



XVIII Seminário ANPTUR

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA
E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO

22 a 24 de setembro de 2021 | Ambiente virtual
"Resiliência e enfrentamento de crises no turismo"

ANAIAS ANPTUR | ISSN 23596805

Análise das competências interpessoais na formação superior em Gastronomia

Douglas Ricarod Vogel¹
Ana Paula Lisboa Sohn²
Fabrcia Durieux Zucco³

Resumo

As últimas duas décadas assistiram ao crescimento da Gastronomia enquanto profissão, impulsionado tanto pelo crescimento do setor de restaurantes, quanto pela mídia. Consequentemente, é observada uma expansão na oferta de cursos superiores de Gastronomia no Brasil e no mundo. O crescimento do mercado de alimentação, culmina na necessidade de profissionais altamente treinados e requer sinergia entre os programas acadêmicos e o mercado de trabalho. A expansão na oferta de cursos superiores de Gastronomia no Brasil suscita inúmeras reflexões. A formação em Gastronomia precisa ser examinada com atenção para garantir que as competências ensinadas sejam aquelas que realmente serão necessárias no futuro dos alunos. Entende-se por competências a mobilização de conhecimentos, habilidades e atitudes, demonstradas por um sujeito na ação, resultado do seu julgamento (tomada de decisão), frente a uma situação. Os trabalhadores só são considerados competentes em uma situação real, esta situação, portanto, é a que evidencia a competência profissional. Um modelo de competências funciona como uma plataforma de gerenciamento de competências e consiste no mapeamento dos conhecimentos, habilidades e atitudes. Na literatura sobre os modelos de competência na formação em Gastronomia apresentam até sete categorias a saber: técnicas (culinária-específica), conceituais (criativo-adaptativo), interpessoais, administrativas (orçamento e planejamento estratégico) e liderança-gestão (pontos fortes para liderança; gerenciamento de habilidades). Diante do presente contexto o objetivo da pesquisa é analisar o nível de importância percebido das competências interpessoais na formação superior em Gastronomia. Para tanto foi realizada uma *survey* em uma amostra não-probabilística, por conveniência, de 400 respondentes, entre discentes, egressos, acadêmicos e docentes de cursos superiores de Gastronomia localizados no estado de Santa Catarina, Brasil. Os resultados da pesquisa evidenciam alcance do objetivo proposto. De forma geral as competências interpessoais foram consideradas importantes para a amostra integral. As declarações de competência sobre equilíbrio e ética, foram consideradas mais importantes. Por outro lado, as declarações de competências de comunicação, foram consideradas as menos importantes. Destaca-se que, apesar do fato de haverem ocupado ou não uma posição no mercado de trabalho, egressos do Bacharelado percebem maior importância destas competências, em relação aos Cursos Superiores Tecnológicos (completos e incompletos).

¹ Mestre em Turismo e Hotelaria. Universidade do Vale do Itajaí. Link para Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/9918591073522221> E-mail: vogel_tdb@hotmail.com

² Doutora em Engenharia em Engenharia de Produção. Universidade do Vale do Itajaí. Link para Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4002119166037235> E-mail: anasohn@univali.br

³ Doutora em Administração. Universidade do Vale do Itajaí. Link para Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5395452278117926> E-mail: fabriziaucco@hotmail.com



XVIII Seminário ANPTUR

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA
E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO

22 a 24 de setembro de 2021 | Ambiente virtual
"Resiliência e enfrentamento de crises no turismo"

Palavras-chave: Modelo de competências; Formação Superior em Gastronomia; Competências Intepessoais.