

## DOSSIÊ

### Cultura e Alimentação

Proponente

**Tatiana de Macedo Soares Rotolo**

Esta proposta traz reflexões sobre o tema da alimentação enfocando seus aspectos culturais. O Dossiê é fruto das pesquisas desenvolvidas no Instituto Federal de Brasília, *Campus Riacho Fundo*, pelo grupo de Pesquisa em Cultura e Alimentação. Esses trabalhos abordam temas como relações de trabalho no ambiente da cozinha, as contradições em torno dos alimentos tradicionais brasileiros, o retrato das feiras populares como espaços de produção de cultura e disputas sociais, e uma reflexão sobre a importância das humanidades na formação dos cozinheiros profissionais.

- **A BATALHA DO QUEIJO: UM ESTUDO SOBRE OS DILEMAS DA PRODUÇÃO DE QUEIJO ARTESANAL NA SERRA DA CANASTRA**  
Tatiana de Macedo Soares Rotolo
- **ALTA GASTRONOMIA, O NOME DE UM TRABALHO**  
Giuliane Pimentel
- **SABERES CRÍTICOS: O POTENCIAL DO ENSINO DE HUMANIDADES NA FORMAÇÃO DO COZINHEIRO PROFISSIONAL**  
Tatiana de Macedo Soares Rotolo  
Giuliane Pimentel  
Thiago Faria e Silva
- **A FEIRA DE ÁGUA DE MENINOS NOS FILMES A GRANDE FEIRA (1961) E SOL SOBRE A LAMA (1964)**  
Thiago Faria e Silva

**Autores | Authors**

**Tatiana de Macedo Soares Rotolo\***

tatiana.rotolo@ifb.edu.br

**Giuliane Pimentel \*\***

giuliane.pimentel@ifb.edu.br

**Thiago Faria e Silva\*\*\***

thiago.faria@ifb.edu.br

**SABERES CRÍTICOS: O POTENCIAL DO ENSINO DE HUMANIDADES NA FORMAÇÃO DO COZINHEIRO PROFISSIONAL**

**CRITICAL KNOWLEDGE: THE POTENTIAL OF HUMANITIES TEACHING IN PROFESSIONAL COOK TRAINING**

**Resumo:** O presente artigo tem como objetivo tratar da questão da formação crítica dos cozinheiros profissionais no âmbito do curso Técnico em Cozinha Subsequente do Instituto Federal de Brasília - *Campus Riacho Fundo*. Para tal, fazemos o seguinte percurso: iniciaremos com um breve panorama sobre a questão do trabalho na cozinha no contexto brasileiro; em seguida, abordaremos a questão potencial crítico do ensino de ciências humana na formação profissional do cozinheiro; e, por fim, traremos um breve relato de nossa experiência na disciplina "História e Cultura da Alimentação", que compõe a matriz curricular do ministrada no curso Técnico Subsequente do IFB. Destacamos que a proposta da disciplina foi baseada em dois grandes eixos pedagógicos: a noção de que uma educação técnica não precisa ser uma educação alijada da formação cidadã. Ao contrário, tal formação pode e deve ser também crítica e reflexiva, uma vez que trabalhadores, seja na área da cozinha ou em qualquer área, são também seres humanos capazes de propor e questionar seu ambiente de trabalho, suas prática laborais e a sociedade que o rodeia. A segunda, centrada no fato de se entender a gastronomia num sentido mais amplo: como parte de um processo histórico e social complexo em que o alimento, é, para além de alimento, representação cultural também. Partindo desses dois aspectos conjugados é que foi possível a construção do curso.

**Palavras-chave:** Trabalho, Cozinha, Crítica, Humanidades; Ensino Profissional.

**Abstract:** *This article aims to address the issue of critical training of professional cooks in the Politechnical Course in Cuisine of the Federal Institute of Brasília - Campus Riacho Fundo. To make this, we do the following course: we will begin with a brief overview on the issue of working in the kitchen in the Brazilian context; then we will address the critical potential question of human science teaching in cook's professional training; Finally, we will present a brief account of our experience in the course "History and Culture of Food", which composes the curricular matrix of the lectured in the IFB Subsequent Poliechnical Course. We emphasize that the proposal of the discipline was based on two great pedagogical axes: the notion that a technical education does not have to be an educated education of the citizen formation. On the contrary, such training can and should also be critical and reflective, since workers, whether in the kitchen or in any area, are also human beings capable of proposing and questioning their work environment, their work practices and the society they surrounds you. The second, centered on the fact of understanding gastronomy in a broader sense: as part of a complex historical and social process in which food is, besides food, cultural representation as well. Starting from these two conjugated aspects, it was possible to build the course.*

**DOSSIÊ**

**Cultura e Alimentação**

Proponente

**Tatiana de Macedo Soares Rotolo**

**Keywords:** *Work, Cuisine, Criticism, Humanities; Food & Beverage Outlets*

### A questão do trabalho na cozinha

A alimentação é central na vida dos homens. Não só do ponto de vista biológico, como dos pontos de vista antropológico e social. A questão biológica é auto evidente: para que nosso corpo sobreviva, precisamos nutri-lo. Do ponto de vista antropológico, existe a hipótese que aponta que o homem, enquanto espécie, foi forjado em função de seu modo alimentar. Acerca disso, Levi-Strauss (2011) afirma que é o ato alimentar que estabelece a diferença entre os animais e as pessoas, que faz a passagem da natureza para a cultura. Já a questão social é permeada pela a alimentação na medida em que a divisão social do trabalho orientada pelos modos que o homem estabelece para garantir sua sobrevivência por meio da busca pelo alimento.

Um aspecto central do modo alimentar humano é o ato de cozinhar. Pode-se dizer que o desenvolvimento da formação deste ato segue em paralelo ao desenvolvimento história da humanidade. Técnicas de cultivo e de preparo e os instrumentos necessários para realizá-los foram cruciais na determinação do modo de organização social e cultural da humanidade ao longo de sua história (FLANDRIN, 1998).

O cozinhar, por sua vez, pode se dar no âmbito doméstico ou no âmbito público. No âmbito doméstico, faz parte do cotidiano das pessoas e normalmente é realizado pelas mulheres, como aponta Giard (2003). Embora nos dois âmbitos o ato de cozinhar consista num trabalho, no âmbito público é se apresenta como uma profissão. Por trabalho entendemos aqui, no sentido corrente, um conjunto de atividades que, por meio do esforço do indivíduo, é visa ao alcance de finalidades específicas. Por profissão, entende-se a realização de um trabalho na forma do emprego. Ou seja, quando o trabalhador está inserido numa organização do trabalho, com a mediação jurídica que estabelece os parâmetros da relação que se dá entre o empregado e o empregador.

A história do cozinhar enquanto ato doméstico se inicia com o surgimento do fogo. Já a história do cozinhar enquanto profissão é datada desde a idade antiga. Entretanto, desde a antiguidade até o final do período do antigo regime, os cozinheiros trabalhavam, em sua maioria, nas casas das elites (FLANDRIN, 1998). A partir da revolução francesa, os cozinheiros tiveram a possibilidade de trabalharem em estabelecimentos que ofereciam refeições e que eram abertos ao público. É nesse

período que se dá o surgimento do restaurante (SPANG, 2003). É com o restaurante que “se inicia a transição da alimentação tipicamente doméstica para o chamado ‘comer fora’” (CASTRO, 2007, p. 50). Desse modo, então, tal como aponta Colaço (2008, p. 145), “a cozinha de todo dia, considerada uma tarefa quase que obrigatoriamente feminina, estendeu-se ao universo das relações de trabalho”.

A história do restaurante na França se dá de uma maneira muito específica, na medida em que corresponde ao cenário social, político e econômico que se dá no final do século XVIII (SPANG, 2003). No Brasil, entretanto, há poucos estudos sobre a história do restaurante. Do pouco que se sabe, sabe-se que a cozinha no Brasil, no âmbito doméstico e público, foi, por muito tempo, lugar de atuação de mão de obra escravizada, como aponta Gilberto Freyre (1994, p. 453): “o escravo africano dominou a cozinha colonial”. A expressão “tem um pé na cozinha” se refere a esse dado, na medida em que ele refere às origens de alguém. Nesse sentido, “ter um pé na cozinha” significa ser de origem negra. Sobre isso, Dória (2001, p. 43) aponta para o que é “o lugar mesmo da cozinha na nossa sociedade: lugar de negros, de empregados, de “gente mecânica” ou de “baixa mão” para usar o linguajar colonial”. O autor indica que a cozinha, no Brasil, até o início do séc. XX foi o lugar da negra quituteira e, posteriormente, depois da segunda metade do século, do proletário nordestino.

Esse assunto, no contexto brasileiro, ainda precisa ser estudado com a precisão da pesquisa historiográfica, mas podemos concluir, com base nessas breves linhas, que, no Brasil, a cozinha é historicamente lugar da mão de obra dita desqualifica, de modo que podemos afirmar que, até recentemente, o trabalho na cozinha se enquadrou, portanto, na categoria de subemprego. Essa marca histórica aparece em algumas das características que identificam o trabalho da cozinha ainda hoje: até o presente a profissão não foi regulamentada, fato esse que sugere uma não mobilização política da categoria, que também não conta com um sindicato para lhe representar. Uma consequência disso está nas condições de trabalho desses profissionais: muitos deles reclamam dos baixos salários e das condições insalubres às quais são submetidos.

Essa não mobilização da categoria pode estar relacionada à uma formação crítica insuficiente do trabalhador que atua no espaço em questão. Por formação crítica entende-se aqui uma formação que ofereça ao trabalhador a capacidade de questionar a ordem vigente, bem como de reivindicar por seus direitos. Pensamos, portanto, que a o ensino de gastronomia deve também estar associado a um conjunto de saberes que

proporcione ao estudante um olhar crítico nos cursos profissionalizantes de cozinha. Isto significa que, assim como a alimentação é um campo do saber marcado por ser um ato biossocial, acreditamos que a formação do cozinheiro também deve ser permeada por esta perspectiva, com a introdução de questões para além das técnicas culinárias. Nestes aspectos, os saberes das ciências humanas, assumem neste contexto, um lugar privilegiado.

### O potencial crítico do ensino de humanidades

Um curso de formação de cozinheiro profissional é um curso de nível técnico cujo objetivo principal é formar trabalhadores que irão atuar nos mais diversos ambiente de cozinha: bares, restaurantes, buffets ou caterings dos mais diversos. Neste sentido, para este nível de formação, num primeiro momento, não se faz necessário um conhecimento histórico e social dos alimentos. Tais perspectivas estariam muito mais conjugadas com o trabalho de antropólogos, sociólogos, filósofos ou historiadores.

No entanto, foi este o desafio que como professores de ciências humanas nos lançamos: como justificar a importância da alimentação para estudantes técnicos que formarão os quadros de trabalho de uma cozinha profissional? Ou, reformulando em outras palavras, no que as ciências humanas contribuem na formação do trabalhador de cozinha<sup>1</sup>?

Partimos do pressuposto de que uma formação técnica nesta área também carece de formação geral. O conhecimento da área, deste modo, não devia estar restrito às técnicas de preparo, mas sim a um olhar ampliado sobre os alimentos e a alimentação.

A abordagem da alimentação humana, no entanto, possui inúmeras entradas. Para além do conhecimento da história de alguns processos e ingredientes, como por exemplo, a história do pão, do queijo ou do café, se abordados num sentido amplo e numa visão panorâmica, compõem um repertório que leva o estudante a pensar a gastronomia (e a alimentação) como a história das receitas ou dos feitos culinários. Esta foi a perspectiva que buscamos evitar.

Partimos da ideia de que as ciências humanas em geral, justamente por sua abordagem teórica e metodológica é uma fonte importante como espaço reflexi-

vo da formação profissional. E são muitos os seus potenciais nesta área. Ou seja, as ciências humanas no estudo da alimentação e dos alimentos podem contribuir com uma compreensão mais ampla das práticas alimentares, além de fornecerem aos estudantes, um conjunto de técnicas e metodologias que auxiliam o profissional de cozinha não apenas enquanto no âmbito da formação humana. Isto é, a história, filosofia, sociologia ou antropologia, quando se debruçam sobre o tema da alimentação, tem uma série de contribuições fundamentais, que de alguma maneira, podem ser fundamentais para a formação do profissional nesta área.

Quando se fala de alimentação, uma abordagem central é a cultura alimentar. Como cozinhamos, quais ingredientes, as técnicas, os preparos, os resgates históricos, os vínculos identitários, o *terroir*, por exemplo. E, cultura é um conceito chave que atravessa o conjunto de saberes das ciências humanas. Neste sentido, cabe pontuar que o conhecimento das práticas alimentares para os estudantes de cozinha, está permeado por este conceito, que institui um conjunto de saberes, práticas, valores e hábitos às mais diversas comunidades humanas.

Assim, podemos perceber como as ciências humanas são um elemento chave para a gastronomia.

A atividade reflexiva da filosofia, por exemplo, pode contribuir com os estudantes no sentido de que as práticas alimentares não são naturais e nem constituem uma realidade cristalizada. Questões como a relação entre o corpo e alma, que podem ser abordados neste contexto, a partir da satisfação alimentar, das compulsões ou patologias alimentares. Questões como as práticas alimentares e suas relações éticas, o que traz a tona reflexões sobre como e o que comemos, como nos relacionamos com a natureza na produção e distribuição dos alimentos, desde o plantio e manejo da terra passando pelo descarte, por exemplo.

A sociologia contribui com a perspectiva das relações de produção. tal perspectiva pode ser abordada desde as questões sobre as relações de trabalho em ambientes profissionais, como também ampliadas em escopos maiores: as relações de produção dos alimentos, as constituições de sistemas alimentares (POULAIN, 2013) que implicam em temas desde a construção das cozinhas regionais até debates sobre a globalização.

A antropologia e a perspectiva da alimentação e cultura, os ritos alimentares e as diversas tradições e sua relação com a alimentação. Além disso, segundo Dória (2014) a abordagem dos ingredientes ou técnicas de preparo, por exemplo, podem também ser abordadas a partir de métodos etnográficos e históricos.

A história por sua vez, é o campo onde esses

1 Ressaltamos aqui que a formação é em nível de uma auxiliar de cozinha ou cozinheiro, e não o chef de cozinha, a quem além dos conhecimentos das técnicas culinárias, também exerce o papel de potência criativa do restaurante.

conhecimentos são cimentados. Não há cultura que não seja história, por exemplo. E, neste sentido, a história da alimentação é uma manancial primordial para os estudos nesta área. Reconstruir a história dos alimentos, processos e receitas, contudo, não significa a construção de um grande almanaque alimentar. Mas, sobretudo, compreender que a história é também um processo social vivo e presente, e que por isto, está permeada pela cultura, o que faz o olhar para o passado, também um olhar atual e capaz de dialogar com o presente.

### Relato de experiência

A proposta inicial do curso de Cultura e História da Alimentação no curso técnico de cozinha teve como objetivo abordar a história da alimentação com vistas não ao conhecimento esporádico e linear dos ingredientes e processos nos diversos momentos históricos, mas proporcionar questões e temáticas em torno das quais o problema da alimentação fosse entendido como gerador de reflexões sobre a cultura e a experiência humana. Partimos da perspectiva de que a formação dos cozinheiros não deve apenas ficar restrita às técnicas culinárias, ao aspecto operacional das rotinas de trabalho na cozinha e ao conhecimento parcial da história de alguns ingredientes-chaves ou da narrativa de grandes chefs. Mas, requer, sobretudo, a capacidade de reflexão em relação aos processos alimentares e suas interfaces com a cultura, a sociedade e o meio ambiente. O planejamento do curso foi realizado de forma coletiva por docentes de três áreas (História, Filosofia e Gastronomia) e as aulas foram desenvolvidas com regência compartilhada.

No planejamento, adotou-se uma perspectiva de análise centrada na discussão de questões transversais, sem recair em uma perspectiva histórica rigidamente linear e cronológica. Entre as questões mobilizadas nas aulas, pode-se citar as seguintes: 1) Alimentação como prática social, identidade e cultura; 2) Relações (im)possíveis entre a alta gastronomia e cultura popular brasileira; 3) Patrimônios culturais imateriais alimentares do Brasil; 4) A alimentação como salvação: a comida como remédio; 5) O negativo da prática alimentar: proibições e restrições culturais da alimentação; 6) Gastronomia e estética: um olhar histórico sobre as bases da gastronomia profissional; 7) As condições de trabalho e sustentabilidade na produção das matérias-primas alimentares; 8) Globalização, Capitalismo e Alimentação: do fast-food ao Netflix. Com base nesses tópicos, foram elaboradas algumas questões (Tabela 1)

que nortearam nossa perspectiva crítica ao longo da aulas.

O desenvolvimento dessas problemáticas nos permitiu criar um campo de diálogo entre as diferentes áreas do conhecimento. Assim, foi possível analisar a importância da alimentação e de seus processos produtivos na formação da cultura e da identidade brasileira, bem como demarcar a relevância desse conhecimento para a formação do profissional de cozinha.

Na avaliação final, os alunos desenvolveram um trabalho de pesquisa na "Feira da Ceilândia", preocupado em relacionar as problemáticas estudadas ao contexto local. Nesta avaliação, os estudantes fizeram um pequeno trabalho de campo, baseado em entrevistas com os feirantes, em levantamento iconográfico da feira e buscando construir uma etnografia do local. Tal trabalho teve como foco tentar compreender a importância da feira tanto na cultura da cidade da Ceilândia, como também o papel das feiras populares na cultura gastronômica do Distrito Federal. O objetivo do trabalho foi poder realizar com os estudantes algumas das percepções apontadas no curso: buscar entender o espaço da gastronomia não como reprodução técnica, mas como um locus privilegiado capaz de associar os seres humanos com a sua cultura, sua história e sua formação social.

Nosso principal desafio, enfrentado ainda no momento do planejamento da disciplina foi desenvolver uma disciplina a partir de três pontos de partida principais: 1) A busca por um curso que escapasse de uma narrativa passiva sobre os "grandes chefs", o que apenas transporta ao universo da gastronomia o modelo conservador da História dos grandes homens e seus grandes feitos; 2) A busca por um curso que provocasse o aluno a se inquietar e a sair de sua zona de conforto em relação ao âmbito meramente técnico de sua formação, composto pelas técnicas de cozinha e pelas normas de higiene e de etiqueta profissional; 3) A busca por um curso que fosse capaz de transformar e desnaturalizar o olhar do aluno sobre os sentidos do ato de comer, fornecendo recursos para a compreensão das complexas tensões culturais, históricas e filosóficas envolvidas na aparente banalidade do ato de comer como prática cotidiana (FARIA E SILVA; ROTOLO; PIMENTEL, 2017, p. 237).

Essa proposta se baseou em nossa expectativa de colocar em prática o papel do educador no âmbito da Rede Federal de Educação, visando à integração das diferentes áreas de conhecimento por meio do diálogo efetivo capaz fornecer subsídios para uma formação profissional crítica e reflexiva do cozinheiro profissional.

**Tabela 1** - Questões abordadas nas aulas do curso de História e Cultura da Alimentação (1º semestre de 2017)

AULAS	QUESTÕES PROPOSTAS PELOS PROFESSORES	QUESTÕES A SEREM DEBATIDAS NA AULA
1	Alimentação como prática cultural	Experiências pessoais dos alunos de diferentes culturas presentes no Distrito Federal.
2	Relações (im)possíveis entre a alta gastronomia e a cultura popular brasileira (caso Alex Atala)	Fronteiras entre cultura alimentar e alta gastronomia; conflitos culturais no âmbito da alimentação brasileira.
3	Patrimônios culturais imateriais alimentares do Brasil	Lutas sociais, políticas e culturais no âmbito da alimentação e das políticas públicas; possibilidades de valorização de práticas alimentares no DF.
4	Alimentação como prática social, identidade e cultura	Os conceitos de cultura na antiguidade e na modernidade; A alimentação na centralidade do conceito de cultura; <i>ethos</i> e cultura em Norbert Elias; os hábitos à mesa e a etiqueta na expressão da modernidade.
5	A alimentação como salvação: a comida como remédio	Medicina e alimentação na Antiguidade Clássica; Ética e medicina entre Aristóteles e Hipócrates; a nutrição como biopoder na modernidade.
6	O negativo da prática alimentar: proibições e restrições culturais da alimentação	Discussão sobre as restrições alimentares por diferentes preocupações (religiosas, éticas, médicas); a historicidade de alguns alimentos, com diferentes sentidos ao longo de sua História; compartilhamento de experiências dos alunos sobre essa questão.
7	Gastronomia e estética: um olhar histórico sobre as bases da gastronomia profissional	Fronteira entre arte e gastronomia; a presença da gastronomia na arte e a presença da arte na gastronomia.
8	As condições de trabalho e sustentabilidade na produção das matérias-primas alimentares	Discussão sobre as precárias condições de trabalho no segmento da alimentação; Discussão do documentário "Carne e Osso" (Caio Cavechini e Carlos Barros, 2011) sobre as condições de trabalho nos frigoríficos no Brasil; discussão ampla sobre as condições de trabalho no setor de alimentação a partir das experiências dos alunos.
9	Globalização, Capitalismo e Alimentação: do fast-food ao Netflix	A gastronomia como produto da indústria cultural; a espetacularização da crítica gastronômica; discussão acerca da fronteira entre a crítica gastronômica e a gastronomia crítica.
10	Prática de pesquisa em História da alimentação: os sentidos do comer no DF	Experiência de pesquisa realizada pelos alunos em feiras e restaurantes do Distrito Federal.

## Referências

CASTRO, Odilon Braga. **Cozinha e cozinheiros: um estudo sobre o alimento seguro em restaurantes populares no bairro do Comércio do Salvador**. 2007. 131 f. Dissertação (Mestrado) - Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador. 2007.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Cozinha doméstica e cozinha profissional: da discurso às práticas. **Caderno Espaço Feminino**, 19, 01, pp. 143-171, 2008.

DÓRIA, Carlos Alberto. Culinária e alta cultura no Brasil. **Novos Rumos**, 16, 34, pp. 41-44, 2001.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A Formação da Culinária Brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

FARIA E SILVA, Thiago; ROTOLO, Tatiana; PIMENTEL, Giuliane. História e Cultura da Alimentação no Técnico em Cozinha: experiências de ensino e pesquisa. In: FARIA E SILVA, Thiago; FEIJÓ, Glauco Vaz. **Ensino e Pesquisa em História e Humanidades nos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia: Desafios e Perspectivas**. Brasília: Editora do IFB, 2017. pp. 137-153.

FLANDRIN, Jean-Lois; MONTANARI, Maximo. **História da Alimentação**. São Paulo: Espaço Liberdade, 1998.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande e Senzala**. Rio de Janeiro: Record, 1994.

GIARD, Luce. (2013). "Cozinha". CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A Invenção do Cotidiano – vol. 2 (Morar, Cozinhar)**. Petrópolis: Vozes.

LEVI-STRAUSS, Claude. (2011). **Mitológicas I. O Cru e o Cozido**. São Paulo: Cosac Naify.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013. SPANG, Rebecca L. **A Invenção do Restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

## CURRÍCULOS

\* Possui graduação em Filosofia pela Universidade de São Paulo (1997-2002), Licenciatura plena em Filosofia pela Faculdade de Educação de Universidade de São Paulo (2000-2001). Mestrado em Filosofia pela Universidade de São Paulo (2003-2007) e Doutorado em Ciência Política pela Universidade de Brasília (2008-2011). Atualmente leciona no Instituto Federal de Brasília (IFB). Área de atuação: teoria política e teoria social. Desde 2016 venho desenvolvendo pesquisa na área de cultura e alimentação.

\*\* É docente de Gastronomia no Instituto Federal de Brasília. Possui graduação em Gastronomia pelo Instituto de Educação Superior de Brasília (2010). Possui Graduação em Psicologia - Psicóloga e Bacharel - pela Universidade de Brasília (2015). É mestra pelo Programa de Pós-Graduação em Psicologia Social,

do Trabalho e das Organizações (PPG-PSTO), do Instituto de Psicologia da Universidade de Brasília.

\*\*\* É doutor (2016) e mestre em História Social (2011) pela Universidade de São Paulo (USP), onde também concluiu o bacharelado e a licenciatura em História (2007). Atualmente, desenvolve pesquisas sobre História da Alimentação, linguagem audiovisual e ensino de História. Publicou artigos em periódicos acadêmicos (Projeto História, O Olho a História, Revista Fênix, entre outros) e capítulos de livros nas áreas de Cinema, História da Alimentação e Ensino de História. É docente do Instituto Federal de Brasília (Campus Riacho Fundo), onde desenvolve pesquisas, disciplinas e projetos envolvendo as relações entre Cinema/História e Cultura, História e Alimentação.