

Bebidas na Formação Superior em Gastronomia: Realidade de dois Cursos de Tecnologia na Cidade de São Paulo

Juliana Trombeta Reis¹
Michele Coelho Novembre²
Mirian Rejowski³

Resumo: As bebidas fazem parte do contexto da alimentação e têm importância relevante para a economia do país. Neste sentido, o presente artigo tem como objetivo investigar como o conteúdo sobre bebidas é abordado em cursos superiores que formam profissionais de Gastronomia e analisar se existe equivalência dos estudos de bebidas em diferentes cursos. É uma pesquisa exploratória, de caráter qualitativo, cuja estratégia metodológica utiliza a análise de conteúdo de documentos institucionais de dois cursos de Tecnologia em Gastronomia na cidade de São Paulo. Verificou-se que as duas instituições têm disciplinas sobre o tema, mas com diferentes abordagens, sendo que a carga horária destinada explicitamente ao estudo das bebidas é mínima em ambos os cursos. De forma indireta ou implícita, depreende-se que conteúdos sobre bebidas se inserem em disciplinas voltadas à produção e acompanhamento de alimentos, e a outros aspectos gerenciais de empreendimentos comerciais, integradas ao contexto da alimentação. No projeto pedagógico e nas ementas das disciplinas dos dois cursos faltam informações claras sobre os conteúdos de bebidas a serem trabalhados na formação dos gastrólogos, uma vez que a qualidade dos serviços de bebidas agrega valor não apenas econômico ao tempo alimentar e à própria comensalidade. Neste sentido há necessidade de estudos aprofundados sobre a temática e a identificação e detalhamento de competências profissionais relacionadas.

Palavras chave: Tecnologia em Gastronomia, Estudo de Bebidas, Comensalidade, Formação Profissional.

Introdução

A Gastronomia tem se consolidado no Brasil como uma importante área de formação profissional, de estudos acadêmicos e de oportunidade de negócios. Como exemplo da

¹ Mestranda em Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi. Graduada em Hotelaria pelo Centro Universitário Senac e Pós-graduada (especialista) em Negócios Internacionais pela Universidade Presbiteriana Mackenzie. Gestora da área de Alimentos e Bebidas do Senac São Paulo. E-mail: julianatrombetareis@gmail.com.

² Mestranda em Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi. Graduada em Tecnologia em Hotelaria pelo Centro Universitário Senac e Pós-graduada em Administração e Organização de Eventos pelo Centro Universitário Senac Coordenadora do curso de Tecnologia em Gastronomia do Senac Águas de São Pedro. E-mail: micnove@hotmail.com.

³ Doutora e Mestre em Ciências da Comunicação, e Bacharel em Turismo pela Universidade de São Paulo. Professora Titular do Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi e Professora Sênior da Universidade de São Paulo. Pesquisadora PQ do CNPq. E-mail: mirwski@gmail.com.

consolidação desta área, destaca-se a relevância econômica que representa para o país. Segundo a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA), as indústrias do setor produziram em 2012, o equivalente a 9,5% do Produto Interno Bruto (PIB) do Brasil e, além de criarem um número crescente de empregos, geram um saldo comercial superior àquele do restante da economia.

O faturamento das empresas de alimentação foi de R\$ 383,3 bilhões em 2011, sendo R\$ 316,5 bilhões em alimentos e R\$ 66,8 bilhões em bebidas. Já em 2012, o faturamento total foi de R\$ 431,90, sendo R\$353,90 bilhões em alimentos e R\$ 78 bilhões em bebidas. Em 2013, o faturamento total foi de R\$484,7 bilhões, sendo R\$394,6 bilhões em alimentos e R\$90,1 bilhões em bebidas. Ainda em 2013, o setor contabilizou 1,626 milhão de trabalhadores (ABIA, 2014).

Tendo em vista que o comércio e o consumo de bebidas geram números relevantes para a economia do país, cabe destacar alguns números referentes a esse setor. O segmento específico da cachaça, por exemplo, tem uma capacidade produtiva de 1,2 bilhões de litros por ano e cerca de 4 mil marcas de bebidas registradas, sendo responsável pela geração de mais de 600 mil empregos, diretos e indiretos segundo dados do Instituto Brasileiro da Cachaça (IBRAC, 2014). Com base nas informações desse instituto a cachaça é a segunda bebida alcoólica em consumo no Brasil e o terceiro destilado no mundo.

Em relação ao vinho, segundo dados do Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN), cerca de 20 mil famílias trabalham no setor vitivinícola e são gerados mais de 200 mil empregos diretos para a sua produção e comercialização. O vinho nacional movimentou mais de R\$ 1 bilhão em 2008, considerando os vinhos finos e os de mesa. O mercado atual de importados é de 6 milhões de caixas⁴ de vinhos finos, que atingiu US\$ 157 milhões (IBRAVIN, 2014). Já no segmento de cervejas os números são superiores: este representa 1,7% do PIB brasileiro, e, a cada ano, emprega 1,7 milhão de pessoas, pagando R\$ 16 bilhões em salários (CERVBRASIL, 2014). Além disso, o segmento recolhe mais de R\$ 19 bilhões em tributos em todo país e ainda envolve cadeia produtiva que mobiliza cerca de 12 mil fornecedores de bens e serviços, aproximadamente 8 milhões de profissionais das diversas áreas (CERVBRASIL, 2014).

⁴ A caixa de vinho tem seis garrafas.

O segmento de bebidas não alcoólicas também é importante para essa contextualização. Segundo uma pesquisa realizada em 2011 pela Associação Brasileira de Refrigerantes e Bebidas Não Alcoólicas (ABIR), entre 2005 e 2010:

[...] as bebidas não-alcoólicas nitidamente ganharam espaço, (...) Bebidas quentes mantiveram-se estáveis, com café representando mais que 90,0% desta categoria, Bebidas Lácteas tiveram uma redução na participação devido a concorrência das outras bebidas, sucos e bebidas a base de soja e bebidas alcoólicas tiveram um aumento no consumo devido ao melhor poder aquisitivo da população adulta e tendo a cerveja como principal bebida (ABIR, 2011).

Nesse contexto não se pode ignorar a relação do consumo do álcool com a saúde, tendo em vista que dados da Organização Mundial de Saúde (OMS) de 2004, indicam que aproximadamente 2 bilhões de pessoas consomem bebidas alcoólicas (Brasil, 2007). O Ministério da Saúde, por exemplo, avaliou, em 2007, em nível nacional, os padrões de consumo de álcool pela população brasileira. Este estudo determinou que “do uso social ao problemático, o álcool é a droga mais consumida no mundo” (Brasil, 2007, p. 7). Dessa forma, é importante que os agentes responsáveis por políticas relacionadas à saúde pública compreendam o setor de bebidas como um todo, porém o foco deste artigo está pautado na relevância do setor.

As temáticas relacionadas às bebidas são complexas e ricas de possibilidades a serem estudadas. Autores como Boutaud (2011), Carneiro (2005) e Santos (2005) abordaram a importância dos alimentos e também das bebidas ao discorrerem sobre aspectos relacionados à alimentação humana e, conseqüentemente, aos rituais, às celebrações, aos aspectos folclóricos e religiosos que fazem parte da história das civilizações. No contexto da hospitalidade as bebidas fazem parte também das abordagens de autores como Camargo (2004) e Lashley e Morrison (2004). Além disso, as bebidas têm importância, comercial e financeira, relevante para a economia dos países.

Dessa forma, o presente artigo é resultado de uma pesquisa exploratória, de caráter documental, com o objetivo investigar como os temas relacionados às bebidas são abordados em cursos superiores direcionado à formação de profissionais da Gastronomia. Pretende-se também responder ao seguinte problema: existe equivalência entre os estudos de bebidas nos cursos de Gastronomia de diferentes instituições?

Foram selecionados dois cursos de Tecnologia em Gastronomia, criados no início da década de 2000: o da Universidade Anhembi Morumbi (UAM) e o do Centro Universitário SENAC São Paulo (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Estado de São Paulo). Inicialmente para uma breve contextualização dos cursos tecnológicos na área, consultou-se o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, criado pelo Ministério da Educação em cumprimento ao Decreto Nº 5.773 de 2006 (Brasil, 2006), que dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e cursos superiores de graduação e sequenciais no sistema federal de ensino (Brasil, 2006). Em seguida consultaram-se os projetos pedagógicos dos cursos (PPC) de ambas as instituições, cedidas pela coordenação destes, bem como a proposta de formação disponível no sítio oficial de cada curso disponível na internet.

Este artigo apresenta uma síntese de um conjunto de estudos relacionados à hospitalidade, gastronomia e bebidas, como embasamento teórico para a descrição e análise do conteúdo de bebidas nos dois cursos investigados. Trata-se de uma primeira abordagem ao tema, face à preocupação com a capacitação de profissionais para o setor que, como assinalado, se encontram em expansão e requer profissionais especializados nos serviços de bebidas.

Hospitalidade, Gastronomia e Bebidas

A palavra “gastronomia” foi utilizada pela primeira vez na tradução francesa do Banquete dos sofistas, de Ateneu 1623, para referir-se ao título de uma obra perdida de Arquestrato, o neto de Péricles. O termo popularizou-se em 1801 em um longo poema de Joseph Berchoux, passando a designar “a boa mesa”. (Carneiro, 2003, p. 125)

Várias abordagens conceituais do termo são visíveis na literatura especializada. Gomensoro (1999, p. 195), por exemplo, definiu Gastronomia como “a arte do bem comer e do saber escolher a melhor bebida para acompanhar a refeição”. Já Savarin, ao discorrer sobre a filosofia do gosto, defende que a Gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta; seu objetivo é zelar pela conservação dos homens por meio da melhor alimentação possível. (Savarin, 1995, p.57).

Historicamente e etimologicamente, Gastronomia refere-se à recomendação e à orientação sobre o que comer e beber onde, quando, de que maneira e em que combinações.

Também, pode ser entendida como a “arte de viver”, as habilidades e os conhecimentos relacionados à comida, à bebida e à sua escolha, o que aumenta o prazer e o prazer de comer e beber (Santich, 2004).

A relação com a hospitalidade aparece claramente expressa no pensamento de Létoublon (2011, p. 353) para quem “o partilhar da refeição e das bebidas, a participação de todos nos presentes trocados por ocasião da hospitalidade, contribuem fortemente para reforçar a ligação”. Segundo Camargo (2004, p. 16) o “ritual básico do vínculo humano” é a hospitalidade, que “pode ser definida como o ato humano, exercido em contexto doméstico, público e profissional, de recepcionar, hospedar, alimentar e entreter pessoas temporariamente deslocadas de seu habitat natural” (Camargo, 2004, p. 52).

Sob outro enfoque, Lashley e Morrison (2004, p. 12) definem que a hospitalidade, sob forma de comer e beber, permite a avaliação social dos indivíduos, as manifestações sociais e de status, bem como ajudam no desenvolvimento de laços sociais com terceiros e na satisfação das necessidades sociais. Para esses autores “a oferta de alimentos, bebidas e acomodação representa um ato de amizade, cria laços simbólicos e vínculos entre as pessoas envolvidas na partilha da hospitalidade” (Lashley e Morrison, 2004, p. 15).

Da mesma forma, Boutaud ao discorrer sobre o compartilhar a mesa afirma que “comer juntos assume, então, um significado ritual e simbólico muito superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar. Essa forma de partilha, de troca e de reconhecimento é chamada de comensalidade” (Boutaud, 2011, p. 1213). A comensalidade parece estar na essência da formação da sociabilidade entre os seres humanos, e quando se trata de comer junto, em clima de festividade e celebração a presença das bebidas faz parte da história. Santos (2013), ao tratar do estado da arte relativo ao tema da História da Alimentação, cita a proliferação de trabalhos sobre comida e alimentação em áreas das Ciências Humanas e destaca que o ato de se alimentar vai além do aspecto nutricional tendo relação com as manifestações culturais e sociais no decorrer do tempo.

O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é

explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na História. (Santos, 2013, p. 12-13)

É importante ressaltar que o contexto da alimentação compreende não só a parte das comidas, mas também o relevante papel das bebidas. Para Carneiro (2005, p. 74), por exemplo, um “outro significado cultural fundamental do alimento é a capacidade de alguns produtos alimentarem não apenas o corpo como também o espírito: os alimentos-drogas”.

Esse tipo de alimento tem efeito psicoativo, tal como os álcoois e os excitantes que têm cafeína, entre outros componentes, e foram considerados alimentos sagrados e divinizados em diversas religiões. “Os mais difundidos foram os fermentados alcoólicos de grãos ou de frutas, que continuam sendo, na forma das bebidas alcoólicas, os principais alimentos-drogas no mundo” (Carneiro, 2005, p. 74). Standage, por sua vez, afirmou que “as bebidas são utilizadas para celebrar nascimentos, homenagear mortos e estabelecer e fortalecer relacionamentos sociais; para aguçar os sentidos ou entorpecer a mente entre outras ocasiões” (Standage, 2005, p. 9).

As bebidas impactam a sociedade, os relacionamentos entre pessoas e os problemas sociais. A cachaça, por exemplo, faz parte da construção da sociedade brasileira, pois “todos os elementos socioantropológicos do país como o folclore, as religiões, as classes sociais, a economia e os problemas sociais, automaticamente [... remetem à] pura e genuína aguardente de cana-de-açúcar” (Silva, 2006, p. 58). Neste sentido a cachaça tem um papel agregador e estimulador da hospitalidade ao longo da história do Brasil, pois “está presente nas artes, na religiosidade da nossa gente, nas suas festas, na culinária, medicina, música, dança, folguedos, enfim, no seu imaginário, no seu cotidiano de lazer e de prazer, de sonho, trabalho e realização” (Câmara, 2004, p. 21).

Estudo de Bebidas em dois Cursos de Tecnologia em Gastronomia no Brasil

Considerações gerais

Além da importância histórica, cultural, econômica e comercial da gastronomia e, conseqüentemente área de alimentação, é importante destacar também a relevância dos cursos

superiores relacionados ao tema. Nesse sentido, Menezes (2005, p.1) afirmou que até os anos setenta os profissionais da área de Gastronomia tinham conhecimento baseado na prática profissional, eram autodidatas e tinham experiência empírica; a partir desse período a atuação de chefes europeus alterou os conceitos, as técnicas e os modos de atuação, pois esses chefes tinham algo que não havia em nossa realidade, a formação profissional.

Howel e Uysal (1987, p. 62) afirmaram que existem duas áreas básicas em que o ensino em turismo pode ser segmentado: o treinamento vocacional (*vocational training*) e a educação profissional (*professional education*). A primeira se refere ao treinamento do pessoal da linha de frente, de manutenção e de apoio. O conteúdo desses cursos tende a ser pouco teórico e mais voltado para o desenvolvimento de habilidades práticas como, por exemplo, recepcionistas, garçons, chefes de cozinha, cozinheiros, agentes de viagem, guias de turismo e outros.

A educação profissional é acadêmica por natureza e se destina para os que ocupam atividades de planejadores, gerentes, pesquisadores. Os conceitos teóricos são ensinados, assim como a capacidade de interpretar, avaliar e analisar as informações para as decisões, tanto no setor privado como no público. O artigo 44 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) estabelece que o ensino superior abrange os cursos sequenciais e os de graduação, além dos programas de pós-graduação e cursos de extensão (BRASIL, 1996).

Especificamente os cursos de graduação podem ser de Bacharelado, que oferecem formação ampla e generalista, e título de Bacharel; de Licenciatura, dedicados à formação de professores, e título de Licenciado; e de Tecnologia, de duração menor do que os Bacharelados, com formação direcionada à prática e às necessidades do mercado, e título de Tecnólogo, com possibilidade de ingresso rápido no mercado de trabalho.

Dessa forma, com o intuito de investigar a existência de cursos superiores em Gastronomia no país, foi realizada uma consulta na base e-Mec⁵ disponível no *site* do Ministério da Educação e Cultura - MEC. Há registro de 160 cursos de Gastronomia, em Instituições de Ensino Superior - IES do Brasil. Desses cursos 146 são tecnológicos, 8 são de bacharelado e 6 são sequenciais. Nesse universo todos os cursos são presenciais, com exceção de um tecnológico que é à distância.

⁵ Conforme < <http://emec.mec.gov.br/>>, acesso em 5 junho de 2014.

O Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia foi elaborado com o propósito de aprimorar e fortalecer os cursos superiores de tecnologia, por meio da organização e orientação sobre a oferta destes cursos. Está configurado com a perspectiva de formar profissionais aptos a desenvolverem, de forma plena e inovadora, as atividades em determinado eixo tecnológico. Apresenta informações sobre o perfil profissional, a carga horária mínima e a infraestrutura recomendada, a fim de fornecer subsídios para decisões vocacionais, matrizes curriculares e estratégias de formação (Brasil, 2010).

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está inserido no eixo tecnológico de Hospitalidade e Lazer desse Catálogo, e contempla processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à hospitalidade e ao lazer. Além disso, este eixo considera que “a pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns deste eixo” (Brasil, 2010, p. 42).

Ainda de acordo com este documento, o curso de Gastronomia deve ter carga horária de, no mínimo, 1.600 horas e uma infraestrutura que contemple diferentes ambientes educacionais, dentre os quais: cozinha fria e quente, laboratório de bebidas, laboratório de panificação e confeitaria e restaurante didático. As atribuições desse profissional são:

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 (Brasil, 2010, p. 44).

Compreende-se a regulamentação geral de cursos tecnológicos em Gastronomia no Brasil, interessa descrever brevemente as instituições e respectivos cursos investigados.

O Centro Universitário Senac São Paulo, por sua vez, é uma instituição de médio porte, sem fins lucrativos, credenciado em 2004 e reconhecido em 2011 pelo Ministério da Educação. Tem cerca de 14 mil alunos matriculados nos cursos de graduação, pós-graduação *lato sensu* e extensão, presenciais e à distância. Compõe-se de três *campi*, situados na capital do Estado de São Paulo e nas cidades de Águas de São Pedro e Campos do Jordão. Desenvolve atividades de ensino

e formação em quase todos os eixos identificados no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, a saber: Ambiente e Saúde, Gestão e Negócios, Hospitalidade e Lazer, Informação e Comunicação e Produção Cultural e Design. O curso de Tecnologia em Gastronomia foi ofertado pela primeira vez em 2001, e atualmente é ofertado nos três *campi* da instituição.

A Universidade Anhembi Morumbi, por sua vez, foi credenciada como universidade em 1997 e, em 1999, implantou os Cursos Tecnológicos. A partir de 2001 criou o programa de mestrado em Hospitalidade. Em 2005 essa universidade foi incorporada à Rede Internacional de Universidades Laureate; tem 25 mil alunos, distribuídos em seis *campi* e inúmeros polos de educação à distância, relacionados aos cursos de Graduação, Graduação Tecnológica, Graduação Executiva, Graduação On-line e Pós-graduação *lato* e *stricto sensu*. As atividades relacionam-se às seguintes escolas: Artes, Arquitetura, Design e Moda; Ciências da Saúde; Comunicação; Direito; Educação; Engenharia e Tecnologia; Negócios; Turismo e Hospitalidade. A Anhembi Morumbi oferta o curso de Tecnologia em Gastronomia desde 2007 em três *campi* da instituição.

O curso do Senac tem carga horária de 1.956 horas enquanto o da UAM tem 2.220 horas, mas ambos tem duração de dois anos ou quatro semestres e são ofertados na modalidade presencial. Para completar a carga horária proposta, o aluno do Senac deve cumprir 300 horas de estágio supervisionado e tem a opção de realizar uma prática Profissional Optativa de 90 horas e Libras, também optativa em 36 horas. O curso da UAM tem 1.800 horas distribuídas em Blocos Curriculares, 300 horas de Estágios curriculares, 120 horas de Atividades Complementares e, ainda, 80 horas de disciplinas optativas.

Bebidas nas propostas de formação tecnológica

A partir dos objetivos gerais dos dois cursos é possível verificar que ambas as instituições têm propostas direcionadas para o desenvolvimento do profissional e sua relação com o mercado de trabalho e com a sociedade. Em relação aos objetivos específicos, esses cursos privilegiam a interdisciplinaridade de conteúdos e uma abordagem que implica tanto no aspecto operacional quanto gerencial dos estabelecimentos de alimentação.

Na descrição dos **objetivos gerais e específicos** dos dois cursos, a palavra “bebidas” foi mencionada uma vez apenas no curso do Senac, quando associada ao “serviço de alimentos e

bebidas”. Entretanto, o tema pode ser tratado de maneira indireta em ambos os cursos tendo em vista que um dos objetivos do curso da UAM é “estabelecer inter-relações entre as diversas áreas do conhecimento e da Gastronomia” (UAM, 2010, p.10) e no curso do Senac SP “estimular a atitude empreendedora, no sentido de identificar oportunidades de negócios e possibilidades de atuação profissional, [...] desenvolvendo o espírito investigativo possibilitando uma compreensão sobre a área de alimentação, considerando os aspectos históricos e sócio culturais”(Senac SP, 2014, p. 13).

Em relação ao **perfil do egresso**, a palavra “bebidas” também foi mencionada uma vez apenas no curso do Senac SP novamente associada aos “serviços de alimentos e bebidas”. Da mesma forma que aparece nos objetivos do curso, aqui também o tema pode ser tratado de maneira indireta. Nos dois cursos, entre outros aspectos, é evidente que o egresso desenvolve habilidades para as produções culinárias e que esteja apto a gerir processos administrativos relacionados à Gastronomia.

Na **Estrutura Curricular** dos cursos foi pesquisada também a presença da palavra “bebidas”, ou termos similares, bem como a presença de conteúdos sobre bebidas no título e ementa de cada disciplina. O quadro 1 relaciona as disciplinas dos dois cursos, destacando em cores distintas cinco situações: a) em azul, as disciplinas em que aparecem as palavras relacionadas a bebidas de maneira explícita; b) em verde, as disciplinas que poderiam abordar conteúdos sobre bebidas no contexto da comensalidade com foco na alimentação; c) em laranja, as disciplinas que poderiam abordar conteúdos sobre bebidas no contexto da comensalidade com foco nos rituais e evolução histórica da alimentação; d) em vermelho, as disciplinas que poderiam abordar conteúdos sobre bebidas no contexto de serviços e gestão; e) em preto as disciplinas que não tem relação direta com a temática de bebidas.

Quadro 1: Grade Curricular dos cursos de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi (UAM) e do Centro Universitário Senac São Paulo (Senac)

Semestre	UAM	Senac SP
1º.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comportamento, Cerimonial, Protocolo e Etiqueta – 80h 2. Comunicação e Expressão – 80h 3. Cozinha de Carnes e Aves – 80h 4. Habilidades Básicas de Cozinha – 80h 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ciência dos Alimentos - 36h 2. Habilidades de Confeitaria - 36h 3. Habilidades de Cozinha I – 144h 4. Higiene Alimentar – 36 h 5. História da Gastronomia – 36h

	<ul style="list-style-type: none"> 5. Microbiologia e Higiene Alimentar – 40h 6. Técnicas Dietéticas – 40h 7. Turismo, Hospitalidade e Competência Profissional – 80h 	<ul style="list-style-type: none"> 6. Pesquisa, Tecnologia e Sociedade – 72h - EAD 7. Tipologia de Serviços de Alimentação – 36h 8. Projeto Integrador I: Os Serviços de Alimentação e as Possibilidades de Atuação – 36h
2º.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Café da Manhã – 40h 2. Cozinha de Peixes e Frutos do Mar – 40h 3. Garde Manger – 80h 4. Gerenciamento de Alimentos e Bebidas – 80h 5. Gestão de Pessoas – 40h 6. História e Patrimônio – 80h 7. Panificação – 80h 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Cozinha francesa - 36h 2. Cozinha italiana – 72h 3. Ética, cidadania e sustentabilidade -72h - ead 4. Habilidades de cozinha II: práticas com planejamento cardápio- 72h 5. Logística de serviços de alimentação – 36h 6. Princípios básicos de nutrição – 36h 7. Serviços de sala e bar – 36h 8. Projeto integrador II: Gastronomia e Saudabilidade – 36h
3º.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Confeitaria – 80h 2. Cozinha Asiática – 80h 3. Cozinha Italiana – 80h 4. Nutrição – 40h 5. Planejamento de Cardápios – 40h 6. Enologia e Harmonização – 80h 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Confeitaria – 36h 2. Controles gerenciais – 72h 3. Cozinha brasileira – 72h 4. Cozinha mediterrânea -36h 5. Cozinhas das américas -36h 6. Desenvolvimento de conceito gastronômico - 36h 7. Empreendedorismo, inovação e economia criativa – 72h 8. Planejamento de empreendimentos gastronômicos – 36h 9. Projeto integrador III: Planejamento operacional sustentável em serviços de alimentos e bebidas – 36h
4º.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Cozinha Francesa – 80h 2. Cozinha Mediterrânea – 80h 3. Cozinha Regional Brasileira – 80h 4. Marketing de Serviços – 80h 5. Eventos e Buffet – 40h 6. Operação de Restaurante – 40h 7. Optativa – 80h 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Cozinha asiática -36h 2. Cozinha fria -36h 3. Eletiva I – 36h 4. Estudo de bebidas – 72h 5. Estudos contemporâneos de Gastronomia – 36h 6. Gestão de eventos gastronômicos – 36h 7. Panificação – 36h 8. Prática de serviços na Gastronomia – 72h 9. Projeto integrador IV: gestão operacional em serviços de alimentos e bebidas – 36h

Fonte: elaboração própria, a partir de dados dos projetos pedagógicos dos cursos (UAM, 2010; SENAC SP, 2013).

As menções às palavras relacionadas às bebidas de maneira explícita (azul), observa-se que ambas as instituições têm disciplinas com a palavra “bebidas” ou similares no título. É possível perceber que duas dessas disciplinas realmente são dedicadas aos estudos das bebidas e que as outras quatro disciplinas trabalham a temática do segmento de “alimentos e bebidas”.

No caso da UAM, a disciplina “Enologia e Harmonização” tem carga horária de 80 horas e, no caso do Senac SP a disciplina “Estudos de Bebidas” tem carga horária de 72 horas. Em relação às ementas dessas disciplinas, é interessante destacar como a abordagem é diferente entre as instituições:

[Enologia e Harmonização] A disciplina enfoca os princípios básicos da vitivinicultura e os principais produtores de vinho, além da análise e degustação de vinhos. Propondo ao aluno através de fundamentos práticos, a formação de um profissional que desenvolva habilidades para compreender, analisar, sugerir e servir vinho. Os princípios básicos da Enogastronomia, ou seja, a arte de combinar vinho com comida. Propondo aos alunos através de fundamentos práticos, a formação de um profissional que desenvolva habilidades para compreender, analisar, sugerir e servir vinho compatibilizando com a comida. (UAM, 2010, p.26)

[Estudo de Bebidas] Promove o conhecimento das bebidas alcoólicas e não alcoólicas e a sua importância para a área gastronômica. Apresenta aspectos históricos, sociais e técnicos sobre as bebidas. Discute as características organolépticas, utilização em receitas, critérios de harmonizações com alimentos, serviços, adequação do serviço de bebidas ao conceito dos empreendimentos e, ou, evento. (Senac SP, 2014, p.71)

Conforme descrito nas ementas, no curso da UAM o foco está no estudo de vinhos, enquanto no curso do Senac SP, está nas bebidas alcólicas e não alcólicas; em ambos há o propósito do desenvolvimento de habilidades relacionadas à harmonização.

Em relação às outras disciplinas que têm no título a palavra “bebidas” ou similares, mas cuja abordagem refere-se ao segmento de “alimentos e bebidas”, é possível verificar na UAM a disciplina “Gerenciamento de Alimentos e Bebidas” com 80 horas e no Senac SP a disciplina “Serviços de Sala e Bar” com 36 horas. Ao analisar a ementa dessas duas disciplinas, é possível verificar que há equivalência temas abordados nas disciplinas nos dois cursos mesmo sem que a palavra “bebidas” apareça explicitamente. Enquanto na UAM o nome é “Gerenciamento de Alimentos e Bebidas”, no Senac SP há uma disciplina similar intitulada “Controles Gerenciais”. Da mesma forma, a disciplina do Senac SP intitulada “Serviços de Sala e Bar”, na UAM é chamada “Operação de Restaurante”.

Há ainda no Senac SP outras duas disciplinas que têm o nome bebidas no título, como “Projeto integrador III: Planejamento operacional sustentável em serviços de alimentos e bebidas” com 36 horas, e “Projeto integrador IV: gestão operacional em serviços de alimentos e bebidas”

também com 36 horas. Dessa forma, é possível concluir que temas semelhantes são abordados em disciplinas que têm nomes diferentes. Além disso, também se pode concluir que, no caso da disciplina “Operação de Restaurante” da UAM, apesar da palavra bebida não aparecer explicitamente no título ou na ementa, é possível considerar que a temática faz parte do contexto, pois na operação de um restaurante comercializa-se algum tipo de bebida, seja água, refrigerante, cerveja, vinho, café entre outras.

Sobre as disciplinas que poderiam abordar conteúdos sobre bebidas no contexto da comensalidade com foco na alimentação (verde), vale resgatar a fundamentação teórica supracitada. Considerando que Boutaud (2011), Carneiro (2005) e Santos (2005) abordam a importância dos alimentos e também das bebidas ao discorrerem sobre aspectos relacionados à alimentação humana, seria coerente que as disciplinas relacionadas às cozinhas temáticas presentes em ambos os cursos, como Cozinha Francesa, Cozinha Asiática e Cozinha Italiana, entre outras, também abordassem bebidas consumidas e produzidas na região estudada. Dessa forma, a contextualização da região poderia ser naturalmente apresentada ao aluno como parte da cultura alimentar local.

O objetivo aqui não é fazer uma comparação de cada uma das disciplinas propostas nos cursos, porém cabe exemplificar como a temática de bebidas poderia ser trabalhada integrada ao contexto da alimentação, por exemplo, na disciplina de Cozinha Italiana, conforme as ementas:

[Cozinha Italiana – UAM]: a disciplina apresenta características históricas, geográfica e climática da Itália, com seus reflexos na gastronomia de cada região. Desenvolvimento de habilidades para a produção de um cardápio clássico italiano, composto de entrada, primeiros pratos, segundos pratos e sobremesas (UAM, 2010, p. 25).

[Cozinha Italiana – Senac SP]: aprimora e aplica técnicas específicas por meio da utilização de ingredientes regionais, abordando aspectos culturais, históricos e geográficos da cozinha italiana” (Senac SP, 2014, p. 66).

Nas duas ementas é possível identificar que o foco é nas produções gastronômicas, com relevância de ingredientes regionais, características históricas e culturais. Ora, o vinho não seria absolutamente necessário para compor um cardápio italiano seja como ingrediente na panela ou como integrante da refeição na taça?

A análise das demais ementas das disciplinas relacionadas às cozinhas temáticas também não deixa claro se as bebidas seriam abordadas, pois assim como nas disciplinas “Cozinha Italiana”

o foco é nas produções gastronômicas, com relevância de ingredientes regionais, características históricas e culturais. Dessa forma, seguindo o mesmo raciocínio de que as bebidas integram a refeição ou a experiência alimentar, sugere-se que a temática poderia ser abordada nas seguintes disciplinas:

- UAM: Cozinha de Carnes e Aves; Café da Manhã; Cozinha de Peixes e Frutos do Mar; Garde Manger; Confeitaria; Cozinha Asiática; Cozinha Italiana; Cozinha Francesa; Cozinha Mediterrânea; Cozinha Regional Brasileira.
- Senac SP: Cozinha francesa; Cozinha italiana; Confeitaria; Cozinha brasileira; Cozinha mediterrânea; Cozinhas das américas; Cozinha asiática; Cozinha fria; Panificação.

Ainda no contexto da alimentação no âmbito das disciplinas relacionadas mais especificamente aos aspectos nutricionais dos alimentos, uma possível relação com a área de bebidas envolve questões relacionadas ao consumo de bebidas em uma dieta equilibrada e nos benefícios e malefícios do álcool.

Por meio da análise das ementas das disciplinas agrupadas em cor laranja do quadro 1⁶ observa-se que a presença de conteúdos sobre bebidas pode ser abordada como parte do contexto da alimentação, embora a descrição das ementas não deixe isso explícito. Como exemplo, cita-se a disciplina “História da Gastronomia” do Senac SP. A ementa propõe uma apresentação da história da alimentação, entre outros temas e aborda a evolução do processo de restauração e seus desdobramentos contemporâneos com o objetivo de refletir sobre o ato de cozinhar como manifestação de inteligência e sociabilidade (SENAC SP, 2014). Claro que em um curso de gastronomia o foco é o ato de cozinhar, porém entende-se que, ao se mencionar a “evolução do processo da restauração”, elementos vinculados ao consumo e serviço de bebidas estejam incluídos nessa discussão.

⁶ Disciplinas da UAM: Comportamento, Cerimonial, Protocolo e Etiqueta; Turismo, Hospitalidade e Competência Profissional; História e Patrimônio. Disciplinas do Senac SP: História da Gastronomia; Tipologia de Serviços de Alimentação; Projeto Integrador I: Os Serviços de Alimentação e as Possibilidades de Atuação; Desenvolvimento de conceito gastronômico; Estudos contemporâneos de Gastronomia.

Em relação às disciplinas que poderiam abordar conteúdos sobre bebidas no contexto de serviços e gestão, anteriormente identificadas em vermelho ainda no quadro 1⁷, vale apontar que é possível que o tema seja estudado apesar de não estar explícito na descrição da ementa tendo em vista que a parte administrativa e operacional de um estabelecimento é integrada e as bebidas fazem parte do processo assim como os alimentos no contexto do empreendimento como um todo. Como exemplo cita-se a disciplina “Planejamento de Cardápios” da UAM, cuja ementa propõe que “o enfoque recai sobre o desenvolvimento de cardápios, considerando as diversas necessidades do mercado de restauração” (UAM, 2011, p. 27). Neste sentido entende-se que cardápios de bebidas também fazem parte da proposta ainda que não seja especificado na ementa.

Finalmente vale destacar que o estudo das bebidas, juntamente com o da alimentação, também apresenta estreita relação com a hospitalidade, pois os alimentos e bebidas fazem parte de uma rede de serviços de recreação relacionados às viagens (Chon; Sparrone, 2003), embora não restrito a estas. O tempo do alimentar ocorre em diferentes contextos (Camargo, 2004), onde ocorrem relações sociais entre hóspedes e anfitriões. Para Lashley e Morrison (2004, p. 15) “a oferta de alimentos, bebidas e acomodação representa um ato de amizade, cria laços simbólicos e vínculos entre as pessoas envolvidas na partilha da hospitalidade”. No entanto, na proposta dos dois cursos e em suas respectivas disciplinas não há menção clara a aspectos teóricos e práticos da hospitalidade relacionados ao estudo das bebidas, embora existam duas disciplinas que tratam da hospitalidade de forma direta – Turismo, Hospitalidade e Competências Profissional no curso da UAM – e indireta – Ética, Cidadania e Sustentabilidade no curso do Senac SP.

Considerações Finais

⁷ Disciplinas da UAM: Planejamento de Cardápios, Marketing de Serviços, Gestão de Pessoas; Eventos e Buffet; Gerenciamento de Alimentos e Bebidas. Disciplinas do Senac SP: Logística de serviços de alimentação; Controles gerenciais; Empreendedorismo, inovação e economia criativa; Planejamento de empreendimentos gastronômicos; Gestão de eventos gastronômicos; Habilidades de cozinha II: práticas com planejamento cardápio.

A temática de bebidas está diretamente relacionada à alimentação humana e à gastronomia desempenhando um papel social, no que diz respeito aos rituais, celebrações, aspectos folclóricos e religiosos que fazem parte da história das civilizações. Além disso, as bebidas também apresentam importância comercial e financeira relevante para a economia dos países. Ressalta-se que a utilização das bebidas não se restringe ao seu simples consumo, pois são essenciais para a elaboração de diversas receitas compondo parte da alimentação com possibilidades de valorização os pratos e alimentos a serem consumidos, além de agregarem valor à própria experiência da comensalidade. Sendo assim, buscou-se a partir desta pesquisa investigar a existência de conteúdos sobre bebidas na formação superior em Gastronomia em dois cursos tecnológicos no Estado de São Paulo.

A partir das informações sobre a formação tecnológica em Gastronomia e do perfil do egresso determinados no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, percebeu-se que a temática sobre bebidas não aparece de maneira explícita, embora possa fazer parte do contexto profissional, considerando que os “serviços de alimentação” contemplam tanto os alimentos quanto as bebidas que são consumidas em estabelecimentos como os restaurantes. Da mesma forma, a abordagem aos temas relacionados a bebidas aparece de forma indireta nos projetos pedagógicos dos dois cursos investigados.

A partir da análise da estrutura curricular e das respectivas ementas, constatou-se que há apenas uma disciplina em cada um dos cursos com abordagem direta às bebidas, em uma porcentagem abaixo de 5% da carga horária total – Estudo de Bebidas no curso do Sena SP e Enologia e Harmonização no curso da UAM. Outras disciplinas envolvendo serviços e processos gerenciais do restaurante, de setores como sala e bar, além disciplinas relacionadas a cozinhas temáticas, apresentam abordagem indireta às bebidas.

Ainda que seja possível refletir sobre como as diferentes disciplinas possam abordar o tema de bebidas em contextos que considerem a comensalidade, a alimentação, os serviços e a gestão, não há evidências nos documentos analisados nessa pesquisa sobre a presença de conteúdos relacionados a esse tema o que indica a necessidade de realização de pesquisa junto a coordenadores, docentes e egressos vinculados aos cursos para comprovar o que na prática é estudado sobre bebidas durante o curso. Além disso, cabe aqui uma reflexão: se a temática faz parte do contexto em tantos momentos, e, se for de fato abordada na prática em momentos que

extrapolem as duas disciplinas citadas, por que não estaria descrita explicitamente nos documentos dos cursos? Outro desdobramento dessa pesquisa poderia ser sobre a visão do mercado em relação à necessidade de se preparar o profissional da gastronomia para também entender sobre bebidas.

Por outro lado, no âmbito da comensalidade, há necessidade da abordagem direta de conteúdos sobre a hospitalidade como tema transversal no estudo dos alimentos e bebidas, que podem agregar valor aos serviços prestados. Neste sentido, sugere-se a realização de pesquisas aprofundadas sobre as necessidades formativas do gastrólogo que contemple adequadamente conteúdos de bebidas associados à alimentação, considerando a hospitalidade como tema transversal cujas competências profissionais devem ser adequadamente desenvolvidas.

Referências

ABIA (2014). Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação. Retirado em: 25/05/2014, da ABIA <http://www.abia.org.br/vs/setoremnumeros.aspx>.

ABIR (2011). Associação Brasileira de Refrigerantes e Bebidas Não Alcoólicas. Retirado em 23/04/2014. <http://abir.org.br/2011/10/24/dados-de-mercado-2011/>

Boutaud, J.J. (2011) Comensalidade: compartilhar a mesa. In: In: Montandon, A. (Org.). *O livro da hospitalidade – acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo: Senac São Paulo.

Brasil. LDB: Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional: Lei nº 9.394, 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional – 5 ed. – Brasília: Câmara dos Deputados, Coordenação, Edições Câmara, 2010. Retirado em: 25/05/2014, Camara.gov.br/bd/bitstream/handle/bdcamara/2762/ldb5ed.pdf.

Brasil. Ministério da Educação. (2010). Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. Retirado em: 05/04/2014. file:///C:/Users/Juliana/Downloads/catalogo_nacioanl_cursos_superiores_tecnologia_2010.pdf.

Brasil. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Catálogo de Cursos Superiores de Tecnologia. Retirado em: 17/06/2014. http://portal.mec.gov.br/index.php?Itemid=86&id=12352&option=com_content&. Brasília: MEC, 2010.

Brasil. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Informativo da Secretaria de Comércio e Serviços – Informativo da Secretaria de Comércio e Serviços - SCS. Brasília: MDIC, ano 7, n. 39, 28 fev. 2013.

Brasil. Ministério da Saúde. I Levantamento Nacional Sobre os Padrões de Consumo de Álcool na População Brasileira. Retirado em 16/03/2014. http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/relatorio_padroes_consumo_alcool.pdf.

Brasil. Presidência da República, Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos. DECRETO Nº 5.773, DE 9 DE MAIO DE 2006. Retirado em: 05/04/2014. http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato_2004-2006/2006/decreto/d5773.htm.

Câmara, A. M. (2004). *Cachaça: prazer brasileiro*. São Paulo: Mauad. 143p.

Camargo, L. (2004). *Hospitalidade*, São Paulo: Aleph. 94p.

Carneiro, H. (2005). *Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação*. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR.

Centro Universitário Senac (2014). Projeto Pedagógico Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - Presencial. Santo Amaro: Senac. 82p.

CERVBRASIL. Associação Brasileira da Indústria da Cerveja. Retirado em: 23/04/2014, do CERVBRASIL: <http://www.cervbrasil.org.br/>.

Chon, K. S.; Sparrone, R.T. (2003). *Hospitalidade conceitos e aplicações*. São Paulo: Pioneira Thomson Learning. 393p.

Gomensoro, M. L. (1999). *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: Objetiva. 432p.

IBRAC (2014). Instituto Brasileiro da Cachaça. Retirado em: 23/04/2014, do IBRAC <http://www.ibrac.net/>.

IBRAVIN (2014). Instituto Brasileiro do Vinho. Retirado em: 23/04/2014, do IBRAVIN: <http://www.ibravin.org.br/pt>.

Lashley, C.; Morrison, A. (2004). *Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. Barueri: Manole. 424p.

Létoublon, F. (2011). Os Deuses à Mesa dos Homens. In: Montandon, A. (Org.). *O livro da hospitalidade – acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo: Senac São Paulo. 1.437p.

Menezes, M. C. P. A formação de alunos num curso superior de gastronomia: aprendizagem, cultura e cidadania. UNINOVE. Retirado em: 25/05/2014. <http://www.uninove.br/PDFs/Mestrados/Educação/eventos/COMUNICAÇÃO%204.pdf>.

Montanari, M. (2008). *Comida como cultura*. São Paulo: Senac São Paulo. 207p.

Montandon, A. (2011). In: *O livro da hospitalidade – acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo: Senac São Paulo. 1.437p.

Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*. Elsevier, v.23.

Santos, C.R.A. (2005). *A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa*. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR.

Silva, J. M. (2006). *Cachaça: o mais brasileiro dos prazeres: história, elaboração, serviço e degustação: um guia para profissionais e apreciadores*. São Paulo: Anhembi Morumbi. 216p.

Standage, T. (2005). *História do mundo em 6 copos*. Rio de Janeiro: Zahar. 256p.

Universidade Anhembi Morumbi (2010). Projeto Pedagógico Curso de Tecnologia em Gastronomia. São Paulo: UAM. 37p.