendido por componentes curriculares práticos com atividades em grupos e que mobilizem uma série de habilidades e conhecimentos para o aprendizado, de modo progressivo durante o percurso curricular. Com isso, o profissional formado no curso terá capacidade de atuar em qualquer área produtiva do mercado gastronômico local. Os componentes curriculares que compõem este eixo são: Higiene e manipulação de alimentos, Habilidades básicas de cozinha 1, Análise sensorial de alimentos, Nutrição aplicada à gastronomia, Serviço de salão e bar, Habilidades básicas de cozinha 2, Garde manger, Tecnologia de alimentos aplicada à gastronomia, Bases de panificação, Bases de confeitaria, Bebidas, Gastronomia e sustentabilidade e Enogastronomia (IFPR, 2022a).

Por fim, o Eixo Temático Mercado Profissional e Empreendedorismo visa atender a uma demanda crescente do mercado da gastronomia local, que é a gestão e o empreendedorismo. Nesse eixo são trabalhadas as realidades do mercado e da profissão, são apresentados os negócios gastronômicos existentes e as possibilidades para empreender no contexto atual, de forma sustentável e responsável. O foco desse eixo é também apresentar a aplicação profissional dos conhecimentos culturais e técnicos desenvolvidos nos outros eixos citados. Fazem parte desse eixo os seguintes componentes curriculares: Introdução à gastronomia, Ambientação profissional, Empreendedorismo em gastronomia, Planejamento de cardápios, Eventos, Gestão gastronômica, Turismo gastronômico, Orientação de estágio e Projeto de conclusão de curso, além do estágio supervisionado obrigatório e das atividades complementares. Portanto, esse eixo denota o caráter empreendedor do profissional formado por esse curso (IFPR, 2022a).

Para contemplar a curricularização da extensão, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia conta com 4 (quatro) componentes curriculares denominados Práticas extensionistas I (60 horas-aula), Práticas extensionistas II (60 horas-aula), Práticas extensionistas III (60 horas-aula), Práticas extensionistas IV (60 horas-aula). Estes componentes curriculares foram idealizados para assegurar ao estudante a oferta de práticas extensionistas supervisionadas, por meio de sua oferta regular, cabendo ao

docente responsável em conjunto com os estudantes, a identificação e preparação da ação a ser desenvolvida e o grupo social a ser atendido (IFPR, 2022a).

### **3.5 A relação do Ensino, Pesquisa, Extensão e Inovação com o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia**

A articulação entre o ensino, a pesquisa, a extensão e a inovação está presente em diversos momentos formativos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, tendo o princípio da indissociabilidade destas atividades como elemento fundamental no fazer acadêmico. Os estudantes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia são estimulados a participar de projetos que podem ter a carga horária aproveitada no âmbito do currículo como atividade complementar, conforme normativa prevista no PPC do curso (IFPR, 2022a).

No Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia são incentivadas as ações de apoio à iniciação científica, a fim de despertar o interesse pela pesquisa e instigar os estudantes na busca de novos conhecimentos, para isto os docentes do curso são motivados por meio dos programas institucionais de apoio a pesquisa, os quais dispõem de auxílio financeiro ao pesquisador e bolsas aos estudantes (IFPR, 2022a).

As ações de extensão constituem um processo educativo, científico, artístico-cultural e desportivo que se articula ao ensino e à pesquisa de forma indissociável, com o objetivo de aproximar o IFPR e a comunidade local. Para isso, o IFPR possui programas institucionais de incentivo à extensão, os quais docentes e estudantes podem obter recursos e bolsas para a execução dos projetos (IFPR, 2022a).

Inserir-se também nesse contexto o compromisso com a inovação, compreendida tanto como processos e produtos que alavanquem o desenvolvimento, com sustentabilidade e inclusão, objetivando o aperfeiçoamento desse ambiente produtivo que resulte em novos produtos, processos ou serviços, especificamente no caso da gastronomia local, regional e inovadora (IFPR, 2022a).

O Quadro 2 apresenta os projetos de pesquisa e extensão desenvolvidos pelos docentes do colegiado do curso em conjunto com os estudantes, nos anos de 2020 a 2024.



**RCAGT**

# REVISTA

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



**Quadro2 -** Projetos de pesquisa e extensão desenvolvidos nos anos de 2020 a 2024

Título Do Projeto	Modalidade	Ano De Execução	Recurso Financeiro E/Ou Bolsa	Número De Alunos Envolvidos
Feiras em uma cidade fronteiriça: análises de comidas, práticas e saberes gastronômicos	Pesquisa	2020 a 2022	Recurso Financeiro e Bolsa PIBIC / Fundação Araucária	03
Culturas alimentares da tríplice fronteira (Brasil-Paraguai-Argentina) por meio das feiras	Pesquisa	2020 a 2022	-	0
Construção de networking para facilitação de benchmarking entre estabelecimentos gastronômicos locais frente aos impactos da COVID-19	Extensão	2021	Bolsa pelo IF+Empreendedor	06
Técnicas básicas de confeitaria pertinentes ao conhecimento profissional do gastrônomo	Pesquisa	2021	-	0
Produção de Vinhos Finos na Serra Catarinense: Panorama atual	Pesquisa	2021 - 2023	-	0
Cozinha literária: entre panelas e palavras	Extensão	2022 - 2023	-	01
Horta Escolar: dádivas trocadas	Extensão	2022 a 2024	-	02
Curso de Capacitação para Manipuladores de Alimentos de Feiras Livres	Extensão	2022 – em andamento	Recurso Financeiro e Bolsa de Extensão	04
A implementação de uma Aromateca no IFPR Campus Foz do Iguaçu	Extensão	2023 - em andamento	Recurso Financeiro e Bolsa de Extensão	06
Produção de Vinhos Finos no Rio Grande do Sul: Campanha Gaúcha e Vale dos Vinhedos - Panorama Atual	Pesquisa	2023 - em andamento	-	0
Plantas Alimentícias Não Convencionais & Cozinha Brasileira: Por uma cozinha mais PANC	Extensão	2024 - em andamento	-	03
Chá (Camellia sinensis): cultura material e patrimônio alimentar	Pesquisa	2024 - em andamento	Bolsa PIBIC-CNPQ	01
Indicações geográficas gastronômicas do Paraná	Extensão	2024 - em andamento	-	01
Meliponicultura de espécies nativas do IFPR Campus Foz do Iguaçu, atrelado a seu potencial na gastronomia	Pesquisa	2024 - em andamento	-	02

**Fonte: Os autores, 2024**



Além dos projetos elencados no Quadro 2 que estão registrados no sistema de gerenciamento de projetos do IFPR, Siscope, todos os anos, os docentes são incentivados a participar da Feira de Inovação Tecnológica (IFTech) realizada no Campus. No ano de 2023 o projeto “Uso de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) na Gastronomia” foi contemplado com recurso financeiro e apresentado na referida feira com o envolvimento de dois docentes e três estudantes.

### 3.5 Os Trabalhos de Conclusão de Curso da Graduação

O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia prevê o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) como uma atividade obrigatória. Essa atividade é trabalhada no componente curricular “Projeto de Conclusão de Curso” no 4º semestre do curso, para isso, todos os docentes do colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia podem orientar os trabalhos (IFPR, 2022a).

O TCC do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia constitui-se pela elaboração e desenvolvimento de um projeto que pode abranger as seguintes possibilidades:

Linha I - Desenvolvimento de um projeto de empreendimento gastronômico, sob orientação de um ou mais docentes do colegiado, que focará na criação de um negócio de alimentos e bebidas, considerando aspectos reais e a viabilidade do empreendimento.

Linha II - Desenvolvimento de projetos de pesquisa, produtos e/ou serviços em gastronomia, com base em atividades de ensino, pesquisa e/ou extensão promovidos e orientados por docentes do colegiado (IFPR, 2022a, p. 91).

O desenvolvimento do TCC apresenta os seguintes objetivos:

- I. Desenvolver a capacidade de aplicação dos conceitos e teorias adquiridas durante o curso, de forma integrada, por meio da execução de um projeto.
- II. Desenvolver a capacidade de planejamento e de resolução de problemas dentro das diversas áreas de formação.
- III. Despertar o interesse pela pesquisa como meio para a resolução de problemas.
- IV. Estimular o espírito empreendedor, por meio da execução de projetos que levem ao desenvolvimento de produtos e/ou serviços, os quais possam ser patenteados e/ou comercializados.



V. Intensificar a extensão universitária, por intermédio da resolução de problemas existentes nos diversos setores da sociedade.

VI. Estimular a construção do conhecimento coletivo.

VII. Estimular a inovação tecnológica.

VIII. Estimular o espírito crítico e reflexivo no meio social onde o estudante está inserido (IFPR, 2022a, p. 91)

No Quadro 3 apresenta-se os títulos dos TCC apresentados pelos discentes por ano e linha.

**Quadro 3 - Pesquisas desenvolvidas pelos discentes por ano de apresentação.**

Linha Trabalho	Do	Ano De Apresentação Do Trabalho		
		2022.1	2022.2	2023
<b>Linha 1</b>		Plano de negócios - Aroma da vila gastronomia.	Plano de Negócios de Uma Empresa de <i>Personal Chef</i> .	Plano de Negócios: A viabilidade econômica de um curso de sushi online. Empreendedorismo gastronômico sustentável Yucca Restaurante Sustentável.
<b>Linha 2</b>		Pesquisa-ação: capacitação para elaboração e implantação de fichas técnicas em um restaurante de Foz do Iguaçu-PR. Problemática do Pirá de Foz enquanto prato típico da cidade de Foz do Iguaçu - PR.	Hotelaria, gastronomia e agricultura: a experiência da horta do Hotel Vivaz em Foz do Iguaçu - PR. O <i>delivery</i> como estratégia para manter os restaurantes funcionando durante a pandemia. Turismo Gastronômico em Foz do Iguaçu: Reflexões e Possibilidades. Sustentabilidade em Gastronomia: O Desperdício no Ramo Alimentício e o Papel das <i>Startups</i> na Redução das Perdas. Observações das Condições Higiênico-Sanitárias e Caracterização de Feiras Livres em Foz do Iguaçu.	O consumo de doces em Foz do Iguaçu pela lente dos maiores de 60 anos. Alternativas para o combate da anemia ferropriva: desenvolvimento de produto e caderno de receitas. Haitianos em Foz do Iguaçu-PR: discussões alimentares à mesa. Elaboração de fórmulas de brigadeiros utilizando ingredientes típicos brasileiros. Plantas alimentícias não convencionais – PANC: utilização do peixinho-da-horta ( <i>stachys byzantina</i> ) no preparo de bolo. Perfil de consumo de pães de fermentação



**RCAGT**

# REVISTA

## de Ciência de Alimentos e Gastronomia



	Alimentação Saudável: Uma Oportunidade de Negócio para a Gastronomia. Desenvolvimento de Massa para Bolo sem Glúten.	natural por servidores da educação superior em Foz do Iguaçu – PR.
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------

Fonte: Os autores, 2024.

Diante do Quadro 3 podemos observar que o interesse dos discentes pela linha 2 é maior somando quinze (15) trabalhos enquanto a linha 1 apresenta apenas quatro (4) trabalhos. Poderíamos inferir que os discentes apresentam uma tendência maior à pesquisa que ao empreendedorismo, porém, se observarmos os temas dos TCC distribuídos pelos Eixos Temáticos do processo formativo do curso superior de gastronomia no Quadro 4, percebe-se que os interesses estão bem distribuídos.

**Quadro 4 - Trabalhos de Conclusão de Curso por eixos temáticos.**

Eixos Temáticos		
Alimentação e Cultura	Tecnologia da Gastronomia	Mercado profissional e empreendedorismo
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Problematização do Pirá de Foz enquanto prato típico da cidade de Foz do Iguaçu - PR.</li> <li>- Hotelaria, gastronomia e agricultura: a experiência da horta do Hotel Vivaz em Foz do Iguaçu - PR.</li> <li>- Turismo Gastronômico em Foz do Iguaçu: Reflexões e Possibilidades.</li> <li>- Sustentabilidade em Gastronomia: O Desperdício no Ramo Alimentício e o Papel das <i>Startups</i> na Redução das Perdas.</li> <li>- O consumo de doces em Foz do Iguaçu pela lente dos maiores de 60 anos.</li> <li>- Haitianos em Foz do Iguaçu-PR: discussões alimentares à mesa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desenvolvimento de Massa para Bolo sem Glúten.</li> <li>- Alternativas para o combate da anemia ferropriva: desenvolvimento de produto e caderno de receitas.</li> <li>- Elaboração de fórmulas de brigadeiros utilizando ingredientes típicos brasileiros.</li> <li>- Plantas alimentícias não convencionais – PANC: utilização do peixinho-da-horta (<i>stachys byzantina</i>) no preparo de bolo.</li> <li>- Observações das Condições Higiênico-Sanitárias e Caracterização de Feiras Livres em Foz do Iguaçu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pesquisa-ação: capacitação para elaboração e implantação de fichas técnicas em um restaurante de Foz do Iguaçu-PR.</li> <li>- O <i>delivery</i> como estratégia para manter os restaurantes funcionando durante a pandemia.</li> <li>- Alimentação Saudável: Uma Oportunidade de Negócio para a Gastronomia.</li> <li>- Perfil de consumo de pães de fermentação natural por servidores da educação superior em Foz do Iguaçu – PR.</li> </ul>

Fonte: Os autores, 2024.

Os TCCs são publicados no website do campus, na página específica do curso<sup>2</sup> e os TCCs com conceito A são disponibilizados no drive da biblioteca do campus.

### 3.5 Dados Sobre os Egressos do Curso Superior

O IFPR desenvolve anualmente um processo de Avaliação Institucional, com o objetivo de fomentar a autocrítica institucional, garantir a qualidade das ações no âmbito da instituição e informar à sociedade da consonância dessas ações com as demandas científicas e sociais. A autocrítica institucional pressupõe a análise retroativa daqueles que trilharam sua formação acadêmica na instituição e que hoje, possivelmente, encontram-se atuando no mundo do trabalho. Para tanto, o IFPR possui uma Política de Acompanhamento do Egresso, como sendo uma ferramenta fundamental na construção de indicadores, contribuindo para a discussão das ações implementadas, considerando sua eficácia e repercussão (IFPR, 2022a).

Desde o início de funcionamento, o curso superior de Tecnologia em Gastronomia oferece 44 vagas, sendo 40 para estudantes brasileiros e 4 para estudantes vindos dos países vizinhos, Paraguai e Argentina, sendo estes selecionados por edital específico emitido pela Direção do Campus.

O primeiro processo seletivo para ingresso no curso foi realizado em 2019 com 250 (duzentos e cinquenta) inscritos, o que nos mostrou que realmente existe um público de interesse para o curso. Observa-se que no ano de 2021, foram efetivadas 36 matrículas de alunos ingressantes das 44 vagas ofertadas, refletindo o efeito da pandemia da Covid-19. No ano de 2022 foram ofertadas apenas 22 vagas por conta dos ajustes que foram necessários devido a pandemia, e 21 matrículas efetivadas. Em 2023 foram efetivadas 44 novas matrículas, assim como no ano de 2024.

O Quadro 5 apresenta os números de alunos ingressantes e concluintes em cada ano, sendo os dados extraídos do atual Sistema Acadêmico do IFPR – SUAP (Sistema Unificado de Administração Pública).

---

<sup>2</sup> Ver mais em: <https://ifpr.edu.br/foz-do-iguacu/superior/curso-superior-de-tecnologia-em-gastronomia/>

**Quadro 5** – Total de alunos ingressantes e concluintes em cada ano de funcionamento do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Ano De Ingresso No Curso	Total De Alunos Ingressantes	Total De Alunos Concluintes
2020	44	17
2021	36	17
2022	21	15
2023	44	*26
2024	44	**

\*Previsão de concluintes ao final do ano letivo de 2024, conforme matriculados no 3º semestre do curso.

\*\*Os alunos estão no 1º semestre do curso, portanto não há previsão do número de concluintes.

**Fonte:** Dados extraídos do Sistema Acadêmico do IFPR – SUAP.

Portanto, das três primeiras turmas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Turma 2020, Turma 2021 e Turma 2022), 101 alunos foram matriculados e 49 alunos concluíram o curso. Sendo assim, a taxa de conclusão, calculada pela relação entre concluintes e matriculados, foi de 48%. Conseqüentemente a taxa de evasão foi de 52%. Neste período há de se considerar a pandemia COVID-19, como algo que influenciou negativamente nestes parâmetros.

Verifica-se, entretanto, que esse percentual de evasão fica acima se comparado aos cursos de tecnologia à nível nacional, conforme exposto na Plataforma Nilo Peçanha (BRASIL, 2024b), que para os anos de 2020 a 2022, as taxas de evasão variaram entre 19,34% e 13,16%.

Segundo a pesquisa realizada por Scali (2009), as principais razões para a evasão nos cursos tecnólogos por ordem decrescente são: descontentamento com a escolha do curso, localização da instituição, formação e atuação do tecnólogo, condições relacionadas ao trabalho e questões financeiras.

A autora ainda aponta outros fatores que também podem influenciar na desistência do curso em uma menor escala: condições físicas e psicológicas do aluno, questões institucionais e desempenho acadêmico. Acrescenta-se a este cenário o fato de o egresso em gastronomia não ter a profissão regulamentada, não sendo exigido a titulação no mercado de trabalho.

Em pesquisa realizada pela coordenação do curso, a maioria dos alunos formados no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia estão atuando no mercado de trabalho, seja como empreendedores, cozinheiros, gerentes de restaurante, *chefs* de cozinha, inclusive fora do Brasil.

### 3.6 Grupo de Pesquisa em Gastronomia e Ciência Dos Alimentos (GPGCA)

Após a abertura da graduação em gastronomia, foi proposto a implementação de um grupo de pesquisa denominado Grupo de Pesquisa em Gastronomia e Ciência dos Alimentos (GPGCA). O relato desta experiência pode ser lido em Stefanutti; Simões; Castro Neto (2020). Segundo Branco & Silva (2022) é habitual que pesquisas acadêmicas, desenvolvidas no âmbito do ensino superior, estejam atreladas a grupos de pesquisa, e que estes estejam cadastrados no Diretório de Grupos de Pesquisa da Plataforma Lattes vinculado ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). A Resolução N° 73, de 20 de dezembro de 2018 que rege a institucionalização dos grupos de pesquisa no âmbito do Instituto Federal do Paraná, diz que o objetivo geral dos grupos de pesquisas vinculados ao IFPR: “é contribuir para a consolidação da pesquisa e da produção científica e tecnológica por meio da: I - integração entre pesquisadores; II - otimização do uso de recursos destinados à pesquisa; III - nucleação de novos programas de pós-graduação” (IFPR, 2018).

Assim, o grupo de pesquisa em questão se propõe a valorizar a gastronomia como campo de estudo estimulando a pesquisa, a extensão, a inovação e as práticas de ensino sobre o tema, ao mesmo tempo que contribui para a consolidação e o amadurecimento da área na referida instituição.

No trabalho de Branco & Silva (2022, p.36), que caracteriza os Grupos de Pesquisa em gastronomia presentes na Plataforma Lattes, verifica-se que há 71 grupos de pesquisa no país, sendo que 80% são oriundos de instituições públicas de ensino, a maioria dos grupos estão nas regiões Sul, Sudeste e Nordeste e “as áreas de Turismo, Ciência e Tecnologia de Alimentos e Nutrição possuem um maior número de Grupos de Pesquisa envolvendo a Gastronomia”. Portanto, o GPGCA colabora com as estatísticas majoritárias já que está vinculado a uma instituição pública de ensino localizada na região Sul do país e possui como área correlata a Ciência dos alimentos.

O GPGCA está dividido em três linhas de atuação: Gastronomia; Cultura alimentar; Pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, matérias-primas e ingredientes. As pesquisas versam sobre assuntos interdisciplinares como comportamento alimentar, educação alimentar e gastronômica, plantas alimentícias não convencionais (PANCS), aspectos sociais e culturais da alimentação, influência das imigrações na



alimentação, feiras e mercados, gestão gastronômica, turismo, desenvolvimento regional, bebidas, harmonização, desenvolvimento de novos produtos, análise sensorial, análises de composição e caracterização de matérias-primas, ingredientes e novos produtos aplicados à gastronomia.

Além dos docentes do Colegiado de Gastronomia do IFPR – Campus Foz do Iguaçu, o grupo conta com a participação de pesquisadores da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE) e da Universidade Federal da Integração Latino-Americana (UNILA).

### **3.7 Revista de Ciência de Alimentos e Gastronomia**

O IFPR possui como uma de suas finalidades “realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico” (IFPR, 2023). E de acordo com Brofman (2012, p.1) “é por meio de uma publicação científica que a sociedade toma conhecimento dos resultados de um trabalho de pesquisa e o que este representa para a coletividade”. Uma das formas viáveis para os pesquisadores divulgarem seus trabalhos é a publicação em periódicos científicos.

A recente consolidação da área da gastronomia enquanto campo do conhecimento, reflete na baixa quantidade de revistas que publicam especificamente neste campo do saber, sendo as internacionais *Journal of Culinary Science and Technology*, *International Journal of Gastronomy and Food Science* e *Flavour*, e as nacionais *Arquivos Brasileiros de Alimentação*, *Revista Brasileira de Gastronomia*, *Contextos da Alimentação* e *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*.

Neste contexto, em uma iniciativa intercampi do IFPR docentes do colegiado de gastronomia de Foz do Iguaçu juntamente com colegas da área de ciência de alimentos do Campus Paranavaí lançaram a *Revista de Ciência de Alimentos e Gastronomia* (RCAGT) no segundo semestre de 2023, com o objetivo de divulgar pesquisas científicas e tecnológicas em ciência de alimentos e gastronomia.

A RCAGT é um periódico técnico-científico de periodicidade quadrimestral, oferecendo acesso livre e imediato ao seu conteúdo. A RCAGT publica artigos inéditos,

relatos de casos e artigos de revisão, em português ou inglês, nas áreas de Ciência de Alimentos e Gastronomia e suas interfaces (RCAGT, 2024).

Atualmente o periódico está em sua terceira edição, tendo publicado dez artigos. Entre novembro de 2023 e junho de 2024 houve 418 *downloads* dos artigos, sendo uma média de 41 *downloads* por artigo. Ressalta-se que este é o primeiro e, até agora, único periódico na área de gastronomia vinculado aos institutos federais.

No recente 4º Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil (ENPEGASTRO) em 2024, a RCAGT foi um dos periódicos a receber artigos via *fast-track* do evento, o que promoveu uma visibilidade maior entre os pesquisadores da área de gastronomia.

### **3.8 Rede Social da Área de Gastronomia do IFPR - Campus Foz do Iguaçu**

Segundo Cardias & Redin (2019, p.1) as instituições de ensino, assim como empresas de outros ramos, estão buscando fomentar e prolongar o relacionamento com seus clientes por meio das redes sociais, afinal “A imagem de uma instituição em si está diretamente relacionada com a capacidade de comunicação com o seu público-alvo” e atualmente o público-alvo se encontra conectado nas plataformas digitais.

Buscando estreitar os laços com os estudantes e divulgar as ações dos cursos da área de gastronomia do IFPR, em março de 2023, foi criado o perfil no *instagram* “@gastronomia\_ifpr” por uma docente do curso. A página era uma demanda recorrente dos alunos da instituição que gostariam de marcar o perfil da conta em suas postagens e divulgar o curso em suas redes de contato. Os objetivos específicos eram: criar um canal de comunicação com nossos alunos, egressos e interessados da comunidade local; produzir um registro histórico dos cursos; fortalecer a imagem e identidade dos cursos de gastronomia; e divulgar os cursos da área de gastronomia do IFPR.

Estes objetivos estão em consonância com Pereira & Borges (2012) que destacam as seguintes vantagens de as instituições de ensino utilizarem as mídias sociais: aproximação com o público-alvo, consolidação de canal de comunicação de mão-dupla e simplificar o acesso às informações.

De março de 2023 a março de 2024, em 12 meses a página “@gastronomia\_ifpr” totalizou 96 publicações e 467 seguidores, dando uma média de 8 publicações por mês ou 2 por semana. Os materiais para os *posts* são encaminhados por todo o corpo docente

da gastronomia para a docente que administra a página. Os dez primeiros *posts* com mais contas alcançadas atingiram de 2450 a 1670 pessoas e versaram sobre atividades propostas em disciplinas, projeto de extensão, curso de francês instrumental para a gastronomia, reportagem sobre o curso em um canal de televisão, ação de recepção dos calouros, divulgação do processo seletivo, início das aulas práticas e formatura.

Neste mesmo período analisado, os *stories* somaram 774 postagens, dando uma média de 64 por mês ou 16 *stories* por semana. Os *stories* são majoritariamente repostagens dos estudantes que marcam o perfil do *instagram* do curso. Essa ação faz com que haja um engajamento por parte dos estudantes que desejam ver sua postagem na página do curso de gastronomia. Em sua maioria, os conteúdos abrangem produções gastronômicas das aulas práticas, momentos de interação nas aulas práticas e eventos promovidos pelo IFPR.

Portanto, pode-se verificar com esses números que a utilização das mídias sociais da área de gastronomia do IFPR está em consonância com seu objetivo inicial e contribui para: i.criar um relacionamento com a comunidade interna e externa do IFPR - Campus Foz do Iguaçu, ii.engajar o estudante e promover um sentimento de pertencimento à instituição, iii.registrar as diversas ações promovidas pelo curso e iv. conseqüentemente divulgar os cursos da área de gastronomia.

## 4 CONCLUSÕES

Após 13 anos de existência de cursos de gastronomia no IFPR – Campus Foz do Iguaçu, pode-se afirmar que esta área está consolidada em virtude dos laboratórios que possui, do corpo docente qualificado, do número de formados entre técnicos e tecnólogos (222 egressos), dos projetos de pesquisa e extensão, da formação do grupo de pesquisa e da implementação da Revista de Ciência de Alimentos e Gastronomia, a única da área entre os institutos federais. Vale destacar que essa trajetória se encontra em movimento e com planos de crescimento através da verticalização da educação com a criação de um curso de especialização no âmbito da gastronomia.



## REFERÊNCIAS

Bagnara, Ivan Carlos; Boff, Eduarda Maria (2020). Evasão nos cursos técnicos subsequentes ao ensino médio: potenciais motivos para o abandono escolar. *Revista Eletrônica Científica Ensino Interdisciplinar*. Mossoró, v. 6, n.18.

Bianchin, Aracelli (2018). A dinâmica territorial na fronteira trinacional do Iguazu pelo turismo: integração ou fragmentação? [**dissertação**]. Foz do Iguazu: Universidade Federal da Integração Latino Americana.

Branco, C. S. V. E Silva, E. B. (2022). Panorama dos Grupos de Pesquisa em Gastronomia cadastrados na Plataforma Lattes: uma caracterização. *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n.1, p. 35-49, jun.

Brofman, P. R. (2012). A importância das publicações científicas. *Cogitare enfermagem*, v. 17, n. 3, jul./set. p. 419-421.

BRASIL (2024a). Ministério da Educação. Plataforma Nilo Peçanha. Disponível em: <<https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiZDhkNGNiYzgtMjQ0My00OGVILWJjNzYtZWQwYjI2OThhYWM1IiwidCI6IjllNjgyMzU5LWQxMjgtNGVhYy1iYjU4LTgyYjJhMTUzNDBmZiJ9>>. Acesso em: 2 de junho.

BRASIL (2024b). Ministério da Educação. Plataforma Nilo Peçanha. Disponível em: <<https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiZDhkNGNiYzgtMjQ0My00OGVILWJjNzYtZWQwYjI2OThhYWM1IiwidCI6IjllNjgyMzU5LWQxMjgtNGVhYy1iYjU4LTgyYjJhMTUzNDBmZiJ9>>. Acesso em: 4 de junho.

BRASIL (2020). Ministério do Turismo. Estudo da Demanda Turística Internacional - Brasil - 2018. 2019. Disponível em: <http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/>. Acesso em 07 de novembro.

Cardias, A. P. Dos S.; Redin, E. (2019). O uso das redes sociais nas Instituições de Ensino Superior. *Saber Humano: Revista Científica da Faculdade Antonio Meneghetti*, v.9, n. 15, p. 105–127.

Instituto Federal Do Paraná (2023). Missão, Visão e Valores. Disponível em: <<https://ifpr.edu.br/institucional/o-instituto/missao-e-valores/>>.

Instituto Federal Do Paraná (2022a). Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Foz do Iguazu.

Instituto Federal Do Paraná (2022b.). Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Gastronomia. Foz do Iguaçu.

Instituto Federal Do Paraná (2018). Resolução N° 73, de 20 de dezembro de 2018. Dispõe sobre a institucionalização dos Grupos de Pesquisa no âmbito do Instituto Federal do Paraná.

Pereira, D. A.; Borges, M.K. (2012). Mídias sociais como estratégia de comunicação em uma instituição de ensino: perspectivas e desafios. *Revista GUAL*, Florianópolis, v. 5, n. 2, p. 217-327, ago.

Revista de Ciência de Alimentos e Gastronomia (RCAGT). 2024. Sobre a Revista. Disponível em: <https://revistas.ifpr.edu.br/index.php/rcagt/about>

Scali, Danyelle Freitas (2009). Evasão nos cursos superiores de tecnologia: a percepção dos estudantes sobre seus determinantes. [dissertação]. Campinas: Universidade Estadual de Campinas.

Stefanutti, Paola; Simões, Gislaine Silveira; Castro Neto, Nelson. (2020). A implementação do grupo de pesquisa em gastronomia e ciência dos alimentos (GPGCA) no IFPR - Campus Foz do Iguaçu. In: *1º Encontro de pesquisadores em gastronomia do brasil, 2020. Anais encontro de gastronomia, cultura e memória*. p. 308-312.

Stefanutti, Paola; Szekut, Andressa; Welter, Viviane Da Silva (2021). Feiras em um território fronteiro: reflexões sobre comidas, fronteiras e identidades. *Vivência: Revista de Antropologia*, v. 1, p. 241-267.

Suhr, Inge Renate Frose (2021). Evasão em cursos técnicos subsequentes: expressão da inclusão excludente? *Educação Profissional e Tecnológica em Revista*. v. 4, n. 3, p. 218–231.