

GASTRONOMIA NA FORMAÇÃO SUPERIOR EM TURISMO NO BRASIL: PRÉ-ANÁLISE DE CURRÍCULOS DE CURSOS DE GRADUAÇÃO

Mirian REJOWSKI¹

Rafael FERRO²

Resumo: Esta pesquisa exploratória, de caráter documental, objetiva verificar como a gastronomia ou os alimentos & bebidas aparecem nos currículos de cursos de graduação em Turismo no Brasil. Para tanto, foram selecionados 23 Projetos Pedagógicos de Cursos (PPCs) disponíveis nos domínios eletrônicos oficiais das instituições, cujo conteúdo curricular foi tratado pela análise de conteúdo. A maioria dos cursos era de bacharelado em instituições privadas do tipo universidades, e ofertaram 34 disciplinas sobre a temática, nas quais os principais focos nominais foram Alimentos & Bebidas e Gastronomia. Na análise das ementas, foram consideradas 322 palavras significativas, cuja categorização preliminar destacou a categoria Administração e gestão. Na categorização final, surgiram duas macrocategorias – Estudos de gestão e Estudos socioculturais, norteadores dos conteúdos das disciplinas. As bibliografias revelaram preferência por livros de autores consagrados no Brasil, sem a inclusão de artigos de periódicos. Constatou-se que as disciplinas investigadas em geral se alinhavam principalmente a uma visão tecnicista e pouco relacionada ao turismo, sem o adequado aproveitamento de conteúdos teórico-práticos da arte da gastronomia de relevância à formação superior em turismo.

Palavras-chave: Turismo; Gastronomia; Cursos de graduação; Currículo; Projeto pedagógico.

1 Introdução

A alimentação define o “ser” humano e, conseqüentemente, o homem a define. A partir do momento em que o homem aprende a manipular o fogo e o ato de cozinhar surge entre suas habilidades, tem-se o início de uma nova era para a espécie humana, com maior possibilidade de desenvolvimento fisiológico e nutricional disponibilizado pelos alimentos cozidos (Wrangham, 2010).

Preparar a comida proporcionou o desenvolvimento físico do homem e o comer junto a sua formação social, o que passou a influenciar o próprio ato de alimentar. Com o início da comensalidade e do ato de cozinhar, instauram-se leis não-escritas, como por exemplo a) etiquetas à mesa; b) ritos, como as festividades e o acolhimento; c) hábitos e padrões gustativos e nutricionais; e também as leis escritas, como a religiosidade e a política

¹ Livre docente em Turismo, Doutora e Mestre em Ciências da Comunicação, e Bacharel em Turismo pela Universidade de São Paulo (USP). Professora Titular da Universidade Anhembi Morumbi e Professora Sênior na USP, com atuação na graduação e pós-graduação em Hospitalidade e Turismo. Currículo Lattes: <<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4787414J5>>. E-mail: mirwski@gmail.com / mrejowski@anhembimorumbi.edu.br .

² Mestrando em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi e Graduado em Gastronomia pelo Centro Universitário Senac Campos do Jordão. Professor da Universidade do Vale do Paraíba na graduação em Gastronomia. Currículo Lattes: <<http://lattes.cnpq.br/9643271002123963>>. E-mail: rafaelferro@univap.br

nas sociedades. Tem-se nesse momento o princípio do equilíbrio de poderes, onde o homem possui certo controle sobre a natureza do comer (Boutaud, 2010).

Lévi-Strauss (2004) confirma o poder da comensalidade sobre a alimentação a partir de um estudo que fez sobre as regras e convenções das refeições. O autor percebeu que o preparo das comidas, ditados pelas leis, ritos e padrões gustativos, estavam embutidos em determinados modos de preparo dos alimentos. Conclui comparando o alimento cru e a comida preparada com o momento do homem diante da natureza e da cultura, respectivamente.

Com a comensalidade e as técnicas do cozinhar definidas em cada sociedade, o homem deixa para trás seu nomadismo e fixa-se em locais para produzir aquilo que a natureza permite. Utilizando o sistema de agricultura, decide o que fará parte de sua dieta, constituindo assim, sistemas locais de culturas alimentares, que mais tarde tornar-se-ão as cozinhas (Flandrin, 1998).

Os sistemas alimentares ou cozinhas são cada vez mais estudados pela premissa cultural como narrativa de importância para a identidade de uma comunidade. Schlüter (2003) cita que estudiosos de várias áreas defendem a visão conceitual da alimentação como patrimônio, por ela carregar consigo traços que traduzem uma determinada cultura e suas individualidades. Nesse sentido, se destaca em meio ao processo de globalização, adquirindo potencial de atratividade turística para o destino.

Em um contexto cultural o ato de cozinhar e a alimentação consistem na expressão voluntária e consciente dos saberes e fazeres de um determinado povo e sua relação com os alimentos e as bebidas de maneira a serem assimilados desde o nascimento do indivíduo e em decorrência de uma disponibilidade mutável de ingredientes e paradigmas alimentares contidos em um tempo e espaço determinados. Tal vertente cultural caracteriza a alimentação e o ato de cozinhar em Patrimônio Imaterial para preservar e reanimar economicamente essas atividades, tornando-os potenciais atrativos turísticos (Schlüter, 2003).

Sob outra perspectiva, uma vez que turistas estão fora do local onde residem, a provisão de alimentos, por uma questão de necessidade fisiológica, é preocupação pertinente ao desenvolvimento da atividade turística. Assim, nem sempre a motivação do visitante se concentra na vertente cultural da alimentação.

Assim a Gastronomia é relevante para a formação superior em Turismo, com o que deve integrar o seu currículo. Daí a importância do estudo de seus diferentes aspectos, seja para entender e atender as necessidades fisiológicas do indivíduo fora do seu lar, seja para gerenciar corretamente os recursos para atender a essas necessidades, seja para estudá-la como potencial atrativo turístico de um destino (Ory, 1997).

A compreensão da relação entre Gastronomia e Turismo levou ao desenvolvimento desta pesquisa que buscou responder ao seguinte problema: O currículo de cursos superiores de Turismo no Brasil incorpora conhecimentos sobre Gastronomia?

Para tanto esta pesquisa tem por objetivo identificar a presença de conteúdos teórico-práticos da Gastronomia na formação superior em Turismo, a partir do currículo de cursos de graduação. Como os Projetos Pedagógicos de Curso (PPCs) são os documentos oficiais que norteiam essa formação, com informações relevantes sobre objetivos, perfil do egresso e currículo, dentre outras relacionadas às especificidades institucionais e locais onde os cursos estão inseridos, estes se constituem no objeto de estudo.

Trata-se de um esforço inicial para compreensão dessa problemática, face ao que esta pesquisa tem um caráter exploratório, centrado em um estudo documental. Os PPCs foram coletados nos *sites* oficiais dos cursos, disponibilizados eletronicamente pelas instituições que os ofertam. Reuniu-se um conjunto de 23 documentos de cujos conteúdos foram extraídos dados sobre aspectos gerais dos cursos e dos seus currículos. As estratégias metodológicas utilizadas foram o levantamento e a análise documental.

Este artigo inicia-se com fundamentos teóricos sobre o ensino superior em Turismo no Brasil, com destaque para o currículo de cursos de graduação como parte essencial dos projetos pedagógicos destes. Em seguida, explicita as etapas da metodologia da pesquisa, após a qual apresenta os resultados obtidos em dois tópicos: características gerais e gastronomia no currículo. Constatou-se a presença de conteúdos sobre gastronomia em disciplinas específicas nesta temática e de grande variedade de fontes bibliográficas, entre outros aspectos.

2 Formação superior em turismo

A educação superior em Turismo no Brasil teve início na década de 1970, como parte da expansão de universidades privatizadas vivenciada no país naquela época. O primeiro curso de Turismo foi o ofertado pela então Faculdade de Turismo do Morumbi em 1971, seguido da Faculdade Ibero-Americana de Letras e Ciências Humanas em 1972, ambos na cidade de São Paulo. Somente em 1973 a Universidade de São Paulo, representando as instituições públicas de ensino, começou a ofertar o seu Bacharelado em Turismo. (Leal & Padilha, 2005).

A expansão da quantidade de cursos, apesar de alguns entraves macro ambientais, principalmente relativos a questões políticas e econômicas, continuou paulatinamente até a década de 1990. No século seguinte a oferta de cursos apresentou um crescimento vertiginoso de maneira mais expressiva até 2007, quando atingiu a marca de 526 ofertas de cursos de Turismo, após o que os números começaram a decair (Matias, 2012).

Apesar da proposta de formação superior nas universidades públicas e confessionais voltar-se para a graduação plena com formação humanística, nas instituições privadas, que concentravam a maioria dos cursos na área, era focada na formação profissional para o

mercado na visão do Turismo enquanto atividade econômica ou “indústria”³. Conseqüentemente, a formação esperada para o egresso desses cursos era pragmática, baseada na interdisciplinaridade com a Administração e os estudos empresariais, em geral excluindo os estudos de cultura geral e da prática reflexiva/filosófica apontados por Tribe (2005) como essenciais para o entendimento do Turismo.

Na maioria dos países, gestores públicos e acadêmicos começaram juntos, a partir de então, a desenvolver métodos corretivos para sanar a unilateralidade de enfoque da formação superior e padronizar a qualidade na formação superior de turismo. No Brasil, as ferramentas normativas criadas na década de 1990 foram as Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação. Tais diretrizes buscaram “definir princípios, comparação e procedimentos básicos na educação superior em termos de organização, articulação e avaliação de suas abordagens pedagógicas” (Sogayar & Rejowski, 2015: 213).

As Diretrizes para o ensino superior de Turismo, reassumiram objetivos claros para uniformizar o currículo e delimitar de tempo para completar o curso, a fim de facilitar a transferência entre universidades e assegurar oportunidades iguais para os candidatos no mercado de trabalho com diploma profissional reconhecido. Tais diretrizes foram aplicadas apenas aos cursos de bacharelado (Brasil, 2006).

Para os cursos superiores de tecnologia, as orientações sobre o perfil do profissional a ser formado, a organização do curso e outros procedimentos constam do Catálogo Nacional de Cursos de Tecnologia e outras normas regulatórias (Brasil, 2010). Neste caso não existe uma padronização curricular, mas é possível constatar a referência a conteúdos dos cursos de bacharelado tendo em vista uma formação de menor tempo de duração voltada à operação na área (Shigunov Neto & Maciel, 2002). Especificamente quanto ao curso de Tecnologia em Gestão do Turismo, a carga horária mínima é de 1.600 horas, segundo o parecer do CNE/CES 436 de 2001.

Concorda-se com Shigunov Neto e Maciel (2002) de que no início da década de 2000, tinha-se uma referência sobre o perfil profissional do egresso das duas modalidades de curso em questão. O curso de Tecnologia em Turismo seria voltado para a atuação do egresso junto ao *trade* turístico, tendo como foco principal a prestação dos serviços de atendimento ao turista e a operacionalização de equipamentos turísticos. Já o curso de bacharelado possuía uma proposta de formação para atuação no planejamento, gestão, pesquisa e docência na área de Turismo, enfocando o Turismo como fenômeno econômico e social.

Apesar da tentativa de padronização curricular, muitas vezes vistas como um impasse por restringir a formação profissional (Airey, 2005; Sogayar & Rejowski, 2015), a resolução nº 13, de 24 de novembro de 2006, que trata das diretrizes curriculares do bacharelado em Turismo no Brasil, deixa claro a admissão de linhas de formação específicas “para melhor

³ O termo “indústria” foi traduzido do inglês (“industry”) e tem o sentido de setor produtivo não de setor secundário da economia.

atender as necessidades do perfil profissiográfico que o mercado ou a região exigirem” (Brasil, 2006: 2).

Tal proposta tende a flexibilizar, portanto, a formação dos egressos conforme especificidades, inclusive de acordo com as diretrizes e objetivos institucionais das próprias universidades ofertantes dos cursos. Tais linhas de formação também podem ser interpretadas em áreas já reconhecidas pela presença do turismólogo como agenciamento, hotelaria, eventos, transporte, alimentos e bebidas, planejamento, gestão de serviços turísticos e licenciatura. (Shigunov Neto & Maciel, 2002).

O Projeto Pedagógico de Curso (PPC) é elaborado a partir das normas vigentes para cada uma das modalidades – bacharelado ou tecnologia - e outros projetos atrelados às instituições de ensino, como o Projeto Político Pedagógico (PPP) e o Projeto Pedagógico Institucional (PPI). Concentra-se nas normativas do processo educacional e de formação profissional, em diálogo com os outros projetos da instituição, ou seja, incorporando os valores neles definidos. É um documento restrito a um determinado curso, uma referência a todas as ações e decisões a serem tomadas neste (Silva, 2000).

Cada projeto de curso articula a especificidade da área de conhecimento no contexto da evolução histórica do campo de saber. A organização curricular, que prevê as ações pedagógicas regulares do curso, é orientada pelas Diretrizes Curriculares Nacionais (Brasil, 2006) ou pelo Catálogo Nacional de Cursos de Tecnologia (2010) já citados. Deste modo, define a identidade formativa, concepções pedagógicas, matriz curricular e estrutura acadêmica de seu funcionamento.

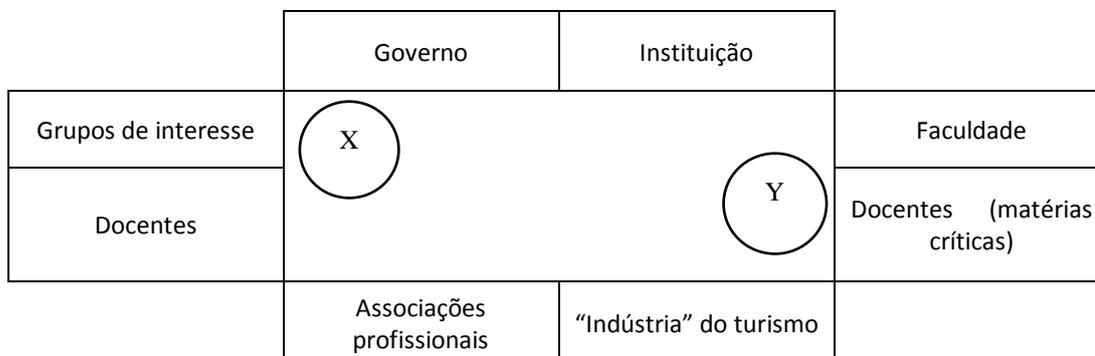
Este documento deve conter uma introdução sobre o histórico do curso e da instituição ofertante, as justificativas de sua criação, o perfil de egresso, os objetivos do curso, as competências a serem desenvolvidas, a estrutura e componentes curriculares e tópicos de estudo, as metodologias adotadas, o sistema de avaliação e os recursos disponibilizados pela instituição ao estudante (Silva, 2000).

A fim de alcançar o desenvolvimento dos perfis, habilidades e aptidões do curso de turismo e seus componentes curriculares, é necessário compreender o elemento fundamental na organicidade entre esses componentes. Tribe (2005: 78) define-o como sendo o currículo, isto é, “um programa completo de experiências educacionais, organizadas como um curso de graduação”. Tem-se, a partir do planejamento curricular, a prévia da própria formação do estudante, ou seja, as competências, habilidades e os conhecimentos que foram escolhidos para serem transmitidos pela educação que irá, ao final, moldar o perfil às necessidades profissionais nos contextos global, nacional e regional.

Apesar da aparente facilidade na formulação de um currículo, Tribe (2015) insiste em diversas vertentes sobre a complexidade do Turismo. Uma delas é o jogo de interesses entre mercado e academia. De um lado da balança curricular exige-se o conhecimento e as competências mercadológicas para sanar o interesse e as necessidades do mercado em absorver mão-de-obra especializada. Do outro lado, após anos de estudos e formação de docentes, defende-se a indispensabilidade do conhecimento filosófico e da teoria crítica

sobre a área. Desta maneira tem-se as proximidades de interesse de cada componente curricular em relação a um lado da balança Y como sendo as disciplinas críticas e X como as disciplinas mercadológicas (figura 1).

Figura 1: Espaço Curricular



Fonte: Tribe (2005, p. 80).

O currículo em turismo não só contempla componentes provindos do conhecimento multi e interdisciplinar, mas também considera a existência de um limite de incorporação do fenômeno turístico no currículo, limite este provindo da própria falta de compreensão da totalidade do fenômeno (Tribe, 2005). Com esta visão, percebem-se algumas restrições na formação superior em Turismo, na qual nem todas as experiências vivenciadas pelos turistas são perceptíveis aos olhos críticos dos pesquisadores, e nem todo o conhecimento gerado na academia é percebido e/ou "consumido" pelo mercado.

3 Metodologia

Esta pesquisa teve como objetivo analisar o conteúdo sobre gastronomia (e alimentação) presente nos Projetos PPCs de graduação em Turismo, tanto na modalidade bacharelado quanto na de tecnologia. Como já assinalado na Introdução, a opção por realizar um estudo documental foi consequência da necessidade de exploração inicial da temática, a fim de definir e delimitar problemática de pesquisa futura de maior vulto.

Os PPCs são documentos autênticos do curso, e integram a documentação oficial do curso exigida pelo Ministério da Educação para fins de sua abertura, avaliação e reconhecimento. Nesse sentido, justifica-se a sua escolha o que valida a pesquisa em pauta.

Inicialmente realizou-se uma consulta na base e-MEC⁴, disponibilizada pelo Ministério da Educação, a qual contém dados cadastrais dos cursos de graduação no país. Na busca avançada, o primeiro acesso foi geral por curso de graduação, quando apareceram 730 cursos. Em seguida excluíram-se os cursos inativos, à distância, sequenciais e licenciaturas, identificando-se um total de 455 cursos (338 de bacharelado e 117 de

⁴ Disponível em <<http://emec.mec.gov.br/>>.

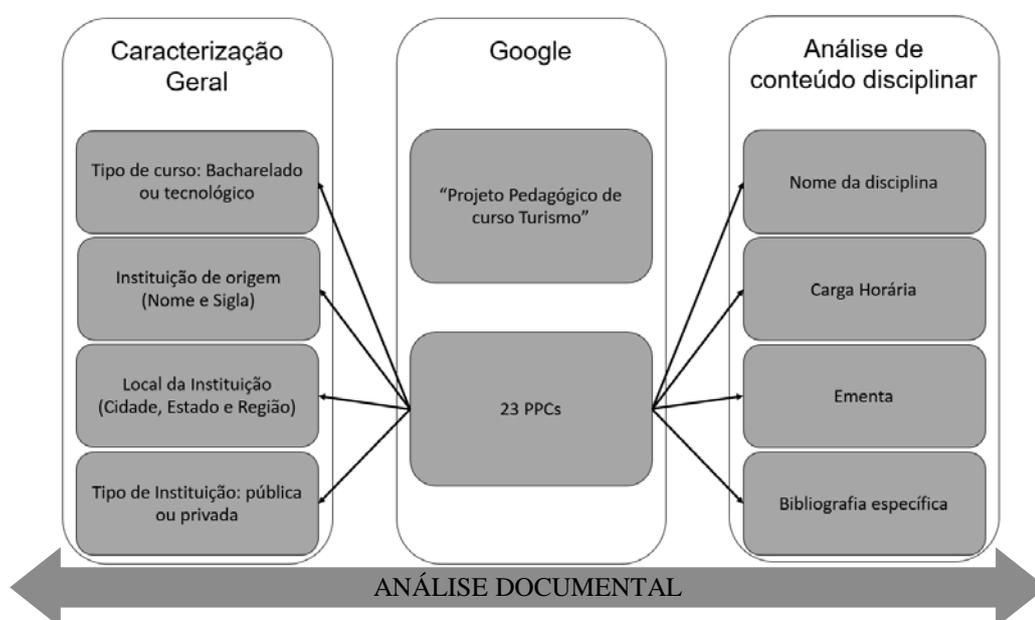
tecnologia). Notou-se que as informações dos cursos nessa base são de caráter cadastral sem acesso ao projeto pedagógico ou a conteúdos curriculares.

Face a tal situação, fez-se uma consulta desses cursos nos sites oficiais das respectivas instituições de ensino superior, quando se teve acesso a alguns projetos pedagógicos. Em uma leitura preliminar desses documentos, percebeu-se que os conteúdos existentes sobre Gastronomia e/ou Alimentação estavam inseridos em disciplinas específicas. Assim, elegeram-se os Projetos Pedagógicos de Cursos (PPCs) como objeto da presente pesquisa exploratória, sem ter a pretensão de uma amostra representativa do seu universo.

A coleta dos documentos foi realizada virtualmente nos dias 2 e 3 de março de 2016, mediante o mecanismo de busca “Google”, a partir do termo “Projeto Pedagógico de Curso Turismo”. Foram aceitos apenas os documentos que estavam hospedados nos *sites* oficiais das instituições de ensino superior ofertantes dos cursos, os quais compuseram uma amostra não probabilística ou intencional de 23 documentos.

Da leitura dos conteúdos dos PPCs foram selecionados dados de cada curso, registrados em planilha eletrônica e depois tratados por meio de levantamento (Dencker, 2007) e análise de conteúdo (Franco, 2005; Bardin, 2009). Inicialmente fez-se o levantamento dos dados, considerando: a) características gerais dos cursos: tipo de curso de graduação (bacharelado ou tecnológico), instituição de origem (nome e sigla), local da instituição (cidade, estado e região) e tipo de instituição (pública ou privada); b) conteúdo disciplinar: nome da disciplina, carga horária, ementa e bibliografia específica. O esquema metodológico da pesquisa é apresentado na figura 3.

Figura 2: Esquema do percurso metodológico da pesquisa



Fonte: elaboração dos autores (2016).

A técnicas de análise do conteúdo foi aplicada nos textos referentes às ementas e bibliografias das disciplinas sobre a temática estudada, a partir de categorias definidas “a posteriori”. Em relação às ementas foram definidas categorias preliminares, denominadas foco nominal, e posteriormente macrocategorias. Quanto às bibliografias, a partir das obras específicas foram identificadas as afinidades temáticas como categoria.

Com o apoio de gráficos, tabelas e quadros, os resultados são a seguir apresentados e discutidos frente à abrangência do campo de estudo da Gastronomia e da sua inter-relação com os estudos do Turismo.

4 Gastronomia e alimentação na formação superior em Turismo

4.1 Caracterização geral

Os 23 cursos da amostra da pesquisa eram ofertados por diferentes instituições de ensino superior, sendo 13 universidades, 7 institutos federais e 3 faculdades. Destas, apenas 3 delas eram privadas; das universidades públicas, a maioria era federal (18), conforme se observa no quadro 1.

Quadro 1: Instituições de ensino superior dos cursos de graduação em turismo – Brasil, 2016

Nome da Instituição	Sigla	Cidade	Tipo de Instituição
Faculdade Cearense	FaC	Fortaleza	Privada
Faculdade Metropolitana de Manaus	FAMETRO	Manaus	Privada
União Pioneira de Integração Social	UPIS	Brasília	Privada
Instituto Federal Tocantins	IFTO	Palmas	Federal
Instituto Federal Catarinense	IFC	Blumenau	Federal
Instituto Federal Farroupilha	IFFarroupilha	Santa Maria	Federal
Instituto Federal Goiás	IFG	Goiânia	Federal
Instituto Federal São Paulo	IFSP	São Paulo	Federal
Instituto Federal Sergipe	IFS	São Cristóvão	Federal
Instituto Federal Sudeste Minas Gerais	IFSudesteMG	Juiz de Fora	Federal
Universidade Federal da Paraíba	UFPB	João Pessoa	Federal
Universidade Federal de Pelotas	UFPeI	Pelotas	Federal
Universidade Federal de Santa Maria	UFSM	Santa Maria	Federal
Universidade Federal de São Carlos	UFSCAR	Sorocaba	Federal
Universidade Federal do Alagoas	UFAL	Maceió	Federal
Universidade Federal do Pampa	UniPampa	Bagé	Federal
Universidade Federal do Piauí	UFPI	Teresina	Federal
Universidade Federal do Rio Grande do Norte	UFRN	Caicó	Federal
Universidade Federal do Sergipe	UFS	São Cristóvão	Federal
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri	UFVJM	Teófilo Otoni	Federal
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro	UFRRJ	Nova Iguaçu	Federal
Universidade do Estado de São Paulo	UNESP	Rosana	Estadual

Fonte: elaboração dos autores (2016).

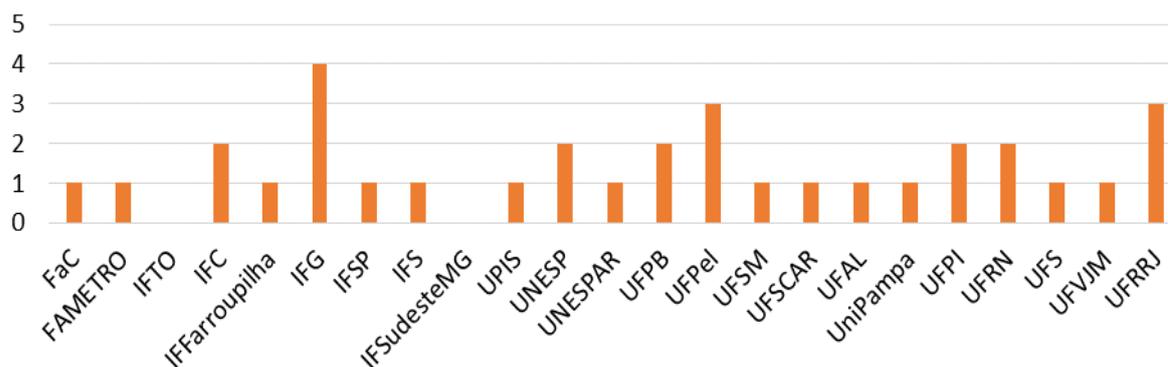
Ainda nesse quadro, nota-se que o local da instituição onde funcionam os cursos distribuíam-se em 22 diferentes cidades, sendo que apenas em Santa Maria (RS) havia incidência de 2 cursos, um de universidade (UFSM) e outro de instituto federal (IF Farroupilha). Agregando-se essas cidades por região (figura 3), destacam-se o Rio Grande do Sul com 4 cursos, seguido por São Paulo, Minas Gerais e Santa Catarina. Interessante citar que a oferta de cursos é aproximadamente equilibrada em dois grupos de regiões: a) Nordeste (7 cursos), Sul e Sudeste (6 cursos em cada); b) Centro-Oeste e Norte (2 cursos em cada). Apenas nessas duas últimas regiões houve equilíbrio entre os tipos de instituições; nas demais, as instituições públicas se destacaram.

A maioria dos cursos eram de bacharelado (12) e todos os cursos de tecnologia (8) eram de instituições públicas. Apenas 3 dos cursos (bacharelado) eram de instituições privadas. Embora a amostra de cursos não seja representativa do seu universo no Brasil, sugere maior disposição das instituições públicas em disponibilizar eletronicamente seus PPCs do que das instituições privadas. Tal indício se baseia na oferta de cursos de graduação no Brasil, a qual, conforme dados do Ministério da Educação em junho de 2016, reúne por 455 cursos, a maioria dos quais em instituições privadas (365 cursos).

4.2 Conteúdo disciplinar

O gráfico da figura 3 mostra um total de 34 disciplinas referente à temática investigada que se apresentam na proposta pedagógica dos cursos identificados pelas respectivas instituições. O curso do IFG (4) foi a instituição que se destacou na oferta de disciplinas de gastronomia/alimentação, seguido pela UFPel (3) e UFRRJ (3). Os demais cursos mostraram 1 ou 2 disciplinas relacionadas a essa temática, com maior incidência de apenas 1 disciplina em 13 cursos da amostra.

Figura 3: Disciplinas por curso de graduação nas instituições de ensino superior



Fonte: elaboração dos autores (2016).

Esse resultado se reflete, obviamente, na quantidade de horas/aula que cada curso disponibilizou para disciplinas voltadas à temática, com destaque para 216h/a (UFG), 204h/a (UFPEl) e UFRRJ (180h/a). Todos esses três cursos eram de Bacharelado com carga horária mínima de 3.000h, cuja formação prevê a atuação dos egressos em diversas áreas, como na área de Alimentos e Bebidas, conforme as diretrizes curriculares nacionais (Brasil, 2006). Apesar da carga horária mínima dos cursos tecnológicos ser menor, de 1.600h, estes também disponibilizam disciplinas específicas. Apenas 2 cursos não tinham disciplinas específicas na temática. Além disso, 2 PPCs informaram a existência das disciplinas em questão, mas não a carga horária das mesmas (FaC e IFTO). Pelos dados obtidos, a média aritmética de contato do aluno de graduação em turismo com disciplinas de gastronomia é de 86,23 h/a.

Com relação à nomenclatura das disciplinas, foram encontradas 22 denominações nos PPCs, havendo maior incidência das seguintes: Alimentos e Bebidas (5), Gastronomia (3) e Gastronomia e Turismo (3). Nessas havia um foco maior no setor específico de Alimentos e Bebidas, no caso da gestão de restaurantes e serviços de alimentação seja dentro do contexto hoteleiro ou não, e em relação à gastronomia como patrimônio.

Ao se analisar o foco nominal dessas denominações (tabela 2, página seguinte) percebeu-se que 17 denominações disciplinares correspondem a Alimentos e Bebidas, termo que parece ter se consolidado antes da Gastronomia, por se referir à uma área do mercado composta de uma grande variedade de empreendimentos e equipamentos que fazem parte da oferta turística derivada, de acordo com classificação de Beni (2007).

No entanto, o foco nominal em Gastronomia já é bem expressivo (14), e parece estar aos poucos substituindo de Alimentos e Bebidas, face a sua relação mais estreita com o turismo no sentido de patrimônio cultural. No PPC do curso de turismo da Universidade Federal de São Carlos⁵ (2010, p. 41), a mudança do nome da disciplina “Alimentos e Bebidas” para “Gastronomia” se deve

(...) pelo fato de o primeiro nome ser extremamente genérico e muito pouco informativo em termos do que vem a ser o real objetivo a que a disciplina se propõe. Quando nos referimos a Alimentos e Bebidas, nisto está inscrito uma infinidade de possibilidades a serem estudadas e abordadas, fazendo com que o aluno não consiga gerar uma expectativa do que venha a ser de fato a disciplina, seu contexto, seu objetivo. Entretanto, quando falamos em Gastronomia, Gestão e Cultura, pressupõe-se que será abordado todo o universo que envolve o estudo da gastronomia associado à cultura: história, tempo, povos, evolução e, gestão, ou seja, como a gastronomia é gerida através do vasto campo que apresenta: roteiros, equipamentos, projetos, entre outros. O fato de associarmos a gastronomia à cultura e à gestão faz com que o aluno consiga vislumbrar o que de fato será tratado na disciplina, fazendo com que a mesma tenha um caráter mais objetivo e menos abstrato, como é o caso de Alimentos e Bebidas.

⁵ O curso de turismo dessa universidade foi implantado em 2006 no campus de Sorocaba.

Tabela 2: Disciplinas de gastronomia/alimentação presentes nos cursos superiores de Turismo

Nome das disciplinas	Foco nominal	Frequencia (nº)
Serviços de Alimentação	Alimentos e Bebidas	1
Alimentos e Bebidas	Alimentos e Bebidas	5
Produção e técnicas de serviços em Alimentos e Bebidas	Alimentos e Bebidas	1
Alimentos e Bebidas I	Alimentos e Bebidas	2
Alimentos e Bebidas II	Alimentos e Bebidas	2
Gestão de Alimentos e Bebidas	Alimentos e Bebidas	2
Gestão de Alimentos e Bebidas em Turismo	Alimentos e Bebidas	1
Gestão de Alimentação e Bebidas em Hospitalidade	Alimentos e Bebidas	1
Teorias e Práticas em Alimentos e Bebidas	Alimentos e Bebidas	1
Laboratório de turismo: Gestão de Alimentos e Bebidas	Alimentos e Bebidas	1
Subtotal		17
Introdução à Gastronomia	Gastronomia	2
Gastronomia e Turismo	Gastronomia	3
Gastronomia	Gastronomia	3
Turismo Gastronômico	Gastronomia	1
Gastronomia, Gestão e Cultura	Gastronomia	1
Noções Gastronômicas como Produto Turístico	Gastronomia	1
Gastronomia aplicada ao Turismo	Gastronomia	1
Laboratório de hotelaria e gastronomia	Gastronomia	1
Subtotal		14
Gestão de Restaurantes e Similares	Restaurantes	1
Gestão de Restaurantes	Restaurantes	1
Subtotal		2
Introdução à Enologia	Enologia	1
Subtotal		1
Total		34

Fonte: elaboração dos autores (2016).

O exemplo da mudança do nome da disciplina citado é considerado relevante para o entendimento da gastronomia além das visões paradigmáticas da produção, operação e/ou gestão no caso de cursos de bacharelado em turismo. Outros dois focos nominais ainda foram identificados - restaurantes (2) e enologia (1) -, os quais, no entanto, não traduzem a abrangência e complexidade dos focos nominais anteriores, e, portanto, são considerados menos proveitosos para a formação superior em turismo.

Quanto às ementas das disciplinas, estas são indicativas dos conteúdos a serem abordados, de acordo com objetivos previamente definidos. Para a sua análise, foram selecionadas 322 palavras-significativas, cuja frequência variou de 1 a 16 por palavra. As palavras citadas dez ou mais vezes não mostram relação direta com o turismo, e foram as seguintes: cardápio, serviço, alimentação, cozinha, higiene, organização, planejamento e

restaurante. Diretamente relacionadas ao turismo as palavras foram citadas de 4 a 1 vez - produto turístico atrativo turístico, roteiro gastronômico e oferta turística.

Essa grande variedade de palavras foi agrupada em categorias preliminares para serem analisados os destaques do conteúdo das disciplinas das propostas pedagógicas dos cursos (quadro 3). Observou-se nitidamente o destaque da categoria Administração e Gestão (19%) presente na formação dos alunos. Essa concentração ficou mais clara ao se constatar que o Cardápio (10%) em geral referia-se à própria gestão de alimentos e bebidas, assim como em Ambientes de alimentação, Serviço e Ambientes de alimentação. A categoria Conhecimento científico e aplicado (9%) mostrou a preocupação com pesquisa, teoria e prática sobre a temática na formação do profissional. Outras duas categorias de destaque foram História (5%) e Turismo (4%).

Ao agrupar essas categorias foram identificadas duas macrocategorias que norteiam o estudo da gastronomia/alimentos e bebidas no turismo, um cenário dividido entre estudos de gestão (52%) e estudos socioculturais (48%). Tais conteúdos apareceram pouco integrados e muitas vezes dissociados da sua relação direta com o turismo, o que pode indicar fragilidade da disciplina em sua contribuição à formação dos futuros profissionais.

Tabela 1: Categorias preliminares do conteúdo das ementas das disciplinas de gastronomia/alimentação nas graduações de turismo

Categoria	Frequência (nº)	Categoria	Frequência (nº)
Administração e Gestão	60	Território e região	10
Conhecimento científico e aplicado	31	Utensílios e Equipamentos	10
Cardápio	31	Cultura	9
Ambientes de alimentação	24	Comunidade local	8
Alimentação	20	Nutrição	7
Serviço	17	Socioantropologia	6
História	15	Hospitalidade e Comensalidade	6
Turismo	14	Estrutura da Cozinha	6
Bebidas	14	Lazer, Entretenimento e Eventos	5
Gastronomia	14	Desenvolvimento Sustentável	2
Manipulação de alimentos	13	-	-

Fonte: elaboração dos autores (2016).

O último item a ser analisado refere-se às bibliografias das disciplinas, divididas entre básicas e complementares, as quais indicam a concepção curricular da disciplina proposta. No total foram coletadas 136 obras distintas, sendo que as mais recorrentes estão discriminadas na tabela 2.

Tabela 2: Bibliografia básica e complementar das disciplinas de gastronomia/alimentação nos cursos de graduação em Turismo investigados

Título	Autor/Ano	Tipo	Básica (nº)	Complementar (nº)
História da alimentação	Flandrin (1998)	Livro	-	2
Alimentos e bebidas	Davies (1999)	Livro	6	3
Tecnologia culinária	Teichmann (2000)	Livro	4	-
De caçador à gourmet	Franco (2001)	Livro	5	2
Passaporte para o sabor	Barreto (2001)	Livro	3	2
Administração hoteleira. Parte II: alimentos e bebidas	Torre (2002)	Livro	5	4
Administração hoteleira	Castelli (2003)	Livro	3	3
Turismo e gastronomia	Schlüter (2003)	Livro	3	-
Comida e sociedade: uma história da alimentação	Carneiro (2003)	Livro	-	3
História da alimentação no Brasil	Cascudo (2004)	Livro	6	2
Administração no setor de hospitalidade	Power e Barrows (2004)	Livro	-	2
Turismo e alimentação: análises introdutórias	Fagliari (2005)	Livro	4	-
Gestão hoteleira	Castelli, Cândido e Morei (2006)	Livro	6	2
Nutrição: guia prático	Cândido e Morei (2006)	Livro	-	2
Todas as técnicas culinárias	Treuille (2008)	Livro	-	2

Fonte: elaboração dos autores (2016).

As obras mais utilizadas nas disciplinas dos PCCs possuem afinidades temáticas (quadro 3), que indicam propensões conceituais e de abordagem teórico-práticas da temática na formação dos alunos. Notou-se maior ocorrência de obras diferentes quando a ementa era centrada nos aspectos socioculturais e históricos, sendo Cascudo (2004) e Franco (2001) seus maiores representantes. Para a abordagem de gestão a concentração ficou nas obras de Davies (1999), Torre (2002) e Castelli, Cândido & Morei (2006).

Quadro 3: Afinidades temáticas das bibliografias das disciplinas de gastronomia/alimentação das graduações em turismo

Temáticas	Obras da bibliografia
Gestão de alimentos e bebidas	Barreto (2001), Davies (1999) e Torre (2002)
Gestão de hospitalidade (hoteleria)	Power e Barrows (2004), Castelli (2003), Castelli, Cândido e Morei (2006)
História e sociologia da alimentação	Franco (2001), Cascudo (2004), Flandrin (1998) e Carneiro (2003)
Gastronomia e turismo	Fagliari (2005) e Schlüter (2003)
Técnicas culinárias	Treuille (2008) e Teichmann (2000)
Nutrição e segurança de alimentos	Cândido e Morei (2006)

Fonte: elaboração dos autores (2016).

Todas as obras da bibliografia eram na forma de livros, o que mostra claramente a pouca base das disciplinas em artigos científicos, inclusive em periódicos de turismo e áreas afins.

Parece não ter existido, na época da elaboração dos PCCs, a cultura de consultar o estado da arte do campo da gastronomia/alimentação, presente em periódicos nacionais e do exterior, se restringindo a obras de autores tradicionais, embora renomados, e obras técnicas com embasamento na prática.

5 Considerações finais

A formação superior em turismo e sua construção curricular são complexas e estão sujeitas, por um lado, às necessidades do mercado em busca de mão de obra especializada em gestão de operações e planejamento estratégico, do outro lado, a necessidade do criticismo e reflexão sobre as questões sociais que envolvem o fenômeno turístico. Consequentemente o jogo de interesses entre mercado e teoria crítica também reflete na construção do conhecimento sobre gastronomia que os turismólogos entram em contato ao longo de sua formação.

Apesar da tendência de algumas universidades adotarem, segundo os resultados obtidos, uma visão mais pragmática e gerencial no ensino da gastronomia, tendo a nomenclatura “Alimentos e Bebidas” como caracterização dessa vertente e seus vieses intrínsecos de administração hoteleira, percebe-se que há um reconhecimento por parte de outras instituições sobre a complexidade do fenômeno da gastronomia, não só como negócio, mas como atributo cultural dos destinos.

Os esforços para inserção da gastronomia como disciplina no turismo ainda sofrem com o pouco número de obras representativas e consensuais entre os elaboradores dos PPCs, consequentemente, têm-se formações díspares dos turismólogos em assuntos relevantes a alimentação e gastronomia, sendo que a maioria das instituições focam no visão e aperfeiçoamento tecnicista e gerencial.

Referências bibliográficas

- Airey, D. (2005). Crescimento e desenvolvimento. In D. Airey & J. Tribe (Orgs.). *Educação internacional em turismo* (pp. 31-46). São Paulo: Senac.
- Bardin, L. (2009). *Análise de conteúdo*. Lisboa: Edições 70, LDA.
- Barreto, R. L. P. (2001). *Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios*. São Paulo: Senac.
- Beni, M. C. (2007). *Análise estrutural do turismo*. São Paulo: Senac.
- Boutaud, J. J. (2010). Compartilhar a mesa. In Montandon, A. (Org.). *O livro da hospitalidade* (pp. xx-xxx) São Paulo: Senac.
- Brasil. Ministério da Educação. (2006). *Diretrizes curriculares nacionais de curso de graduação em turismo*. Resolução CNE/CES nº 13, de 24 de novembro de 2006. Recuperado em 20 de maio, 2016 de http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/rces13_06.pdf

- Brasil. Ministério da Educação. (2010). Catálogo nacional de cursos superiores de tecnologia – 2014. Recuperado em 20 de maio, 2016, de <http://seres.mec.gov.br/consultapublica/arquivos/catalogo05112014.pdf>
- Cândido, C. & Morei, G. (2006). *Nutrição: guia prático*. São Paulo: Iátria.
- Carneiro, H. (2003). *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus.
- Carvalho et al. (2010). *Projeto político pedagógico do curso de bacharelado em turismo*. Sorocaba: Universidade Federal de São Carlos.
- Cascudo, L. C. (2004). *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global.
- Castelli, G. (2003). *Administração hoteleira*. Caxias do Sul: EducS.
- Castelli, G.; Cândido, C & Morei, G. (2006). *Gestão hoteleira*. São Paulo: Saraiva.
- Davies, C. A. (1999). *Alimentos e bebidas*. Caxias do Sul: EducS.
- Dencker, A. de F. M. (2007). *Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas*. São Paulo: Futura.
- Fagliari, G. S. (2005). *Turismo e alimentação: análises introdutórias*. São Paulo: Roca.
- Flandrin, J. (1998). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.
- Franco, A. (2001). *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Senac.
- Franco, M. L. P. B. (2005). *Análise de conteúdo*. 2 ed. Brasília: Liber Livro. (Série Pesquisa, 6).
- Leal, S. & Padilha, M. A. Brasil e América Latina. In D. Airey & J. Tribe (Orgs.) (2005). *Educação internacional em turismo*. São Paulo: Senac.
- Lévi-Strauss, C. (2004). *Mitológicas I - O cru e o cozido*. Rio de Janeiro: Cosac e Naify.
- Matias, M. (2012). Turismo: o ensino de graduação no Brasil. *Turismo & Sociedade*, 5(1), 58-81.
- Ory, P. Gastronomy. In: P. Nora & L. Kritzman (Eds.). (1997). *Realms of memory: the construction of the french past*. New York: Columbia University Press.
- Power, T; Barrows, C. (2004). *Administração no setor de hospitalidade. Turismo, hotelaria e restaurante*. São Paulo: Atlas.
- Sogayar, R. L. & Rejowski, M. Tourism, hospitality and events curriculum in higher education in Brazil: reality and challenges (pp. 210-224). In D. Dredge, D. Airey & M. J. Gross. *The Routledge handbook of tourism and hospitality education*. Abingdon: Routledge.
- Schlüter, R. G. (2003). *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph.
- Shigunov Neto A. & Maciel, L. S. B. (Orgs.). (2002). *Currículo e formação profissional nos cursos de turismo*. Campinas: Papirus.
- Silva, H. H. M. Subsídios para a elaboração do projeto político-pedagógico. In M. D. Almeida (Org). (2000). *Projeto político-pedagógico*. Natal: EDUFRN.
- Teichmann, I. (2000). *Tecnologia culinária*. Caxias do Sul: EducS.
- Torre, F. (2002). *Administração hoteleira. Parte II: Alimentos e Bebidas*. São Paulo: Roca.
- Treulle, E. (2008). *Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias*. São Paulo: Marco Zero.
- Tribe, J. (2005). Currículo, conhecimento e currículo. In D. Airey & J. Tribe. *Educação internacional em turismo*. São Paulo: Senac.
- Tribe, J. (2015). The curriculum: a philosophic practice? In D. Dredge, D. Airey & M. J. Gross (Eds). *The Routledge handbook of tourism and hospitality education*. Abingdon: Routledge.
- Wrangham, R. (2010). *Pegando fogo: por que cozinhar nos tornou humanos*. Rio de Janeiro: Zahar.