

A LÍNGUA FRANCESA COM OBJETIVOS ESPECÍFICOS: TERMOS DA GASTRONOMIA FRANCESA PRESENTES NA GASTRONOMIA BRASILEIRA.

Rita Maria Ribeiro BESSA

Universidade Federal da Bahia-UFBA

Resumo: A gastronomia francesa influencia a culinária mundial seja através da noção de requinte seja através das suas técnicas e até mesmo de seus pratos. Diante de tal fato, um curso de formação de gastrônomos não é completo sem o aprendizado da língua francesa com objetivos específicos. Foi neste contexto que surgiu no curso de Bacharelado em Gastronomia na Universidade Federal da Bahia o interesse em pesquisar os termos da língua francesa que assumem significados específicos na área gastronômica, visando a elaborar um dicionário de termos da gastronomia francesa presentes na gastronomia brasileira. Tomando como alicerce teórico os pressupostos da Terminologia, foram selecionados sete dicionários técnicos escritos em língua portuguesa e um em língua francesa. Inicialmente, foi feito o levantamento dos termos franceses no *Glossário Técnico, Gastronômico, Hoteleiro e Turístico* de Elenara Viera de Viera e Indio Cândido e *Elementos da Culinária de A a Z, Técnicas, ingredientes e utensílios* de Michael Ruhlman. Em seguida, houve a classificação dos termos em categorias como pâtisserie, molhos, técnicas. Estas etapas contaram como trabalho de estudantes bolsistas de iniciação científica. O objetivo deste artigo é mostrar na primeira fase da investigação o número de ocorrências encontrado nos dicionários brasileiros citados e comparar alguns significados com os do Larousse gastronomique, buscando perceber o grau de fidelidade, de releitura e de criação em relação à matriz francesa. Os resultados servirão como material de consulta para discentes, docentes e profissionais da área.

Palavras-Chave: Gastronomia Francesa. Gastronomia Brasileira. Dicionário.

FRENCH LANGUAGE WITH SPECIFIC OBJECTIVES: TERMS OF FRENCH GASTRONOMY PRESENT IN BRAZILIAN CUISINE

Abstract: The French cuisine influences the culinary world with the refinement notion, techniques and plates. Gastronomy course is not complete without learning the French language with specific objectives. In the course of Gastronomy at the Federal University of Bahia began the interest in researching the terms of the French language that have specific meanings in the culinary area. The idea is to produce a dictionary of terms of French gastronomy present in Brazilian cuisine. The theory used is the Terminology. It was selected seven technical dictionaries written in Portuguese and one in French. Initially, it was done a list of French terms found in the *Glossário Técnico, Gastronômico, Hoteleiro e Turístico* by Elenara Viera de Viera and Indio Cândido and *Elementos da Culinária de A a Z, Técnicas, ingredientes e*

utensílios by Michael Ruhlman. Then it was done the classification of terms into categories like *pâtisserie*, *sauces* and *techniques*. These steps counted as working undergraduate research scholarship students. The purpose of this article is to show the first stage of the investigation about the number of occurrences found in Brazilian dictionaries and compare the meanings with the *Larousse gastronomique*, trying to verify the degree of fidelity, reinterpretation and creation in relation to French meanings. The results will serve as materials for students, teachers and professionals of this area.

Keywords: French Gastronomy. Brazilian cuisine. Dictionary.

EL IDIOMA FRANCÉS CON OBJETIVOS ESPECÍFICOS: TÉRMINOS DE GASTRONOMÍA FRANCESA PRESENTE EN LA COCINA BRASILEÑA

Resumen: Un curso de cocineros de formación no está completo sin tener que aprender el idioma francés con objetivos específicos. Fue en este contexto que surgió en el curso de Gastronomía de la Universidad Federal de Bahía, el interés en la investigación de los términos de la lengua francesa que asumen un significado específico en el curso con el objetivo de producir un diccionario de términos de Gastronomía francesa presente en la cocina brasileña. Tomando como teoría la Terminología, fueron seleccionados siete diccionarios técnicos escritos en portugués y uno en francés. Inicialmente, se ha realizado una lista de términos franceses en el *Glossário Técnico, Gastronômico, Hoteleiro e Turístico* - Elenara Viera de Viera y Indio Cândido y *Elementos da Culinária de A a Z, Técnicas, ingredientes e utensílios* - Michael Ruhlman. Se ha realizado también la clasificación de los términos en categorías como pastelería, salsas, técnicas. El propósito de este artículo es mostrar en la primera etapa de la investigación el número de ocurrencias que se encuentran en los diccionarios brasileños citados y comparar los significados con el diccionario francés Larousse, tratando de darse cuenta del grado de fidelidad, reinterpretación y la creación en relación con la cocina francesa. Los resultados servirán de consulta para los estudiantes, profesores y profesionales.

Palabras clave: Gastronomía francesa. Cocina brasileña. Diccionario.

INTRODUÇÃO

A investigação apresentada neste artigo foi motivada pela prática de sala de aula da disciplina língua francesa no curso de Bacharelado em Gastronomia na Universidade Federal da Bahia. No decorrer do estudo da língua francesa com objetivos específicos foram observadas inquietações por parte dos alunos acerca da compreensão do significado de termos franceses empregados na gastronomia brasileira. À medida que respostas eram dadas aos questionamentos, eram suscitadas reflexões sobre as semelhanças e diferenças entre os empregos na prática gastronômica brasileira e francesa. Percebeu-se assim, que se tratava de um campo fértil de investigação, logo surgiu a ideia de fazer uma seleção de dicionários

específicos da área da gastronomia escritos em língua portuguesa com o objetivo de levantar todos os termos franceses por eles mencionados presentes na gastronomia brasileira e, posteriormente, comparar as definições encontradas com aquelas dadas no *Le Grand Larousse Gastronomique*. Foram escolhidos sete dicionários brasileiros e, inicialmente, analisados dois dicionários: Glossário Técnico, Gastronômico, Hoteleiro e Turístico de Elenara Viera de Viera e Índio Cândido (2003) e Elementos da Culinária de A a Z, Técnicas, ingredientes e utensílios de Michael Ruhlman (2009). As ocorrências encontradas exigiram a adoção de um método de classificação em categorias como bebidas, carnes, conservas, especiarias, estilos, massas, molhos, legumes, confeitaria, preparações, pratos, queijos, siglas, técnicas e utensílios.

Este texto propõe apresentar o levantamento exaustivo de termos franceses feito nos dois dicionários brasileiros mencionados acima, contando para tal com uma bolsista de iniciação científica pertencente ao Curso de Bacharelado em Gastronomia. Serão registrados os números de ocorrências verificados em cada categoria a fim de perceber em quais há o maior número de registros. Em seguida, serão mostrados os termos de determinadas categorias que foram encontrados no dicionário de Ruhlman e não foram encontrados no dicionário de Vieira e Cândido, como também os números de ocorrências dos termos em cada categoria que apresentaram significados diferentes nos dicionários analisados. Por fim, serão apresentadas amostras de algumas categorias encontradas nos dois dicionários brasileiros cujos significados serão comparados aos do dicionário francês *Le grand Larousse gastronomique*, permitindo assim, começar a organizar um material que mostre a fidelidade, a releitura e criações de termos franceses feitas pela gastronomia brasileira.

Acredita-se que um estudo desta natureza venha preencher uma lacuna existente na área acadêmica, além de servir para o uso de profissionais da gastronomia.

Cabe ressaltar também que o estudo se insere no campo teórico da terminologia, sobre a qual serão feitas considerações, como também da lexicologia cujos significados precisaram ser elucidados no início da investigação.

O ponto de chegada da investigação será, assim que forem finalizadas as coletas de dados e análises comparativas nos sete dicionários brasileiros e no *Le grand Larousse*

gastronomique, a publicação de um dicionário de termos da gastronomia francesa presentes na gastronomia brasileira. Cabe ressaltar que por se tratar de uma pesquisa de médio a longo prazo, serão publicados guias de cada categoria finalizada para uso nas disciplinas práticas do curso de gastronomia da Universidade Federal da Bahia. Tal proposta permitirá que os discentes e docentes do curso possam refletir sobre o material que está sendo produzido e se necessário rediscuti-los. Todo o processo investigativo conta com o apoio de professores do curso de Gastronomia que tenham maior especialidade em cada categoria proposta e que possam além de reiterar o uso dos termos na prática gastronômica brasileira, acrescentar novas leituras.

ACERCA DO CAMPO TEÓRICO

A proposta de estudo apresentada se insere em um dos ramos da Lexicologia denominado Terminologia cuja vertente prática denomina-se terminografia. A terminologia não tem como objetivo estudar todas as palavras da língua, mas aquelas que constituem uma linguagem especializada. A sua existência é fundamental no mundo moderno, como afirma Andrade (1998, p. 196):

realmente, no mundo moderno se evidencia, de forma cada vez mais marcante, a necessidade de emprego da terminologia nas relações, na transferência de informações e nas comunicações científicas, tecnológicas e profissionais. A linguagem especializada, fazendo uso da terminologia, constitui-se base para a estruturação do conhecimento, pela sistematização dos conceitos; desempenha papel de destaque como instrumento de comunicação entre especialistas.

Considerando que a terminologia é uma das vertentes desta ciência mais ampla denominada Lexicologia, entende-se que ela absorve suas práticas e ultrapassa possíveis limites. Assim, retomando Barbosa (1991, apud ANDRADE, 1998, p. 189), a Lexicologia entre outros objetivos busca estudar as palavras na sua estruturação, funcionamento e mudanças. Examinar as relações do léxico de uma língua com o universo natural, social e cultural. Conceituar e delimitar a unidade lexical de base “lexia”. Abordar a palavra como um instrumento de construção e detecção de uma visão de mundo, de uma ideologia, de um sistema de valores, como geradora e reflexo de sistemas culturais.

A terminologia vai além destes objetivos, pois trata das relações de significação (expressão e conteúdo) do signo terminológico que inclui a complexa dinâmica da retomada desse signo e da renovação e ampliação dos universos de discursos terminológicos.

Dos objetivos inerentes à lexicologia, chama a atenção para a pesquisa proposta, o tratamento da palavra especializada concebida como reflexo de sistemas culturais e de visões de mundo. Na perspectiva terminológica, as renovações do signo devem garantir uma comunicação especializada rigorosa e natural como se espera da comunicação humana.

Buscando elucidar ainda mais os campos de ação da lexicologia e da terminologia, pode-se dizer que a primeira trata da palavra e do seu conteúdo conceitual na língua comum, a terminologia trata do termo ou palavra especializada de domínios regionais, profissionais, sociais, científicos. Não se pode ignorar que apesar das especificidades, ambas tratam das unidades lexicais de uma língua e nada impede que a terminologia possa manter traços coincidentes com os conceitos básicos da língua comum.

AS CATEGORIAS

Como foi dito anteriormente, foram feitos levantamentos de termos franceses utilizados na gastronomia brasileira nos dicionários Glossário Técnico, Gastronômico, Hoteleiro e Turístico de Elenara Viera de Viera e Índio Cândido, como em Elementos da Culinária de A a Z, Técnicas, ingredientes e utensílios de Michael Ruhlman.

No primeiro dicionário, foram coletados 1291 termos e seus significados correspondentes. No segundo, foram retirados 93 termos. Os termos serão classificados nos quadros a seguir segundo categorias, descritas na primeira coluna.

Para melhor entender as denominações, na categoria Carnes, como explica Santos Vitória (2014, p. 7), não se trata de cortes, mas de partes de carnes e como se deve sua preparação, a exemplo do *carré* que é a parte da costela do porco e é servido geralmente assado. Na categoria Estilos, trata-se de expressões de uso designadas para um método de serviço, para designar um hábito comum em alguma região francesa, como *à la provençale*. A

diferença observada entre Pratos e Preparação, separadamente, e Preparação e Pratos, como categoria única, foi que, em pratos observam-se como são servidos, já preparação refere-se ao modo como são feitas as guarnições. A categoria Preparação e Pratos cita as duas designações. Quanto às categorias Técnicas e Técnicas e Pratos, a diferença observada está em seu conteúdo, pois as Técnicas e Pratos não só apresentam a técnica de fazer o prato mas também o modo de servir.

Quadro1. Relação das categorias e número de ocorrências nos dicionários.

Categorias	Glossário Técnico, Gastronômico, Hoteleiro e Turístico	Elementos da Culinária de A a Z. Técnicas, ingredientes e utensílios.
Bebidas	277	3
Carnes	45	7
Conservas	2	1
Especiarias	11	4
Estilos	37	3
Legumes	4	1
Massas	12	2
Molhos	106	13
Confeitaria	85	9
Pratos	130	7
Preparação/Pratos	75	6
Preparação	47	3
Queijos	293	0
Siglas	6	0
Técnicas e Pratos	53	10
Técnicas	73	15
Utensílios	35	9
Total	1291	93

No quadro 1, nota-se que houve maior número de termos levantados no dicionário de Vieira e Cândido do que no dicionário de Ruhlman. Percebe-se que o número encontrado foi maior nas categorias queijos com 293, seguido de bebidas com 277. Já no dicionário de Ruhlman, o maior número de ocorrências foi em técnicas com 15, seguida de molhos com 13 e técnicas e pratos com 10.

Observou-se também que houve termos de determinadas categorias que foram encontrados no dicionário de Ruhlman e não foram encontrados em Vieira e Cândido, tal como é verificado no quadro a seguir:

Quadro 2. Relação das categorias e do número de termos encontradas no dicionário de Ruhlman que não foram encontrados no dicionário de Vieira e Cândido.

Categorias	Elementos da Culinária de A a Z. Técnicas, ingredientes e utensílios.
Carnes	1
Especiarias	2
Estilos	1
Massas	1
Molhos	6
Confeitaria	4
Pratos	1
Preparação e Pratos	7
Preparação	11
Técnicas e Pratos	12
Técnicas	12
Utensílios	4
Total	62

Ao analisar este quadro, nota-se que a categoria Técnicas e Pratos e a categoria Técnicas obtiveram o maior e os mesmos resultados de ocorrências de termos encontrados que foram 12. Já nas categorias Bebidas, Conservas, Legumes, Queijos e Siglas não foram encontrados diferentes termos em relação ao dicionário de Vieira e Cândido.

A seguir, serão mostrados os números de ocorrências dos termos em cada categoria que apresentaram significados diferentes nos dicionários.

Quadro 3. Relação de categorias encontradas no dicionário 1 e no dicionário 2, mas com significados diferentes.

Categorias	Diferença de termos encontrados
Molhos	1
Confeitaria	3
Preparação e Pratos	1
Preparação	2
Utensílios	1
Total	8

Nota-se que a categoria Confeitaria foi a que apresentou o maior número de diferenças. As categorias Molhos, Preparação e Pratos e Utensílios tiveram os mesmos resultados.

A seguir, serão citados exemplos de algumas categorias com os significados encontrados nos dicionários brasileiros e comparados com o *Le Grand Larousse Gastronomique*.

Quadro 4. Relação de categorias encontradas nos dicionários brasileiros, acrescidos dos significados encontrados no *Le grand larousse gastronomique*.

Termos	Glossário Técnico, Gastronomique, Hoteleiro e Turístico. (Vieira e Cândido)	Elementos da Culinária de A a Z. Técnicas, ingredientes e utensílios. (Ruhlman)	Le Grand Larousse Gastronomique.
Genevoise	Molho genovesa.	Bolo feito usando-se o método de mesmo nome, neste caso com ovos inteiros suavemente aquecidos sobre água quente para que o açúcar se dissolva e os ovos alcancem seu pleno volume quando batidos. Ingredientes secos são suavemente incorporados à mistura de ovos em neve e açúcar. Manteiga é adicionada para enriquecer o bolo e dar-lhe sabor e também para amaciar o glúten criado na mistura inicial.	Se diz das preparações de peixes servidas com um molho à base de fumet de peixe, de mirepoix e vinho tinto, batidos com manteiga e perfumados com essência de anchova. O molho génoise se chama primitivamente génoise, e certos manuais de cozinha propõem ainda um molho génoise, comparável, mas ao vinho branco.

Ficelle	Tipo de pão francês, semelhante ao baguete, porém com metade de seu tamanho.	Técnica que consiste em cozinhar algo pendurado em um barbante (em francês, ficelle) diante do fogo.	Fino cabo de cânhamo ou linho, usado em açougue para amarrar a carne assando. Em cozinha, para atar os abates de aves. Serve também para costurar as carnes e aves uma vez recheados. Em padaria, trata-se de um pão longo e fino, equivalente em peso à meio baguete.
Vacherin	Fatia pequena de pão cortado em diversos tamanhos e formatos e coberta com variados tipos de pasta ou alimentos que são servidos como acompanhamento de festas, coquetéis, chás ou aperitivos.	Tecnicamente é uma preparação salgada servida sobre um pequeno pedaço de torrada. O sentido se alargou para incluir qualquer forma de alimento com tamanho pequeno, servidos em porções individuais antes do jantar.	Sobremesa gelada feita com uma coroa de merengue, guarnecida de sorvete e de chantilly.
Hollandaise (à la)	Um peixe à hollandaise é preparado com manteiga derretida e batatas que são servidas separadamente.	Um molho quente e emulsionado, por vezes, chamado de molho-mãe. A manteiga integral ou clarificada é emulsionada com gemas temperadas com uma redução de água, ácido, sal e pimenta, criando um molho rico e forte para uso geral com vegetais,	Se diz de ovos escalfados, de legumes cozidos na água (alcachofra, aspargo, acelga, couve flor) ou de peixes escalfados, servidos com um molho “hollandaise”.
Amandine	Indica pratos decorados ou cobertos com amêndoas.	Um clássico molho francês feito de amêndoas salteadas na manteiga até ficarem douradas. É valioso pela simplicidade e versatilidade. É	Confeitaria à base de amêndoas. Diz-se de uma torta em massa doce, guarnecida de uma mistura de ovos, açúcar, de amêndoas em pó, de farinha e de fundo de manteiga, aromatizada ao

		muitas vezes finalizado com suco de limão e salsinha.	rum e pontilhado de amêndoas em lascas. Após cozimento, é pincelado de geleia e decorado com conserva de cerveja vermelha.
Chiffon	Preparação de claras batidas em neve com açúcar refinado servem como recheio de tortas.	Tipo de bolo em que se combina uma massa líquida (usando óleo vegetal em vez de gordura sólida) com merengue para uma consistência leve e esponjosa.	Não reconhece o termo.
Terrine	Recipiente fundo de barro, louça, cerâmica ou de metal, de diversos formatos, com tampa, utilizada principalmente para ir ao forno no preparo de patês ou no cozimento de carnes com pouco líquido. É o mesmo que terrina. A origem do nome vem do termo francês terrine que quer dizer "de terra".	Qualquer prato preparado numa fôrma de terrine, pode ser assim chamado.	Recipiente retangular ou oval com borda reta e bastante quente, munido de abas e fechado por um tampo. Por extensão, a preparação que ela contém porta igualmente o nome de terrine. Chama-se também terrine um utensílio para limpar ou de preparação, com bordas muito redondas, às vezes munido de um bico vazador, que se utiliza para colocar leite ou creme para, trabalhar um recheio, preparar uma massa mais ou menos líquida, fazer ensopar ou deixar em água corrente para lavar e tirar as impurezas de um alimento, etc. Enfim, a terrine pode ser um simples utensílio de serviço.
Biscuit	Biscoitos destinados a longas viagens. Para permanecer crocantes e ter durabilidade, eram levados ao forno duas vezes.	Não reconhece o termo.	Confeitaria geralmente enriquecida de amêndoas, perfumadas com raspas de limão, de baunilha, de licor e pode ser guarnecida com geleia ou com creme na manteiga. Hoje, o biscuit

			pode ser um bolo seco, salgado ou doce, de alto valor. O biscuit, como seu nome indica, deve ser cozido duas vezes.
Mousse	Pode ser salgada ou doce. É preparada com claras em neve, gelatina, maionese, creme de leite, chantilly e com outros produtos. Uma mousse sempre é servida fria.	Não reconhece o termo.	Em cozinha se diz de uma preparação salgada ou doce, leve, composta de ingredientes finamente triturados que são batidos ou adicionados de uma mousse (claras de ovos batidas em neve, creme fluído, creme batido, etc. As mousses são às vezes adicionadas de um agente gelificante, tal a gelatina.

Neste quadro, observam-se alguns termos que têm os significados diferentes nos dicionários brasileiros, como também na verificação no *Le Grand Larousse Gastronomique*. Nota-se que a maioria deles muda até a categoria. No caso do termo *Génevoise*, os dicionários diferem quanto à categoria, sendo no primeiro um molho, no segundo uma confeitaria e no Larousse francês uma preparação, neste há, porém, o reconhecimento do molho *génevoise* ou *génoise*. No caso dos termos *Hollandaise* e *Terrine*, as semelhanças entre a categoria e o significado encontrados no dicionário de Ruhlman e o Larousse foram maiores, tratando -se de um molho, enquanto Vieira e Cândido classifica como uma preparação. Para a *Terrine*, Ruhlman e o Larousse reconhecem como utensílio e prato, enquanto Vieira e Cândido só cita utensílio. O termo *Ficelle* encontra maior fidelidade de categoria e significado entre o dicionário de Ruhlman e o Larousse, porém, este reconhece o termo também como confeitaria, assim como é registrado em Vieira e Cândido. *Vacherin* e *Amandine* são termos que nos dicionários brasileiros apresentam-se em categorias diferentes, contudo, no caso de *Vacherin*, os significados se assemelham nos dicionários de Vieira e Cândido e de Ruhlman e diferem em categoria e sentido no Larousse. O termo *Amandine* tem significados diferentes em todos os dicionários. Por fim, o termo *Chiffon*, cujas categorias e significados diferem nos dicionários brasileiros e surpreendentemente não é reconhecido no dicionário gastronômico francês.

Dos nove termos apresentados, três apresentaram diferenças nas categorias e significados nos três dicionários (*vacherin*, *amandine* e *chiffon*). Apenas o termo *chiffon* parece

ser uma criação brasileira. Os outros cinco termos (*génévoise, ficelle, hollandaise, biscuit e mousse*) encontram semelhanças nos significados e categorias entre pelo menos um dicionário brasileiro e o Larousse.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As considerações apresentadas neste artigo sobre os termos da gastronomia francesa presentes na gastronomia brasileira mostram uma pequena parte das investigações que estão sendo feitas desde a segunda metade do ano 2013. Além de unir as áreas de Letras e de Gastronomia contando com discentes pesquisadores de iniciação científica, a pesquisa prevê a elaboração de materiais por categorias para o uso no curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Bahia, como também, quando todos os dados forem coletados, analisados e comparados, uni-los em um dicionário. A proposta que tem o objetivo de fazer o levantamento exaustivo dos termos em oito dicionários técnicos, dos quais um é francês, visa também a perceber a fidelidade, releitura e inovação da cozinha brasileira em relação à francesa. Neste artigo, sem fazer destes resultados uma premissa absoluta, as análises das nove amostras apontam para a tendência à fidelidade à matriz francesa, com cinco ocorrências, apenas três casos de releitura e um de inovação.

A intenção aqui é também mostrar de forma ainda ampla e sem que as análises sejam feitas por categorias a ideia macro da pesquisa que é verificar até que ponto há certa libertação do molde francês ou não, além de servir como ponto de apoio para os estudantes e professores da área da gastronomia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDRADE, Maria Margarida. Lexicologia, terminologia: definições, finalidades, conceitos operacionais. Rev. Estudos do Léxico. 2005.

RUHLMAN, Michael. Elementos da culinária de A a Z: técnicas, ingredientes e utensílios. Tradução de Maria Luiza X. de A. Borges. Revisão de Daniela Narciso Pacheco. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2009.

SANTOS VITÓRIA, Paula. Dicionário de termos da gastronomia francesa presentes na gastronomia brasileira. Trabalho de Conclusão de Curso- Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2015. Orientador: Profa Dra Rita Maria Ribeiro Bessa

VIEIRA, Elenara; CANDIDO, Indio. Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: Educs, 2003.

Dictionnaire Le Grand Larousse Gastronomique. Paris: 2007.

Rita Maria Ribeiro BESSA

Possui graduação em Licenciatura em Letras com Português e Francês pela Universidade Católica do Salvador (1990). Mestrado em Linguística pela Universidade Federal da Bahia (2005). Doutorado em Linguística pela Universidade Federal da Bahia (2008) e pesquisadora em Análise do Discurso. Professora adjunta da Universidade Federal da Bahia. Coordenadora Pedagógica de Língua Francesa do Programa Institucional Permanente de Proficiência em Línguas Estrangeiras da UFBA/ Ciências sem Fronteiras. Coordenadora e Orientadora do Projeto de Iniciação Científica: Dicionário de termos da gastronomia francesa presentes na gastronomia brasileira (UFBA). Coordenadora de Francês do Idiomas sem Fronteiras MEC/ UFBA.