

Formação profissional para o turismo: análise do crescimento dos cursos de gastronomia e sua contribuição para o setor¹

*Silvana Mello Furtado*²
*Thaina Pacheco Schwan*³
*Nilma Morcerf de Paula*⁴

Resumo: Este artigo tem por objetivo analisar a contribuição dos cursos de gastronomia para o desenvolvimento do turismo local. Foram considerados para este estudo o seu crescimento, o perfil do aluno ingressante, as informações sobre as estruturas dos cursos e a identificação de sua distribuição geográfica em relação aos destinos turísticos, definidos pelo Ministério do Turismo em parceria com a Fundação Getúlio Vargas. A metodologia está sustentada em uma pesquisa quantitativa, tendo sido utilizada a técnica do questionário para o levantamento dos dados. Foram enviados 35 questionários eletrônicos aos coordenadores dos cursos sequenciais e de graduação em gastronomia, dos quais nove responderam totalizando 26%. Os principais resultados da pesquisa indicam que os cursos de gastronomia podem colaborar com o crescimento do turismo, uma vez que apresentam disciplinas específicas, absorvem e qualificam mão-de-obra local, possuem corpo docente especializado e reconhecem a gastronomia como atrativo cultural e turístico.

Palavras-chave: Turismo; Desenvolvimento regional; Formação profissional; Gastronomia.

Introdução

O turismo tem um papel importante no desenvolvimento econômico do país respondendo, aproximadamente, por 10% do Produto Interno Bruto - PIB, gerando empregos e criando novos negócios, englobando várias atividades como as de entretenimento, lazer, hospedagem, eventos, negócios e gastronomia.

A atividade turística ocupa, atualmente, um papel de fundamental importância na economia mundial, contribuindo relevantemente para a geração de empregos e,

¹ Trabalho apresentado ao DEP-1 - Ensino Superior em Turismo e Hospitalidade do V Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo, 25 e 26 de agosto de 2008.

² Universidade Anhembi Morumbi. E-mail: sfurtado@anhembimorumbi.edu.br

³ Universidade Anhembi Morumbi. E-mail: thaina20@hotmail.com

⁴ Universidade Anhembi Morumbi. E-mail: nilma@anhembi.br

conseqüente aumento do fluxo da circulação de riquezas, ocasionando uma elevação de renda per capita e geração de divisas (CALDAS, 2005, p. 395).

Este estudo abordará a gastronomia inserida no contexto do turismo considerando que os produtos por ela oferecidos compreendem-se, a exemplo da atividade turística, de aspectos tangíveis (refeição) e intangíveis (serviços prestados). Segundo Valls (2006), a alimentação é componente tangível de um destino turístico, seja no produto oferecido, seja no serviço prestado aliado ao componente intangível da hospitalidade. Esta afirmação se baseia no fato de que a alimentação representa ações de acolhimento ao turista, recepção, acompanhamento, entretenimento e a interpretação da cultura local, criando e reforçando a identidade do destino. Afirma, ainda, que nos destinos que se encontram na fase inicial do ciclo de vida a hospitalidade surge naturalmente; já nos destinos mais maduros, com o profissionalismo das relações trabalhistas, essa característica de hospitalidade se perde. Em ambos, contudo, o profissionalismo se faz necessário: no primeiro, levando a hospitalidade para além dos seus estágios iniciais e, no segundo, o profissionalismo deverá conduzir a ela (hospitalidade).

A imagem dos destinos turísticos está atrelada entre outros fatores aos serviços prestados e vivenciados por cada turista. Desta forma, a qualificação dos recursos humanos afetará a percepção e avaliação final do turista.

Existe uma necessidade inquestionável da qualificação de recursos humanos no setor do turismo e hotelaria, e a dependência do trabalho sem qualificação com o aprendizado no emprego, é responsável por muitos produtos turísticos de baixa qualidade ou mesmo pela decadência prematura de muitos destinos (COOPER et al, 2007, p. 312).

Observa-se que a evolução do setor hoteleiro vem contribuindo para a qualidade da receptividade nos destinos turísticos. Este fato é evidenciado pelos novos investimentos realizados na área, pela criação de cursos voltados para a formação da mão-de-obra para o setor e, através da oportunidade de negócios gerada com a criação de novos empreendimentos. A combinação de todos estes fatores contribui para a elevação da oferta qualitativa e quantitativa no turismo.

Por outro lado, a restauração enquanto atividade correlata à do turismo caracteriza-se por absorver pessoas com baixa capacitação para o trabalho. (TOMAZONI, 2007). Logo, a exemplo da hotelaria, verifica-se a necessidade de trazer, também, a alimentação, para um patamar de alta qualificação e de profissionalismo de modo a agregar valor à atividade turística. Esta necessidade surge da dificuldade de se interpretar o turismo desvinculado do

“ pilar alimentar”, uma vez que este tanto pode ser uma estrutura de apoio como servir de atrativo principal em algumas localidades. Pesquisas realizadas por diferentes autores demonstram a importância da alimentação para o turismo. Krippendorf (2000) relata que, dentre outras razões, comer bem é uma das motivações para 35% dos turistas; outro resultado significativo é apontado por Goeldner (2000), em estudo realizado nos Estados Unidos, quando identificou que para 86,2% dos entrevistados (turistas) uma das atividades referida como sendo preferida em viagens é a de fazer refeições em restaurantes.

Gastronomia e o Mercado de Alimentação

O mercado de alimentação fora do lar é um dos que mais cresce ultimamente, fato este que implica busca por cozinheiros e *chefs* de cozinha para trabalharem nos diferentes segmentos que compõem este mercado: restaurantes comerciais e institucionais, hospitais, *buffets*, *resorts*, *caterings*, navios, eventos, padarias, confeitarias, revistas especializadas, programas de televisão, área do ensino, entre outros.

A fim de atender a essa demanda foram criados os cursos superiores de Gastronomia. No Brasil, esses cursos tiveram início há, aproximadamente, dez anos com a criação do primeiro bacharelado, pela Universidade Vale do Itajaí – UNIVALI, em 1999. Até então, os profissionais que atuavam na condição de chefe de cozinha originavam-se ou de cursos profissionalizantes ou de conhecimento adquirido com a própria experiência na área.

A criação dos cursos de gastronomia deveu-se, portanto, à necessidade de atender um mercado que vem apresentando, por um lado, crescimento vertiginoso e, por outro, uma escassez de profissionais capacitados para atender a essa nova demanda. Conforme dados disponibilizados pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais – INEP, órgão vinculado ao Ministério da Educação, estava registrado até o dia 4 de maio de 2008 oitenta e seis (86) cursos de gastronomia no país, sendo setenta e três (73) em nível de graduação e (13) cursos seqüenciais.

A Valorização da Gastronomia

O crescente interesse pelo curso e, conseqüentemente, pela profissão, encontra na mídia uma de suas explicações: o futuro ingressante é despertado para esta atividade provavelmente pela grande divulgação da profissão de *chef* de cozinha por meio dos programas de televisão,

novelas, filmes, da introdução do tema nos mais diferentes meios de comunicação, que acabam por “glamourizar” a profissão. Os cozinheiros ganharam *status* de celebridade no início dos anos 90, com a vinda de *chefs* internacionais de renome para o Brasil. O que não se divulga, contudo, são as dificuldades enfrentadas pelo gastrônomo para inserir-se em um mercado novo; as características exigidas pelo mercado de trabalho em relação ao perfil profissional e competências requeridas; jornada de trabalho exacerbada; salários equivalentes aos dos profissionais práticos; equipe auxiliar pouco qualificada para esse trabalho; estruturas física e ambiental desfavoráveis ao desenvolvimento do trabalho, na maioria das cozinhas, dentre outros.

A Pesquisa: Evolução da Oferta dos Cursos de Gastronomia

Em uma primeira etapa, foi realizada uma pesquisa no site do Inep para averiguar o número de cursos existentes no país por modalidade. Segundo levantamento realizado junto ao Inep (2008), dos setenta e três (73) cursos de gastronomia registrados no Brasil, cinco (5) oferecem a titulação de *bacharel* em um prazo máximo de sete semestres. Os demais (68) conferem o diploma de tecnólogo, em um prazo de quatro semestres.

As informações disponibilizadas pelo Inep permitem observar, ainda, que os cursos de bacharelado concentram-se nos estados de Santa Catarina (4) e Pernambuco (1). Já os de tecnólogos têm sua maior concentração no estado de São Paulo.

Dos treze (13) cursos seqüenciais registrados, cinco (5) se encontram em extinção. A partir de 2007 não se iniciaram mais cursos dentro desta modalidade.

Os quadros e gráficos a seguir ilustram o crescimento destes cursos no Brasil.

De acordo com o Quadro 1, o estado de São Paulo possui o maior número (39,3%) de cursos de graduação em Gastronomia no Brasil, sendo que 15 deles estão localizados no interior de São Paulo e os outros 14 na capital, fato que encontra no mercado da alimentação ali existente sua maior justificativa para a alta concentração do número de cursos em funcionamento.

Gastronomia – Graduação	
Estado	Quantidade de cursos
Rio de Janeiro	5
São Paulo	29
Santa Catarina	8
Distrito Federal	2
Goiás	5
Maranhão	1
Rio Grande do Sul	2
Pernambuco	4
Paraná	3
Rio Grande do Norte	1
Amazonas	2
Mato Grosso	1
Bahia	4
Espírito Santo	1
Rondônia	1
Minas Gerais	3
Ceará	1
TOTAL	73

Quadro 1 – Número de Cursos de Graduação em Gastronomia, por localidade.

Fonte: Inep, 2008.

Observa-se que mesmo com a extinção de alguns cursos seqüenciais, o estado de São Paulo ainda se destaca com o maior número de cursos seqüenciais de Gastronomia (Tabela 2), ratificando o resultado apontado anteriormente, ou seja, a de que esses dados são compatíveis com a realidade do mercado gastronômico nestas cidades, tendo em vista os números de estabelecimentos ligados à restauração capazes de absorver essa mão-de-obra.

Gastronomia – Seqüencial	
Estado	Quantidade de cursos
São Paulo	6
Santa Catarina	1
Goiás	1
Rio Grande do Sul	1
Paraná	1
Amazonas	1
Espírito Santo	1
Ceará	1
TOTAL	13

Quadro 2 – Quantidade de cursos de Gastronomia, modalidade seqüencial, por estados do Brasil

Fonte: Inep, 2008.

A expansão do ensino de graduação em gastronomia, nos últimos 10 anos, pode ser observada a partir do Quadro 3 e Gráfico 1, passando de três para setenta e três atualmente.



Gráfico 1 – Demonstrativo de crescimento do número de cursos de Gastronomia – Graduação – no período de 1999 a 2008, no Brasil.

Fonte: Inep, 2008.

Gastronomia – Graduação	
Ano	Quantidade de cursos
1999	3
2000	0
2001	2
2002	3
2003	4
2004	5
2005	10
2006	9
2007	13
2008	23
TOTAL	72*

Quadro 3 – Número de cursos de Gastronomia, modalidade graduação, no período de 1999 a 2008, no Brasil.

Fonte: Inep, 2008.

* Uma entidade não divulgou o ano de início do curso.

Já o número de cursos sequenciais de gastronomia teve seu ápice nos anos de 2004 e 2005, conforme Quadro 4 e Gráfico 2.

Gastronomia – Seqüencial	
Ano	Quantidade de cursos
1999	1
2000	2
2001	0
2002	1
2003	1
2004	3
2005	3
2006	2
2007	0
2008	0
TOTAL	13

Quadro 4 – Número de cursos de Gastronomia, modalidade seqüencial, no período de 1999 a 2008, no Brasil.

Fonte: Inep, 2008.

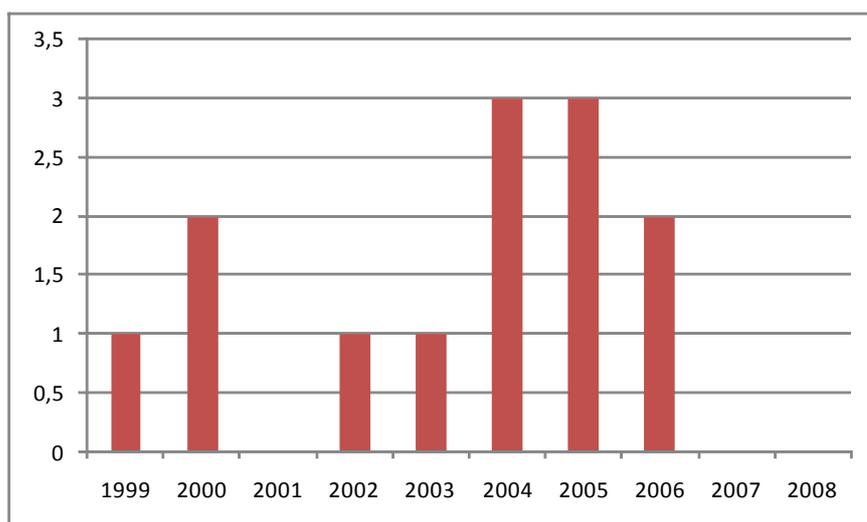


Gráfico 2 - Número de cursos de Gastronomia, modalidade seqüencial, no período de 1999 a 2008, no Brasil.

Fonte: Inep, 2008.

Em 21 de março de 2008, quando do início do levantamento dos dados de pesquisa, foram encontrados no site do Inep 56 cursos de graduação e 13 seqüenciais, totalizando sessenta e nove (69) cursos de gastronomia.

Em uma segunda averiguação, datada de 4 de maio do mesmo ano, esse número passou para 73 cursos de graduação, 13 seqüenciais, sendo 5 em extinção, num total de 81.

Nota-se que parte (38%) dos cursos seqüenciais está se transformando em cursos de graduação, devido à necessidade deste profissional no mercado atual, bem como do próprio reconhecimento das organizações a respeito do comportamento dos clientes em relação à conscientização da importância da qualidade nos serviços prestados. Outrossim, a carga horária relativa a esta modalidade permite um maior aprofundamento do conteúdo ministrado, preparando o profissional não apenas para atividades técnicas, de execução, mas também de criação, gerenciamento de negócios e ensino.

A compatibilização dos cursos de gastronomia com os destinos turísticos

O Ministério do Turismo divulgou em 07 de abril de 2008, no Rio de Janeiro, o Estudo de Competitividade dos 65 Destinos Indutores do Desenvolvimento - Relatório Brasil, elaborado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV). O trabalho, inédito, objetivou orientar políticas e ações, no intuito de racionalizar esforços e recursos dos governos federal (por meio do Ministério do Turismo - MTur), estaduais (secretarias de Turismo) e municipais (prefeituras) no desenvolvimento do turismo regionalizado. Os temas avaliados referem-se à infra-estrutura (onde se pode referenciar a gastronomia e o profissional da área), turismo (onde também se pode referenciar a gastronomia e o profissional da área), políticas públicas, economia e sustentabilidade.

O secretário Nacional de Políticas do Turismo do MTur, Airton Pereira, acredita que agora, com os resultados do estudo, os recursos direcionados aos 65 destinos beneficiarão os setores do turismo que precisam de investimentos urgentes. “A meta é tornar esses destinos referência em competitividade no mercado. Isso significa criar mecanismos para que os destinos tenham capacidade crescente de gerar negócios, proporcionando ao turismo uma experiência positiva”.

O Ministério do Turismo, em conjunto com a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), divulgou em 10 de março de 2008 cinquenta e sete (57) normas para o setor, buscando promover a qualidade dos equipamentos e serviços turísticos, garantindo a oferta do

melhor produto, satisfação do consumidor, segurança para a sociedade e um mercado de turismo competitivo e equilibrado.

Dentre essas normas podem ser destacadas três que estão voltadas para a formação e atividade profissional do Gastrônomo, do Cozinheiro em função polivalente, do Confeiteiro e do Chefe executivo de cozinha. Estas normas estabelecem os resultados esperados e as competências mínimas para execução de cada item.

Essas normas visam contribuir para o alcance da política traçada para o turismo, em que se espera uma maior qualificação dos profissionais da gastronomia, elemento fundamental quando da avaliação do setor.

O Gráfico 3 ilustra a distribuição de destinos turísticos, por estado, no Brasil.

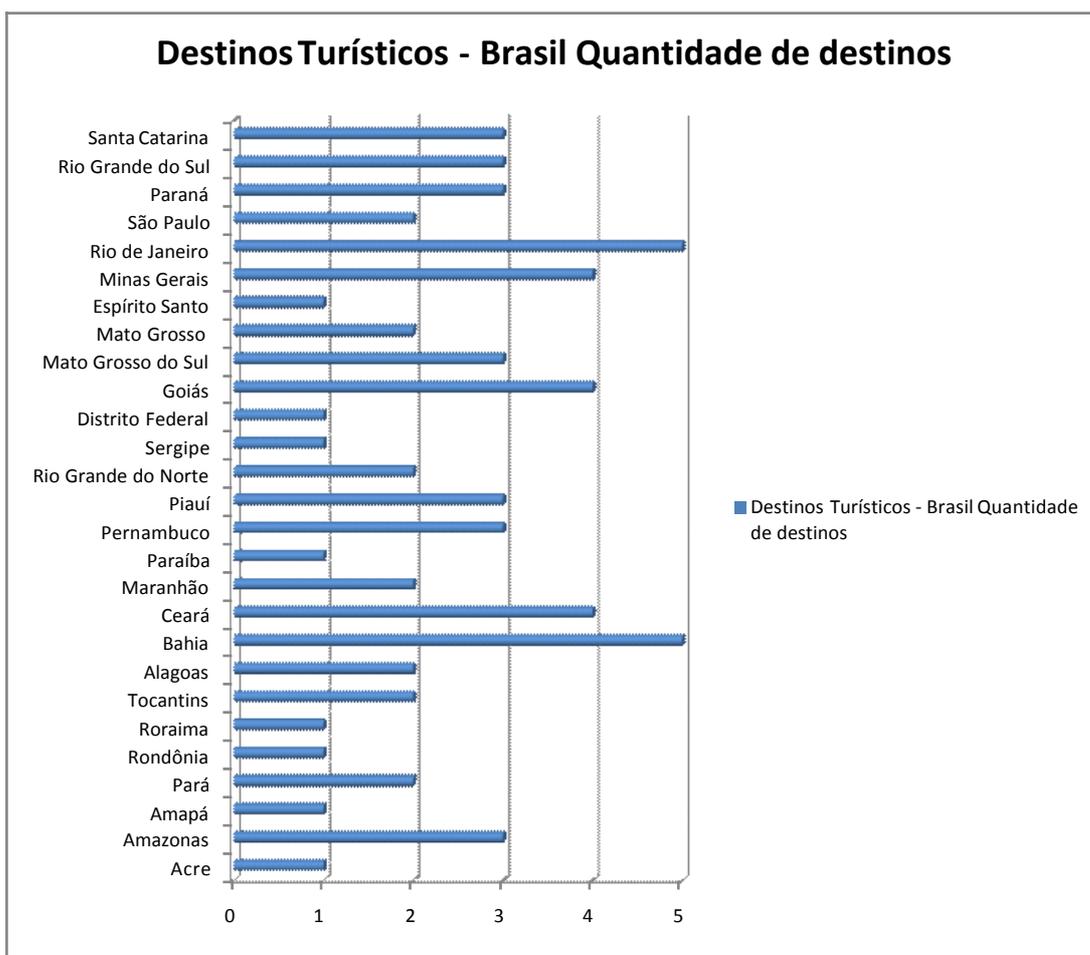


Gráfico 3 - Destinos turísticos por estado

Fonte: <http://www.turismo.gov.br/>

De acordo com o Gráfico 3, observa-se que a Bahia e o Rio de Janeiro se destacam com o maior número de destinos turísticos contemplados pelo Ministério, em relação aos outros estados.

Fazendo-se um paralelo com o número de cursos de gastronomia apontados anteriormente, pois esta é uma atividade de destaque para receber o visitante em qualquer destino turístico, pode-se notar que São Paulo apresenta apenas dois destinos turísticos e é onde se concentra o maior número de cursos de gastronomia. Resta saber se a oferta e a demanda estão em equilíbrio. Sendo assim, os profissionais da área deverão ter o conhecimento, a aceitação e flexibilidade para mudanças de local de moradia, por exemplo, pois as oportunidades no mercado de trabalho também são significativas em outros estados.

Em uma segunda etapa, foi elaborado um questionário e enviado posteriormente, via e-mail, a 35 coordenadores dos cursos sendo que do total dos 12 respondidos, 3 recusaram-se a responder por entenderem que os dados eram sigilosos. Sendo assim a mostra foi composta de 9 questionários. O questionário teve como objetivos verificar de que modo o turismo se insere na prática ou nas intenções dos cursos de gastronomia e, também, identificar o perfil dos alunos ingressantes buscando contribuir, assim, para a compilação de dados na área.

Os resultados apontam que a faixa etária dos alunos ingressantes nos cursos de gastronomia concentra-se entre 19 e 23 anos (89%).

A distribuição por gênero ficou equilibrada.

A procedência dos alunos é a mesma dos cursos, ou seja, ambas apresentam as mesmas origens.

Foi relatado, também, que os alunos não têm noção prévia das atividades desenvolvidas em cozinhas, ou seja, não apresentam qualquer experiência na área.

Os cursos de gastronomia estudados oferecem disciplina(s) voltada para questões turísticas, tais como: história da gastronomia brasileira; culinária regional e brasileira e seus aspectos culturais - geográficos; turismo regional; eventos e etiqueta social; Empreendedorismo (importância e planejamento do atrativo turístico).

Apresentam, ainda, corpo docente qualificado, com titulação de mestres, especialistas e outros.

O número de vagas ofertado por semestre varia entre 30 e 240.

As maiores dificuldades vivenciadas e relatadas pelos coordenadores dos cursos referem-se às questões ligadas ao abastecimento de gêneros alimentícios; pouca qualificação

do pessoal na área; amadorismo do setor; despreparo dos alunos para discussão de temas propostos em sala de aula; acato dos alunos às regras; resistência do aluno ao uso de uniformes; harmonizar as diferentes formações e qualificação dos alunos e, por fim, a dificuldade financeira dos alunos.

Os estagiários encontram nos restaurantes comerciais e na hotelaria seus maiores campos de prática para o exercício profissional.

Quanto à contribuição da gastronomia para o turismo, ressaltam: a importância da culinária local para o desenvolvimento de uma região; o tratamento da gastronomia como atrativo turístico e como experiência de viagem.

Considerações finais

O objetivo deste estudo foi analisar a possibilidade de contribuição dos cursos de gastronomia para o desenvolvimento do turismo local. Os dados levantados indicam que o crescimento do número de cursos de gastronomia atende, em parte, às demandas dos destinos turísticos definidos pelo Ministério do Turismo.

Considerando-se que a distribuição destes cursos não é proporcional ao número de destinos turísticos por estado, cabe ressaltar a necessidade e importância da adequação curricular visando à preparação do profissional para um mercado mais amplo do que aquele em que ele está inserido durante a sua formação acadêmica. Sendo assim, a ênfase nas diferentes culinárias regionais poderá capacitá-lo para o turismo na medida em que compreenda a relação da culinária local como um fator de identidade cultural.

A gastronomia faz parte das atividades ligadas ao turismo seja de forma objetiva, quando se trata de um roteiro gastronômico, por exemplo, e também de forma subjetiva, quando se trata de agregar valor à experiência turística. Assim, as políticas traçadas para o turismo e o planejamento curricular dos cursos de gastronomia devem convergir para um interesse comum, de forma a possibilitar o crescimento de ambos por meio da qualificação profissional.

Referências

CALDAS, P. D. Uma abordagem na gestão de custos no setor de hospedagem nos hotéis nordestinos: um estudo de caso no Rio Grande do Norte e Pernambuco. **Dissertação** (mestrado) Universidade de Brasília, Brasília, 2005.

COOPER, C. et al. *Turismo: princípios e práticas*. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2007.

DENCKER, A. de F. M. (organizadora). *Planejamento e Gestão em Turismo e Hospitalidade*. São Paulo: Editora Pioneira Thomson Learning, 2004.

GOELDNER, C. R. et al. *Tourism: principles, practices, philosophies*. New York: John, Wiley & Sons Inc., 2000 In: LACANAU, G C.; NORRILD, J.A (coords.). *Gastronomía y turismo: cultura al plato*. Buenos Aires, Argentina: CIET, 2003.

INEP – Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais. *Institucional: apresentação*. Disponível em: < <http://www.educacaosuperior.inep.gov.br/>> Acesso em: 04 de mai. 2008.

KRIPPENDORF, J. *Sociologia do turismo*. São Paulo: Aleph, 2000.

MTUR – Ministério do Turismo *Institucional: apresentação*. Disponível em: < <http://www.turismo.gov.br/>> Acesso em: 21 de abr. 2008.

TOMAZONI, E. L. Educação profissional em turismo. Cria-se mercado pela formação? *Revista Turismo em Análise*. V.18 n.2 nov2007, p.196-219.

VALLS, J-F. *Gestão integral de destinos turísticos sustentáveis*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.