

A formação superior em gastronomia – uma reflexão preliminar a partir das dissertações de mestrado defendidas sobre a temática até dezembro de 2012

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse¹

Resumo:

Este trabalho consiste em um exercício preliminar de análise da questão da formação superior em gastronomia que tem como objeto dissertações de mestrado defendidas sobre a temática no Brasil até 2012. Trata-se de uma pesquisa descritiva baseada em revisão bibliográfica e pesquisa documental, que identificou 9 dissertações em um levantamento *on line* e as caracterizou em termos de Instituições de ensino e Programas de pós-graduação de origem, formação base do pesquisador, objetivo geral e abrangência da pesquisa realizada e metodologias utilizadas. Dentre os resultados encontra-se a diversidade de abordagens desenvolvidas, tanto em termos das problemáticas levantadas; a predominância de pesquisas realizadas na cidade de São Paulo, a predominância de pesquisas de caráter qualitativo e a descrição incipiente da metodologia encontrada em algumas dissertações analisadas.

Palavras-chave: Formação superior. Gastronomia. Dissertações de Mestrado. Brasil.

Introdução

A gastronomia está em todos os lugares: em programas de televisão, em bancas de revistas, em livrarias, na *internet*, no cinema e nos roteiros de viagem. Esta onipresença não se deve apenas à expansão da oferta da alimentação comercial, mas também à consolidação da gastronomia como uma forma de lazer no imaginário dos indivíduos. Como resultado, o interesse pela atuação profissional na área também se ampliou. Para Marcelo Neri, coordenador do curso de Gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi, "[o crescimento do interesse em atuar na área de gastronomia] se deve, em grande parte, à glamourização da profissão. Cada vez mais observamos programas de TV e livros de culinária famosos. Isso gerou uma exposição maior do *chef* e uma valorização da profissão" (PORTAL TERRA, 2011).

Algumas iniciativas evidenciam esse processo. Em 2010 ocorreu a atualização da CBO2002 - Classificação Brasileira de Ocupações, que criou o subgrupo principal 27 (Profissionais de

¹ Bacharel em Turismo, Mestre em Sociologia de Doutora em História pela Universidade Federal do Paraná. Professora Adjunto III na Universidade Federal de São Carlos – Campus Sorocaba. Email: mariegimenes@gmail.com.

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

Gastronomia), do subgrupo 271 (Profissionais em Gastronomia e Serviços de Alimentação) e da Família Ocupacional 2711 (Chefes de Cozinha e afins). A atual descrição das ocupações, inclusive, já especifica o profissional com formação superior na área:

271105: Chefs de cozinha² – Chef, Chef de partida, Chef executivo de cozinha. Encarregado de cozinha, Subchef de cozinha, Supervisor de cozinha.

271110 – Tecnólogo em gastronomia – Gastrólogo (MTE, 2013).

Tratando da formação superior na área de gastronomia, Kissmann e Rocha (2008) entrevistaram alguns *chefs*³ de cozinha sobre esse novo perfil de profissionais. O *chef* Raphael Despirite (restaurante Marcel, São Paulo -SP) alerta: “a vida real na cozinha é dura. Não é para qualquer um”. Para o *chef* Laurent Suaudeau, as faculdades formam na verdade cozinheiros, que só conquistarão o título de *chef* depois de muita dedicação. O *chef* francês Fabrice Lenud (Patisserie Douce France, São Paulo - SP) acredita que os cursos no Brasil ainda não mostram ao aluno o real cotidiano de um *chef*. Opinião semelhante é a do *chef* Juarez Campos (Restaurante Oriundi, Vitória - ES): “tem candidato a *chef* que fecha a cara no primeiro feriado ou Réveillon que tem de trabalhar. Ou quando surge uma pia de louça para lavar”. A discrepância entre a imagem glamourizada e a cotidiano de trabalho, a carga horária que se estende aos finais de semana e feriados e os salários iniciais também são indicados pelos profissionais entrevistados como aspectos que tendem a assustar o recém-formado. (KISSMANN; ROCHA, 2008).

Outros especialistas acreditam tratar-se de um ajuste natural da nova dinâmica entre mercado de trabalho e formação profissional. Em entrevista a Roberto Machado (2010), Silvia Regina Cabral, coordenadora do curso de gastronomia da UNIVALI (Universidade do Vale do Itajaí, SC), esclarece que a área de atuação para um profissional formado é muito grande, já que, além dos restaurantes, ele pode atuar em *spas*, *resorts*, hotéis, eventos e com culinária hospitalar.

² A ocupação de Chefe de Cozinha já existia e era anteriormente registrada sob o código 510125. Com a CBO2010 esse registro anterior foi extinto e um novo foi criado, já associado ao Subgrupo Principal 27 (MTE, 2013).

³ Embora a denominação *chef* apareça na denominação de vários cursos – superiores ou não – deve-se ter clareza que ela corresponde a um cargo, o topo da hierarquia de uma brigada de cozinha.

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

Segundo a entrevistada, "como o mercado gastronômico está em franca expansão, a demanda por profissionais qualificados é alta e continuará crescendo, diferente de dez anos atrás quando apenas o cozinheiro era suficiente".(MACHADO, 2010). Na mesma reportagem, Celso dos Santos Silva, coordenador de gastronomia da ABRESI (Associação Brasileira de Gastronomia, Hospedagem e Turismo) comenta que, apesar da contratação de profissionais formados ainda não ser uma constante na área, esta situação deve mudar em breve. "Nos próximos cinco a dez anos a indústria vai buscar apenas pessoas capazes e formadas" (MACHADO, 2010).

Entretanto, estas discrepâncias existentes parecem ainda não interferir na procura por uma formação superior na área. Em 2008, segundo matéria publicada na Revista Prazeres da Mesa, existiam 79 cursos superiores em gastronomia, sendo 74 cursos de tecnologia e 5 bacharelados (KISSMAN; ROCHA, 2008). Em 2012, segundo dados disponibilizados pelo MEC, os cursos superiores em gastronomia já totalizavam 129 (8 cursos de bacharelado e 121 cursos tecnológicos). Esta expansão, que começa no final da década de 1990, ainda é relativamente recente, o que permite apenas avaliações parciais do impacto da formação superior no perfil da mão de obra absorvida pela área, mas já tem suscitado o interesse de vários pesquisadores, preocupados em fazer uma leitura crítica desta nova realidade.

Dentre as pesquisas realizadas destacam-se as dissertações de mestrado, pesquisas de maior fôlego que procuram tratar a questão de maneira mais aprofundada e sob diferentes problemáticas. Durante a realização de um levantamento de dissertações de mestrado sobre gastronomia identificou-se alguns trabalhos que despertaram o interesse dessa pesquisadora de tentar investigar e sistematizar os conhecimentos já produzidos sobre essa realidade.

Assim, este artigo consiste em uma análise preliminar do panorama geral das dissertações de mestrado defendidas sobre a temática formação profissional em gastronomia no Brasil até 2012. Trata-se de uma pesquisa descritiva baseada em revisão bibliográfica e pesquisa documental, que se debruça sobre 9 dissertações de mestrado e procura descrevê-las em termos de Instituições de ensino e Programas de pós-graduação de origem, formação base do pesquisador, objetivo geral e abrangência da pesquisa realizada e metodologias utilizadas. Foram

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

consideradas nesta iniciativa dissertações localizadas a partir de uma busca *on line* que teve como referência as palavras-chave “gastronomia”, “formação superior” e “ensino” e cujo texto integral estava disponível na internet. Os resultados obtidos, ainda que parciais, são expostos a seguir.

1. Algumas reflexões sobre a formação superior em gastronomia no Brasil

A formação profissional voltada para os serviços gastronômicos foi introduzida no Brasil na década de 1950 pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC. Embora este quadro tenha evoluído a partir de então com a criação de diversos cursos técnicos e de curta duração destinados à formação de mão de obra para as áreas de salão e cozinha, a trajetória dos cursos superiores em gastronomia teve início apenas anos mais tarde. Conforme registra Rubim (2012), em 1999 surgiram os primeiros cursos superiores em gastronomia no Brasil: o Curso de bacharelado em Turismo com habilitação em Gastronomia na Universidade do Sul de Santa Catarina (Florianópolis, SC); o Curso superior sequencial em Gastronomia da Universidade Anhembi-Morumbi (São Paulo, SP); os Cursos superiores em Gastronomia (graduação e sequencial) na Universidade do Vale do Itajaí (Itajaí, SC). O SENAC, que desde 1989 oferecia o curso de tecnologia em hotelaria e vários cursos na área de restauração, iniciou o curso de tecnologia em gastronomia no Hotel Escola Águas de São Pedro (Águas de São Pedro, SP) em 2000.

A abertura destes cursos se deu em resposta às necessidades do mercado de trabalho e seguiu os parâmetros legais estabelecidos pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação n. 9.394 publicada em 1996 – LDB 1996, que rege o ensino de graduação (nas modalidades tecnológico, bacharelado e licenciatura), de pós-graduação (nos níveis mestrado e doutorado) e também os cursos sequenciais. No âmbito da Gastronomia os cursos tecnológicos, concebidos para propiciar qualificação profissional que permita uma rápida inserção no mercado de trabalho, predominam. O Parecer CNE/CES n. 436 de 2001 sintetiza a concepção de educação tecnológica inserida na LDB 1996:

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

[...] a educação profissional é concebida como integrada às diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia, conduzindo ao permanente desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva. (Art. 39 – LDB). Ela é acessível ao aluno matriculado ou egresso do ensino fundamental, médio e superior, bem como ao trabalhador em geral, jovem ou adulto. (Parágrafo único – Art.39 LDB), desenvolvendo-se em articulação com o ensino regular ou por diferentes formas de educação continuada, em instituições especializadas ou no ambiente de trabalho. (Art. 40 – LDB). O conhecimento adquirido, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos (Art. 41 – LDB).(CNE/CES, 2001, p. 2).

Estes cursos possuem algumas especificidades, como por exemplo, o fato de terem duração menor em relação aos cursos de bacharelado, de privilegiarem abordagens de caráter mais prático e de não possuírem diretrizes curriculares específicas. São regidos pelas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) publicadas em dezembro de 2002, e que dizem respeito ao conjunto geral formado pelos cursos de tecnológicos ofertados no país. O quadro abaixo sintetiza os principais instrumentos técnicos e legais que regem esta oferta em nosso país:

Instrumento legal	Conteúdos principais
Parecer CNE ⁴ /CES ⁵ n. 436/2001, aprovado em 02 de abril de 2001	Estabelece: a natureza da formação em tecnologia como pertencente ao quadro da educação superior; as condições de abertura e funcionamento destes cursos; o perfil dos mesmos em relação ao seu público alvo e características da formação oferecida; duração e estruturação dos cursos em questão. Fixa aos cursos tecnológicos de Gastronomia no âmbito da área profissional Turismo e Hospitalidade e estabelece como carga horária mínima exigida 1.600 horas.
Parecer CNE/CP ⁶ n. 29/2002, aprovado em 03 de dezembro de 2002	Apresenta a evolução histórica da educação tecnológica no Brasil; caracteriza a formação tecnológica em termos de natureza, densidade, demanda, tempo de formação e perfil; apresenta os princípios norteadores e a organização da educação tecnológica no país.

⁴ CNE: Conselho Nacional de Educação

⁵ CES: Câmara de Educação Superior

⁶ CP: Conselho Pleno do Conselho Nacional de Educação

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

Resolução CNE/CP n. 3/2002, aprovada em 18 de dezembro de 2002	Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia no país, especificando as informações que devem fazer parte do Projeto Pedagógico dos cursos em questão.
Parecer CNE/CP n. 6/2006, aprovado em 6 de abril de 2006	Estabelece diferenciações e limites na relação entre formação acadêmica e exercício profissional de atividades correlatas a profissões regulamentadas [não se aplica à Gastronomia]
Parecer CNE/CES n. 277/2006, aprovado em 7 de dezembro de 2006	Apresenta a nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação em eixos de atuação mais compactos. Fixa os cursos tecnológicos de Gastronomia no âmbito da área profissional Hospitalidade e Lazer. .
Parecer CNE/CES n. 19/2008, aprovado em 31 de janeiro de 2008	Em resposta à solicitação da Faculdade de Tecnologia de Minas Gerais estabelece parâmetros para o aproveitamento de competências profissionais no âmbito dos cursos tecnológicos.
Parecer CNE/CES n. 239/2008, aprovado em 6 de novembro de 2008	Caracteriza o que são atividades acadêmicas complementares e estabelece seus limites de carga horária para os cursos tecnológicos.

QUADRO 1 – SÍNTESE DOS INSTRUMENTOS TÉCNICOS E LEGAIS QUE REGEM OS CURSOS TECNOLÓGICOS NO BRASIL

Fonte: a autora (2013)

Merecem atenção a caracterização e disposição dos cursos de Gastronomia nos eixos correspondentes às áreas profissionais. O parecer CNE⁷/CES⁸ n. 436/2001 estabelece a formação em Gastronomia na área de atuação profissional Turismo e Hospitalidade, que é descrita da seguinte forma:

Compreende atividades, interrelacionadas ou não, referentes à oferta de produtos e à prestação de serviços turísticos e de hospitalidade. Os serviços turísticos incluem o agenciamento e operação, o guiamento, a promoção do turismo, e a organização e realização de eventos de diferentes tipos e portes. **Os serviços de hospitalidade incluem os de hospedagem e os de alimentação.** Os de hospedagem são prestados em hotéis e outros meios, como colônias de férias, albergues, condomínios residenciais e de lazer, instituições esportivas, escolares, militares, de saúde, acampamentos, navios, coletividades, abrigos para grupos especiais. **Os serviços de alimentação são prestados em restaurantes, bares e outros meios, como empresas, escolas, clubes, parques, aviões, navios,**

⁷ CNE: Conselho Nacional de Educação

⁸ CES: Câmara de Educação Superior

X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

trens, ou ainda em serviços de bufês, “caterings”, entregas diretas, distribuição em pontos de venda. Estas atividades são desenvolvidas num processo que inclui o planejamento, a promoção e venda e o gerenciamento da execução. (CNE/CES, 2001, p.23). [grifo nosso].

Os serviços de alimentação são apontados como pertencentes ao contexto da hospitalidade, e o texto legal preocupa-se em especificar os locais de atuação profissional, enfatizando também que tal formação foge ao escopo meramente operacional, na medida em que se dedica a ações de planejamento, promoção e venda e gerenciamento das atividades relacionadas. O Parecer CNE/CES n. 277/2006, que tem como proposta apresentar eixos de áreas profissionais mais compactos em relação ao Parecer de 2001, fixa os cursos de Gastronomia (juntamente com os cursos de Eventos, Gestão do turismo, Gestão desportiva e de lazer, e de Hotelaria) no eixo Hospitalidade e Lazer, que corresponde à seguinte descrição:

Compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, entretenimento e interação. Abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à hospitalidade e ao lazer. As atividades compreendidas nesse eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns desse eixo. (CNE/CES, 2006, p. 7).

A gastronomia novamente é apresentada como um integrante do contexto da hospitalidade e, embora a menção aos locais de atuação tenha sido abandonada, o texto em questão novamente enfatiza a necessidade de uma formação ampla, que permita ao egresso exercer atividades correlatas ao planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços vinculados às áreas de hospitalidade e lazer em diferentes contextos geográficos e culturais. Na medida em o texto evidencia a importância da “[...] pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

mercadológica, marketing e coordenação de equipes” (CNE/CES, 2006, p. 7) na atuação destes profissionais, estabelece-se um conjunto de conteúdos e habilidades que devem ser contemplados pelos projetos pedagógicos dos cursos em questão.

Outro documento indispensável para a compreensão da natureza e perfil concebido para a formação superior em Gastronomia é o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, cuja edição de 2010 descreve o perfil do egresso do Curso Superior de Tecnologia da área da seguinte forma:

O tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais. Empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, catering, bufês, entre outras, são possibilidades de locais de atuação deste profissional. O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes, além da criatividade e atenção à qualidade são essenciais nesta profissão, em que o alimento é uma arte.(MEC, 2010, p. 44).

Este perfil do egresso complementa o conjunto de conteúdos e habilidades que haviam sido indicados no Parecer CNE/CES 2006, aliando conhecimentos de natureza técnica e humanística, e evidenciando os aspectos de gestão e exercício de criatividade no exercício profissional – e conseqüentemente sua relevância em termos de formação. Este documento caracteriza ainda a infraestrutura recomendada para a adequada oferta dos cursos, que inclui: uma biblioteca incluindo acervo específico e atualizado, uma cozinha fria e quente, um laboratório de bebidas, um laboratório de informática com programas específicos, um laboratório de panificação e confeitaria e um restaurante didático

Fica evidenciando que, sendo respeitadas as características gerais atribuídas aos cursos de tecnologia, as instituições de ensino possuem certa liberdade para conceberem e operacionalizarem seus cursos técnicos em Gastronomia, podendo contemplar, inclusive, demandas mais regionais. Do ponto de vista analítico, porém, isso acentua a complexidade do tema e a necessidade de pesquisas que ajudem a

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

compreender essa nova realidade. O item seguinte apresenta as contribuições das dissertações analisadas sobre essa temática

2. Panorama geral das dissertações sobre a formação superior em gastronomia

Neste primeiro levantamento foram identificadas 9 (nove) dissertações defendidas até dezembro de 2012 que tratam do tema formação profissional superior em gastronomia e cujos textos integrais estão disponíveis na *internet*. O quadro abaixo apresenta o ano de defesa, o título da dissertação e a instituição de ensino superior (IES) onde o trabalho foi desenvolvido:

Ano de defesa	Título do trabalho	Instituição
2005	A formação de aluno(as) num curso superior de Gastronomia: aprendizagem, cultura e cidadania	Universidade Nove de Julho - UNINOVE
2006	Ensinando e aprendendo gastronomia: percursos de formação de professores	Universidade Metodista de Piracicaba - UNIMEP
2008	Formação em gastronomia: ingredientes e temperos de um profissional	Universidade Vale do Itajaí - Univali
2009	As competências do chef de cozinha	Universidade Anhembi Morumbi - UAM
2010	De cozinheiro a gastrônomo: um olhar para formação do professor em gastronomia	Universidade Cidade de São Paulo - UNICID
2010	Formação profissional em gastronomia: um estudo com os chefes de cozinha na cidade de João Pessoa (PB)	Universidade Anhembi Morumbi - UAM
2010	A formação estética no curso de gastronomia: a relevância da utilização de filmes nos procedimentos pedagógicos	Universidade da Cidade de São Paulo - UNICID
2011	Tecnologia em gastronomia: um estudo exploratório dos cursos segundo seus atores	Universidade Anhembi Morumbi - UAM
2012	Consumo consciente e ético de alimentos na formação superior em gastronomia – a realidade e tendências em cursos de tecnologia no Estado de São Paulo	Universidade Anhembi Morumbi - UAM

QUADRO 2 – DISSERTAÇÕES ANALISADAS – ANO DA DEFESA, TÍTULO E INSTITUIÇÃO

FONTE: a autora (2013)

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

Sete dessas dissertações foram desenvolvidas em IES sediadas na cidade de São Paulo (SP), uma no interior do Estado de São Paulo e uma na cidade de Balneário Camboriu (SC). Esta predominância de IES paulistanas também se reflete na abrangência das pesquisas realizadas, que em sua maioria foram desenvolvidas tendo a cidade como delimitação geográfica, conforme ficará evidenciado no quadro 4.

O quadro abaixo identifica o perfil do pesquisador em termos de sua formação base e o Programa de Pós-Graduação no qual a dissertação foi desenvolvida:

Ano de defesa	Título do trabalho	Perfil pesquisador (formação de base)	Programa
2005	A formação de aluno(as) num curso superior de Gastronomia: aprendizagem, cultura e cidadania	Licenciatura em Matemática, graduação tecnológica em Hotelaria, graduação em Pedagogia	Programa de Pós-graduação em Educação
2006	Ensinando e aprendendo gastronomia: percursos de formação de professores	Graduação tecnológica em Hotelaria	Programa de Pós-graduação em Educação
2008	Formação em gastronomia: ingredientes e temperos de um profissional	Graduação em Turismo e Hotelaria	Programa de Pós-graduação em Turismo e Hotelaria
2009	As competências do <i>chef</i> de cozinha	Graduação tecnológica em Gastronomia	Programa de Pós-graduação em Hospitalidade
2010	De cozinheiro a gastrônomo: um olhar para formação do professor em gastronomia	Graduação tecnológica em Gastronomia	Programa de Pós-graduação em Educação
2010	Formação profissional em gastronomia: um estudo com os chefes de cozinha na cidade de João Pessoa (PB)	Graduação em Turismo	Programa de Pós-graduação em Hospitalidade
2010	A formação estética no curso de gastronomia: a relevância da utilização de filmes nos procedimentos pedagógicos	Graduação em Administração de empresas	Programa de Pós-graduação em Educação
2011	Tecnologia em gastronomia: um estudo exploratório dos cursos segundo seus atores	Licenciatura em Educação Física, Graduação Tecnológica em Gastronomia	Programa de Pós-graduação em Hospitalidade
2012	Consumo consciente e ético de alimentos na formação superior em gastronomia – a realidade e tendências	Graduação tecnológica em Gastronomia	Programa de Pós-graduação em Hospitalidade

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

	em cursos de tecnologia no Estado de São Paulo		
--	--	--	--

QUADRO 3 – PERFIL PESQUISADOR E PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO CURSADO

FONTE: a autora (2013)

É importante observar, a partir da análise do Currículo Lattes destes pesquisadores, que todos possuem estreita ligação com a graduação tecnológica. Uma breve análise do currículo profissional revela que estes pesquisadores já atuaram ou ainda atuam como professores em cursos tecnológicos de Gastronomia, sendo que a maioria possui inclusive formação nesta modalidade (4 possuem graduação tecnológica em Gastronomia, 2 possuem graduação tecnológica na área de hospitalidade (turismo e hotelaria, hotelaria)). Estes dados permitem inferir que muito provavelmente as problemáticas pesquisadas surgiram da observação direta do cotidiano de trabalho ou de inquietações despertadas ainda no período de realização da graduação. Ainda, este movimento pode ser reflexo da própria expansão da oferta de cursos superiores de Gastronomia: na medida em que o número de cursos aumenta, aumenta também a necessidade de um corpo docente qualificado, que não tenha apenas conhecimentos práticos mas também titulação compatível com as exigências do mundo universitário.

Não foram levantadas as áreas de concentração nem as linhas de pesquisa em que tais dissertações se inserem, mas é interessante observar que 4 pesquisadores buscaram Programas de Pós-Graduação em Educação para desenvolverem suas pesquisas; 4 procuraram um Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade e 1 pesquisador desenvolveu seu trabalho em um Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria. A abordagem pedagógica-educacional é óbvia, tendo em vista a discussão centrada na formação acadêmica voltada para o mercado de trabalho. A opção pelos demais programas parece ser fruto da afinidade temática entre as áreas de Hospitalidade e Gastronomia, e Turismo e Hotelaria e Gastronomia.

Buscando perceber quais foram as abordagens desenvolvidas por estes pesquisadores, foram identificados os objetivos gerais de cada dissertação, bem como a abrangência da pesquisa realizada.

Ano	Título do trabalho	Objetivos gerais	Abrangência da
-----	--------------------	------------------	----------------

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

defesa			Pesquisa
2005	A formação de aluno(as) num curso superior de Gastronomia: aprendizagem, cultura e cidadania	Realizar um estudo sobre o processo de formação dos alunos de um curso superior tecnológico em Gastronomia.	Uma (01) Instituição de ensino, na cidade de São Paulo (SP)
2006	Ensinando e aprendendo gastronomia: percursos de formação de professores	Conhecer que saberes os professores de prática, sem formação específica para docência, mobilizam para ensinar em um curso de graduação tecnológica em Gastronomia.	Uma (01) Instituição de Ensino, na cidade Águas de São Pedro (SP)
2008	Formação em gastronomia: ingredientes e temperos de um profissional	Analisar as bases teórico-metodológicas que fundamentam a formação profissional em gastronomia nas instituições de ensino superior catarinenses	Quatro (04) cursos tecnológicos de Gastronomia do Estado de Santa Catarina.
2009	As competências do <i>chef</i> de cozinha	Identificar as competências mais importantes para a formação de um <i>chef</i> de cozinha a partir da vivência profissional de <i>chefs</i> em atuação na capital de São Paulo.	Cidade de São Paulo (SP)
2010	De cozinheiro a gastrônomo: um olhar para formação do professor em gastronomia	Traçar um panorama sobre a formação de professores atuantes no curso superior de tecnologia em gastronomia. Investigar os saberes que os professores mobilizam para formar gastrônomos e como os professores de gastronomia têm tido acesso a esses saberes.	Cidade de São Paulo (SP)
2010	Formação profissional em gastronomia: um estudo com os chefes de cozinha na cidade de João Pessoa (PB)	Avaliar a formação dos profissionais chefes de cozinha da cidade de João Pessoa, levando-se em consideração, principalmente, aspectos ligados à origem e ao histórico profissional que os levaram a escolher essa profissão.	Cidade de João Pessoa (PB)
2010	A formação estética no curso de gastronomia: a relevância da utilização de filmes nos procedimentos pedagógicos	Investigar a relevância do cinema na formação profissional e humana dos alunos dos cursos de gastronomia.	Um (01) filme, Ratatouille (2007).
2011	Tecnologia em gastronomia: um estudo exploratório dos cursos segundo seus atores	Investigar e avaliar, por meio de diferentes atores, se os cursos oferecidos pelas Universidades apresentam-se alinhados aos interesses diretamente envolvidos na graduação tecnológica em	Cidade de São Paulo (SP), não especifica o número de cursos envolvidos.

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

		gastronomia.	
2012	Consumo consciente e ético de alimentos na formação superior em gastronomia – a realidade e tendências em cursos de tecnologia no Estado de São Paulo	Investigar a preocupação com o consumo consciente e ético de alimentos como uma realidade e/ou uma tendência em cursos de Tecnologia em Gastronomia no estado de São Paulo, Brasil, a partir de suas propostas formativas e da visão de seus coordenadores.	Estado de São Paulo.

QUADRO 4 – OBJETIVOS GERAIS DA DISSERTAÇÃO DAS DISSERTAÇÕES DE MESTRADO E ABRANGÊNCIA DA PESQUISA

FONTE: a autora (2013)

Cumprindo o pré-requisito para serem incluídas nessa pesquisa, todas as dissertações selecionadas tratam da questão da formação profissional, desenvolvendo, contudo, abordagens diferenciadas, que privilegiam visões dos diferentes sujeitos envolvidos no universo pesquisado. A formação do aluno é objeto central de uma dissertação; duas dissertações desenvolvem o tema sob o prisma do perfil dos professores do curso, com destaque para aqueles dedicados às disciplinas práticas (deve-se mencionar que estes trabalhos tem objetivos e estruturas muito semelhantes); e duas dissertações se baseiam nas percepções sobre o mercado de trabalho e na trajetória de profissionais consolidados no mercado para refletir sobre as necessidades da formação superior em gastronomia. Uma dissertação analisou a compatibilidade entre os preceitos da educação tecnológica e a realidade de formação ofertada por cursos de Gastronomia e outra preocupou-se em analisar as bases teórico-metodológicas que fundamentam a concepção de cursos tecnológicos de Gastronomia. Um trabalho preocupou-se em analisar a existência de práticas e conteúdos relacionados ao consumo consciente nos currículos de cursos tecnológicos de Gastronomia; e outro no uso de filmes como ferramenta pedagógica de formação estética nos cursos tecnológicos de Gastronomia (embora, na verdade, a pesquisa tenha se fixado na análise de um filme específico, deixando em segundo plano a análise da formação superior em gastronomia).

Como já comentado, há predominância de estudos realizados na cidade de São Paulo, o que parece refletir não apenas o fato de que muitos pesquisadores tenham cursado seus mestrados na cidade, mas também pela dimensão do segmento gastronômico na cidade, além da

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

grande concentração de cursos de formação na área (há apenas uma exceção mais evidente, de uma pesquisa desenvolvida em João Pessoa por um pesquisador que realizou seus estudos em São Paulo). Outro aspecto que chama a atenção é a abrangência da pesquisa em termos de dimensionamento da amostra. Mesmo propondo análises mais gerais, verifica-se que alguns trabalhos se valeram de uma amostragem bem restrita, mesmo para os parâmetros de pesquisas qualitativas. O quadro a seguir traz informações sobre as metodologias desenvolvidas:

Ano defesa	Título do trabalho	Metodologia utilizada
2005	A formação de alunos(as) num curso superior de Gastronomia: aprendizagem, cultura e cidadania	Revisão bibliográfica e pesquisa de campo dividida em 3 etapas. A primeira, de caráter quantitativo, envolveu a aplicação de questionários para conhecer e analisar o perfil socioeconômico dos candidatos ao processo seletivo para o curso superior de tecnologia em Gastronomia (124 respondentes). A segunda etapa, de caráter qualitativo envolveu a realização de entrevistas com alunos buscando identificar as representações que os alunos tem do mercado de trabalho, da formação que recebem, de sua trajetória de vida e vivência cotidiana (24 entrevistados, escolhidos aleatoriamente). Terceira etapa, de caráter qualitativo, consistiu na análise de autobiografias dos alunos para analisar suas origens familiares, tradições e culturas (17 respondentes).
2006	Ensinando e aprendendo gastronomia: percursos de formação de professores	Revisão bibliográfica e pesquisa de campo. Primeira etapa: identificação junto aos alunos dos melhores professores de disciplinas práticas. Esta etapa tinha como universo 193 alunos, foi realizada uma amostragem com 53 alunos (concluintes do curso em questão) e ao final verificou-se 46 respondentes. Na segunda etapa, os dois professores mais votados foram entrevistados a partir de um roteiro semi-estruturado, que teve como objetivo conhecer suas trajetórias de vida e sua constituição como professores.
2008	Formação em gastronomia: ingredientes e temperos de um profissional	Revisão bibliográfica e pesquisa documental, focada principalmente na análise dos programas das disciplinas de cursos de Gastronomia do Estado de Santa Catarina (4 cursos analisados).
2009	As competências do <i>chef</i> de cozinha	Revisão bibliográfica e pesquisa de campo, realizada por meio de um questionário organizado em três sessões: a primeira destinada ao perfil sócio-profissional do <i>chef</i> de cozinha, a segunda para a identificação dos mais importantes conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias para o

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

		desempenho deste papel e a terceira sessão destinada à importância da definição das competências deste profissional. A análise dos dados ocorreu de forma quantitativa e qualitativa (8 respondentes).
2010	De cozinheiro a gastrônomo: um olhar para formação do professor em gastronomia	Revisão bibliográfica e realização de entrevistas reflexivas com professores atuantes no curso de gastronomia de Instituições de Ensino Superior na cidade de São Paulo que também transitam ou já transitaram pelo mercado de trabalho específico da área da hospitalidade (4 entrevistados).
2010	Formação profissional em gastronomia: um estudo com os chefes de cozinha na cidade de João Pessoa (PB)	Pesquisa descritiva utilizando-se de métodos exploratórios de caráter qualitativo, desenvolvida meio da aplicação de entrevistas semiestruturadas, com profissionais chefes de cozinha selecionados a partir de critérios de amostragem não probabilísticos por julgamento (8 entrevistados).
2010	A formação estética no curso de gastronomia: a relevância da utilização de filmes nos procedimentos pedagógicos	Revisão bibliográfica e análise documental, que abrange documentos teóricos e filmes propícios aos conteúdos dos cursos de gastronomia. De maneira específica, o autor analisa o filme <i>Ratatouille</i> (2007).
2011	Tecnologia em gastronomia: um estudo exploratório dos cursos segundo seus atores	Pesquisa de caráter exploratório, com revisão bibliográfica e pesquisa de campo organizada da seguinte maneira: aplicação de questionários com discentes de duas Instituições de ensino (34 respondentes); aplicação de questionário semi-estruturado com coordenadores de curso (8 respondentes); aplicação de questionário semi-estruturado com docentes de duas Instituições de ensino (11 respondentes) e entrevistas com empregadores na área de gastronomia (5 entrevistados).
2012	Consumo consciente e ético de alimentos na formação superior em gastronomia – a realidade e tendências em cursos de tecnologia no Estado de São Paulo	Pesquisa exploratório-descritiva, desenvolvida por meio de revisão bibliográfica e documentos e informações disponíveis nos <i>sites</i> de 11 instituições que ofertam 19 cursos no estado de São Paulo, e por meio de entrevistas semiestruturadas aplicada aos coordenadores destes mesmos cursos (11 respondentes)

QUADRO 5 – METODOLOGIAS UTILIZADAS NAS DISSERTAÇÕES ANALISADAS

FONTE: a autora (2013)

Todos os pesquisadores realizaram revisões bibliográficas, mesmo aqueles que não enunciaram objetivamente o procedimento. Apenas uma pesquisa teve caráter exclusivamente documental, e concentrou-se na análise dos programas das disciplinas de quatro cursos tecnológicos de gastronomia. Algumas dissertações apresentaram um descritivo adequado da

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

metodologia utilizada, o que é esperado em uma dissertação de mestrado. Três dissertações, por sua vez, apresentaram um descritivo metodológico por demais sucinto, o que não permite avaliar de forma consistente os dados apresentados. Quatro dissertações buscaram estratégias complementares de coleta de dados, ouvindo diferentes sujeitos envolvidos com o objeto estudado ou estabelecendo cruzamentos consistentes entre pesquisa teórica e empírica.

Todas as pesquisas analisadas tiveram caráter qualitativo, e mesmo as dissertações que informaram serem pautadas também em análises quantitativas não apresentaram dados que demandassem/viabilizassem um tratamento quantitativo mais acurado (algumas amostras foram realmente pequenas, não houve dimensão do universo, cálculo para determinação da amostragem nem indicativo de margem de erro adotada – não houve nenhuma perspectiva probabilística). Ainda, de maneira geral, há pouca informação sobre os critérios de delimitação da amostra, o que é importante mesmo em pesquisas de caráter qualitativo.

Considerações finais

Os efeitos da expansão da formação superior em gastronomia no mercado de trabalho ainda são relativamente recentes, e não podem ser mensurados de forma mais aprofundada ainda. Contudo, esse crescimento já suscita questões importantes. Se por um lado existe um mercado em expansão, este tradicionalmente valoriza profissionais que constroem suas carreiras a partir da experiência prática. Se há preconceito contra os recém-formados, munidos de diplomas mas com pouco traquejo profissional, o aumento de profissionais titulados provavelmente começará a exercer algum tipo de pressão no mercado de trabalho, colocando em desvantagem aqueles que se apresentam em buscas de empregos munidos apenas de sua boa vontade em trabalhar.

Se o ensino tecnológico tem como meta propiciar uma inserção no mercado de trabalho mais rápida, pensá-lo em relação ao mercado é inevitável. Assim, identificadas as necessidades e exigências do mercado de trabalho é preciso refletir sobre as características e propostas dos

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

próprios cursos, sobre as características e habilidades dos próprios professores e também sobre as motivações e aspirações dos ingressantes.

Este artigo, mesmo sendo baseado em um levantamento preliminar restrito, evidencia a multiplicidade de abordagens que podem ser desenvolvidas, seja do ponto de vista de diferentes problemáticas levantadas, seja do ponto de vista das percepções, realidades, experiências e expectativas dos diferentes sujeitos que compõem o universo da gastronomia. Por se tratarem de primeiros estudos, mesmo com eventuais limitações, estas dissertações constituem contribuições importantíssimas para aqueles que desejam continuar pensando criticamente as relações entre formação profissional e mercado de trabalho no âmbito da gastronomia.

Estas mesmas dissertações merecem ser melhor exploradas, principalmente no que se refere aos seus respectivos arcabouços teóricos e as principais resultados/produtos destas pesquisas. Para dar continuidade ao objetivo de analisar a questão formação superior em gastronomia no Brasil será preciso não apenas incorporar as dissertações sobre a temática defendidas em 2013, mas também ampliar o levantamento consultando bancos de dados de programas de pós-graduação, incluindo também artigos e capítulos de livros que aqui não foram considerados. Imprescindível também é o contato com alunos, professores, egressos e contratantes. As variáveis são muitas, e as possibilidades de pesquisa também.

Referências

CNE/CES. (2001). *Parecer n. 436/2001, aprovado em 2 de abril de 2001*. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES0436.pdf> Acessado em: 04.abr.2013.

CNE/CP. (2002a). *Parecer n. 29/2002, aprovado em 3 de dezembro de 2002*. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/cp29.pdf>. Acessado em: 04.abr.2013.

CNE/CP (2002b). *Resolução n. 3/2002, aprovada em 18 de dezembro de 2002., aprovada em 3 de dezembro de 2002*. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CP032002.pdf> Acessado em: 04.abr.2013.

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

CNE/CP. (2006). *Parecer n. 6/2006, aprovado em 6 de abril de 2006*. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pcp006_06.pdf. Acessado em: 04.abr.2013.

CNE/CES. (2006). *Parecer n. 277/2006, aprovado em 7 de dezembro de 2006*. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pces277_06.pdf Acessado em: 04.abr.2013.

CNE/CES. (2008a). *Parecer n. 19/2008, aprovado em 31 de janeiro de 2008*. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pces019_08.pdf Acessado em: 04.abr.2013.

CNE/CES. (2008b). *Parecer n. 239/2008, aprovado em 06 de novembro de 2008*. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pces239_08.pdf Acessado em: 04.abr.2013.

KISSMANN, H.; ROCHA, L. (2008). *Diploma de chef – onde estudar*. Disponível em: <http://prazeresdamesa.uol.com.br/exibirMateria/697/diploma-de-chef-onde-estudar>. Acessado em 22.abr.2013.

MACHADO, R. (2010) *Trabalhar na cozinha também exige formação acadêmica*. Disponível em: <http://noticias.universia.com.br/destaque/noticia/2010/08/20/623656/trabalhar-na-cozinha-tambem-exige-formao-acadmica.html>. Acessado em 20.abr.2013.

MEC. (2010) *Catálogo nacional dos cursos superiores de tecnologia*. Disponível em: <http://portaldoprofessor.mec.gov.br/storage/materiais/0000009402.PDF> . Acessado em 10.abr.2013.

MTUR. (2010). *Cadastro Brasileiro de ocupações*. Disponível em: http://www3.mte.gov.br/pdet/ajuda/notas_comunic/comu16510.asp . Acessado em 05.abr.2013.

RUBIM, R. E. (2012). *Consumo consciente e ético de alimentos na formação superior em gastronomia – realidade e tendências em cursos de tecnologia no Estado de São Paulo*. Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Hospitalidade. Universidade Anhembi-Morumbi, São Paulo.

Dissertações analisadas:

BELCULFINE, M. N. (2011). *Tecnologia em gastronomia: um estudo exploratório dos cursos segundo seus atores*. Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Hospitalidade. Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo. 110p.

X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

- DOMINGUES, J. (2008). *Formação em gastronomia: ingredientes e temperos de um profissional*. Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Turismo e Hotelaria. Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú. 160p.
- LIMA, T. P. A. (2010). *Formação profissional em gastronomia: um estudo com os chefes de cozinha na cidade de João Pessoa (PB)*. Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Hospitalidade. Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo. 111p.
- MENEZES, M. C. P. (2005). *A formação de aluno(as) num curso superior de Gastronomia: aprendizagem, cultura e cidadania*. Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Educação. Universidade Nove de Julho, São Paulo. 210p.
- MIYAZAKI, M. H. (2006). *Ensinando e aprendendo gastronomia: percursos de formação de professores*. Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Educação. Universidade Metodista de Piracicaba, Piracicaba. 115p.
- RUBIM, R. E. (2012). *Consumo consciente e ético de alimentos na formação superior em gastronomia – realidade e tendências em cursos de tecnologia no Estado de São Paulo*. Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Hospitalidade. Universidade Anhembi-Morumbi, São Paulo. 216p.
- SCHWAN, T. P. (2009). *As competências do chef de cozinha*. Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Hospitalidade. Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo. 97p.
- TOLEDO, R. F. M. (2010). *De cozinheiro a gastrônomo: um olhar para formação do professor em gastronomia*. Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Educação. Universidade da Cidade de São Paulo, São Paulo. 105p.
- VENÂNCIO, A. (2010). *A formação estética no curso de gastronomia: a relevância da utilização de filmes nos procedimentos pedagógicos*. Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Educação. Universidade da Cidade de São Paulo, São Paulo. 135p.
- .



X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul