

O Ensino Superior Tecnológico em Gastronomia em São Paulo: Um Estudo sobre Formação, Perfil do Egresso e Áreas de Atuação

Revista Rosa dos Ventos –
Turismo e Hospitalidade
7(1) 4-19, jan-mar, 2015
© O(s) Autor(es) 2015
ISSN: 2178-9061

Associada ao:
Programa de Mestrado e
Doutorado em Turismo e
Hospitalidade

Hospedada em:
<http://ucs.br/revistarosadosventos>



Luciana Moura de Abreu¹, Maria do Rosário Rolfsen Salles²

RESUMO

Diante das necessidades do novo mercado de trabalho para a área de alimentos e bebidas, que necessita de um profissional articulado, com capacidade crítica e possibilidade de interação com o meio com o qual se relaciona, torna-se importante a reflexão sobre a formação do aluno egresso dos Cursos Tecnológicos em Gastronomia, pensando-se numa educação abrangente que valorize a experiência individual, as expectativas do mercado que se reflitam no conteúdo dos currículos. O presente trabalho teve como objetivo investigar, com base em pesquisa exploratório-descritiva, a matriz curricular de três cursos tecnológicos presenciais do Estado de São Paulo, analisando a proposta de formação contida nos seus documentos, o perfil dos egressos e a visão dos coordenadores, aos quais se aplicou roteiro de entrevista semiestruturada. Apresenta-se, ainda, a contextualização e trajetória da educação formal e do ensino tecnológico em Gastronomia, no Brasil. Como principais resultados observou-se que a pressão do mercado é bastante forte na elaboração dos currículos dos cursos, assim como a percepção dos coordenadores deixa entrever as limitações para a formação mais abrangente de um profissional oriundo dos cursos tecnológicos em Gastronomia.

Palavras-chave: Turismo.
Gastronomia. Formação
Superior. Cursos tecnológicos.
São Paulo, SP.

¹ **Luciana Moura de Abreu** - Mestre em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi. E-mail: abreu.luciana@gmail.com

² **Maria do Rosário Rolfsen Salles** – Doutora. Professora e pesquisadora do Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi. E-mail: mrrsalles@uol.com.br

ABSTRACT

The Technological Higher Education in Gastronomy in São Paulo: A Study on Training, Graduates' profile and Areas of Practice - The job market for the field of foods and beverages requires a professional that is articulated, critical and with ability to interact with the environment. In that way, it is important to reflect about the formation of Food Technology Courses in terms of education, individual experience, market expectations and curriculum. The present study investigated based on an exploratory-descriptive research, the curriculum of three technology courses in the State of São Paulo, analyzing its training proposal, the profile of graduates and the vision of its coordinators. It also presents the context and trajectory of formal and technological education in Gastronomy in Brazil. The results revealed that the market pressure is strong over drafting the curriculum of schools, as well as the perceptions of coordinators about the professional limitations of technological courses in Gastronomy to a broader training.

Keywords: Food. Higher Education. Technological Courses. São Paulo, SP. Brazil.

INTRODUÇÃO

O rápido e recente crescimento dos Cursos Superiores em Gastronomia, no Brasil, e o status conferido aos Cursos Tecnológicos de uma maneira geral, compõem a área de Turismo e Hospitalidade dentro da proposta do Ministério da Educação e Cultura (MEC), no contexto mais amplo da evolução do Ensino Superior no Brasil. A presente proposta de trabalho tem por objetivo refletir sobre essa evolução, com o intuito de averiguar como vêm se desenvolvendo as práticas pedagógicas na formação do profissional egresso desses cursos e os diferentes olhares que têm sido conferidos a essa realidade no ensino de graduação tecnológica em Gastronomia. Entende-se que o crescimento mencionado responde a transformações sociais mais profundas, que têm origem no próprio desenvolvimento de fenômenos que se processaram lentamente ao longo das décadas de 1960 e 1970, e que dizem respeito em grande parte à abertura de oportunidades de trabalho às mulheres e a uma reorganização dos hábitos alimentares em casa e fora de casa.

Parte-se de uma questão básica: até que ponto os currículos refletem as pressões, demandas e expectativas do mercado?

Assim, em virtude do seu pouco tempo de existência, os Cursos de Gastronomia apresentam na sua própria constituição, a presença de profissionais oriundos do mercado, com experiência prática nas técnicas de preparo em detrimento da experiência docente; e além da pressão do mercado, ainda têm a necessidade de atender aos requisitos do MEC, e atenderem as expectativas dos alunos em relação a um curso que possui certa visibilidade no mercado de luxo e entretenimento frente aos interesses das instituições de ensino. Desta forma, podem-se formular hipóteses como: (1) o mercado gastronômico desenvolveu-se em resposta às demandas produzidas por transformações sociais mais gerais; (2) os currículos dos Cursos Tecnológicos em Gastronomia tendem a privilegiar as expectativas do mercado.

O tema da formação profissional tem sido estudado por pesquisadores de diversas áreas, como a Sociologia e a Pedagogia, e por autores como Perrenoud (1993) e Larrosa (1994), entre outros, que, embora não se refiram diretamente à área da Gastronomia, contribuem com a discussão. Ressaltam a necessidade de uma formação abrangente, que promova não somente a capacitação técnica para o trabalho, mas que forme um cidadão que contribua de forma positiva para a sociedade em que vive. Para Cunha (*apud* Secco & Pereira, 2004), a capacitação é um desafio constante, na medida em que possibilita que as práticas nas Instituições de Ensino Superior (IES) se reorganizem para atender essa nova perspectiva epistemológica, onde as habilidades de intervenção no conhecimento sejam mais valorizadas do que o simples acúmulo de informações.

A partir dessas considerações, busca-se compreender a origem dos cursos de nível superior tecnológicos, o crescimento da oferta de cursos no contexto brasileiro, a amplitude de mercado e toda a complexidade de formação – do ponto de vista educacional – atrelado a um curso de curta duração, abrangente e novo no catálogo de cursos do MEC.

Tratando-se de um campo pouco estudado, a pesquisa caracteriza-se como exploratória que, segundo Gil (2002), “tem como objetivo, proporcionar maior familiaridade com o problema com vistas a torna-lo mais explícito ou a constituir hipóteses” (p.41), proporcionando maior conhecimento ao pesquisador acerca do fenômeno estudado. Caracteriza-se também como uma pesquisa descritiva que, segundo o mesmo autor, tem por principal objetivo a descrição das características de determinada população ou fenômeno. Para análise das práticas docentes articuladas com a documentação, delimitou-se para objeto de estudo três instituições de ensino, cuja identificação será preservada. Para tal delimitação foi realizado levantamento inicial dos cursos de Gastronomia no Brasil na página *on line* do Ministério da Educação (e-MEC), tendo sido selecionados trinta e quatro cursos de categoria presencial e em atividade no Estado de São Paulo (MEC, 2012). Foram feitos contatos iniciais com os coordenadores, eletronicamente ou por telefone. Desses foram selecionados três cursos, cujos coordenadores aceitaram participar da proposta e cujos documentos de cursos estavam disponíveis *on line* para consulta.

ENSINO SUPERIOR TECNOLÓGICO EM GASTRONOMIA NO BRASIL

A evolução dos cursos de formação superior tecnológica no Brasil insere-se no histórico dos cursos profissionalizantes, a partir do qual se podem compreender as tendências que se apresentam no contexto da formação da mão-de-obra requerida pelo mercado. A cultura escolar, em todos os níveis de educação e especialmente a aprendizagem feita em ambiente acadêmico, tem importância no processo de formação na sociedade contemporânea e deve estar apoiada na existência de estratégias pedagógicas de natureza variada. Tal afirmação é reforçada pela Lei de Diretrizes e Bases (Brasil, 1996) que descreve a finalidade da educação superior, com o seguinte objetivo:

Art. 43 - Estimular a criação cultural, formar diplomados para inserção em setores profissionais, desenvolver o entendimento do homem e do meio em que vive, promover a divulgação de conhecimentos culturais, suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento cultural e profissional, estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente e a extensão aberta à participação da população. (p. 13).

O primeiro decreto para cursos profissionalizantes foi elaborado pelo Presidente Nilo Peçanha, em 1909, destinado às classes mais pobres, aparecendo também no documento final da Constituição de 1937. Porém, o pequeno número de estudos pormenorizados e aprofundados

sobre o perfil do corpo discente das diferentes escolas e cursos profissionais nos impede de afirmar que os alunos dos cursos profissionais eram oriundos exclusivamente ou de maneira homogênea das classes populares (Bomeny & Costa, *apud* Zucchi, 2012). Os cursos tecnológicos se inspiraram naqueles criados nos Estados Unidos da América, como forma de capacitação de profissionais de nível médio ou técnico, para atender à demanda desenvolvimentista do período, no país. Entendia-se por desenvolvimento, uma modernização econômico-social, bastante semelhante ao modelo desenvolvimentista europeu do século XIX, inspirado no evolucionismo darwiniano que de certa forma justifica o domínio colonial praticado no período em questão. Neste sentido, modernizar-se, desenvolver-se, significaria priorizar “a constituição de um setor dirigente ‘com propensão para o progresso’, isto é, afinado com a modernização *vis-à-vis* aos EUA” (Leher, 2005, p.210). Os Cursos Tecnológicos, portanto, possuem duas características voltadas para o mercado de trabalho: especificidade técnica e curta duração. Dessa forma, é possível formar um contingente técnico em curto espaço de tempo.

As referências para os cursos tecnológicos estão contidas no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia já citado, elaborado pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC), do MEC, em cumprimento ao Decreto nº 5.773/06, que agrupam as informações que norteiam e direcionam os documentos institucionais dos cursos. Nesse Catálogo, há orientações detalhadas para os cursos, estrutura de laboratórios, acervo bibliográfico indicado, carga horária, orientação para estágio prático, etc. Observa-se que não há menções diretas à área de hospitalidade, bem como gestão de negócios. Caberia, portanto, uma revisão do proposto, incluindo a temática como parte do domínio do aluno de qualquer dos cursos relacionados ao eixo da hospitalidade.

NORMATIVAS EDUCACIONAIS E FORMAÇÃO DOCENTE

Assim como qualquer outro curso superior, o curso de Gastronomia também está sujeito às recomendações mínimas de qualidade para que esteja em conformidade com as diretrizes do MEC. No instrumento para avaliação de cursos encontram-se as normas para atribuição de conceitos: “serão atribuídos conceitos de 1 a 5, em ordem crescente de excelência, a cada um dos indicadores de cada uma das três dimensões”, como exigido no § 2º do Artigo 4º da Lei do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES):

A avaliação dos cursos de graduação resultará na atribuição de conceitos, ordenados em uma escala com cinco níveis, a cada uma das dimensões e ao conjunto das dimensões avaliadas. (Brasil, 2012). O Conceito do Curso (CC) é calculado pelo sistema e-MEC com base em uma média aritmética ponderada pelos percentuais de peso de cada dimensão e o cálculo é automático. Os valores e pesos de cada critério são de conhecimento da IES, que possui acesso ao formulário eletrônico para preenchimento por seu Pesquisador Institucional (PI). O arredondamento para o conceito final é matemático e feito pelo sistema. Para manter-se ativo, o curso precisa de conceito satisfatório, ou seja, deve obter a nota mínima de três. O CC considera, portanto, as diferentes dimensões do curso, cujos pesos variam. Para autorização de curso as dimensões e respectivos pesos são: *Organização Didático-Pedagógica, com peso 30; *Corpo Docente, com peso 30; *Infraestrutura, com peso 40. Para reconhecimento e renovação de cursos, as dimensões e pesos são: *Organização Didático-Pedagógica, com peso 40; *Corpo Docente, com peso 30; *Infraestrutura, com peso 30. Nota-se que, em quaisquer circunstâncias, a nota obtida no conceito Corpo Docente tem peso inferior à nota dada para Organização Didático-Pedagógica e Estrutura.

Toledo (2006) desenvolveram um estudo com o objetivo de constatar como preparar um professor de Gastronomia e como inseri-lo no espaço acadêmico. O curso de Gastronomia possui uma característica de interdisciplinaridade que se relaciona com áreas que vão desde as Ciências Humanas, Ciências Sociais e da Natureza, além de áreas como o Turismo e Lazer. Sendo assim, pode-se considerar que o egresso do curso precisa de conhecimento sobre outras áreas, e não exclusivamente sobre o domínio das técnicas de preparo de alimentos. Até a primeira metade da década de 1970, a formação docente tinha foco na dimensão técnica do conhecimento, onde o docente organiza e planeja processos rígidos de ensino com foco em resultados eficazes, sem considerar outros parâmetros do processo pedagógico.

Com a Lei de Diretrizes e Bases 5692/71, implantou-se o curso de magistério no lugar do curso Normal, modificando a formação docente existente até então. Somente a partir de 1970 é que as teorias sociológicas da educação foram ampliadas no país, dando ao ensino um caráter de fortalecedor das relações sociais (Toledo, 2006). Enfatiza-se que a profissão do professor não é transmitir valores de uma determinada classe social, mas sim tornar-se elo entre classes sociais e o sistema político e econômico. Assim, entende-se que somente a partir de 1980 a escola passou a ser considerada como um local de formação e educação, com olhar também para a construção dos valores de cidadania, onde se valoriza a troca de saberes, as relações e a comunicação.

CURSOS DE GASTRONOMIA ESTUDADOS

Os três cursos Tecnológicos de Gastronomia selecionados, são denominados no âmbito da pesquisa, como Instituição 1, Instituição 2 e Instituição 3. Apresenta-se uma descrição de cada curso analisado a partir de seus documentos oficiais e matrizes curriculares. Em seguida, apresenta-se o olhar dos coordenadores, considerando seu perfil profissional.

O critério intencional para seleção das instituições foi: instituições com cursos presenciais, no estado de São Paulo, aprovados pelo MEC e em atividade cujo coordenador fosse, também, docentes do curso e se estivessem no cargo há mais de três anos, além do aceite quanto à participação no estudo. Chegou-se a 36 cursos no estado de São Paulo, que representam 29,5% dos cursos do Brasil, segundo a mesma fonte (122 cursos). A amostra restringiu-se a São Paulo, que tem o maior número de cursos, e pelo fato de melhor viabilizar a pesquisa.

Cursos classificados como muito bons ficam isentos de avaliações periódicas *in loco*, exceto se tiverem desempenho ruim em outras avaliações como Exame Nacional do Ensino Superior (ENADE). Cursos com conceitos satisfatórios e bons permanecem sendo avaliados periodicamente e cursos com conceitos insatisfatórios ou ruins são descontinuados pelo MEC, não podendo dar continuidade à oferta de vagas. Os resultados das avaliações são públicos e ficam disponíveis no endereço eletrônico do MEC. Cabe ressaltar que para o curso de Gastronomia não é obrigatório que o coordenador possua formação no curso. Coordenadores de áreas adjacentes podem, portanto, exercer o cargo sem comprometer a avaliação do curso.

Caracterização das instituições estudadas - A Instituição de Ensino Superior 1 (IES01) é privada e está localizada na zona Sul de São Paulo, tendo iniciado suas atividades em 1990 com cursos profissionalizantes, criando em 2007 cursos de educação superior. O curso de Gastronomia foi implantado e autorizado para funcionamento em 2007 e se compõe de 22 disciplinas, divididas em quatro semestres. A sua carga horária total é de 1.980h, sendo 300h de estágio curricular. Contava em 2011 com 250 alunos matriculados e registrou, até 2011, 111 egressos. O corpo docente atual é formado por nove professores com titulação mínima de especialização *lato*

sensu. O valor da mensalidade é de R\$948,00 e o aluno ingressante deve adquirir um *kit* de utensílios de cozinha e uniforme, cuja estimativa de preço em outubro 2012 era de R\$350,00. O módulo A é considerado básico e obrigatório e os três módulos subsequentes são ofertados conforme disponibilidade da IES-01.

A Instituição 2 (IES-02) foi fundada no ano de 1956, e se coloca como uma entidade privada, comunitária, confessional e católica, criada e mantida por um instituto religioso, localizada na cidade de Bauru (SP). O curso de Gastronomia teve início em 2001, e sua carga horária total é de 1.800h, das quais 960h destinam-se às disciplinas práticas e 840h às disciplinas teóricas. A matriz curricular é composta por 36 disciplinas, distribuídas ao longo de quatro semestres. O corpo docente conta com 24 professores, dentre os quais há dois mestres em Hospitalidade e um mestrando nessa mesma área. No curso, estavam matriculados, em 2011, 60 alunos, e no período de 2008 a 2010, foram 44 graduados. O valor da mensalidade era de R\$1.300,00 em 2012.

A IES-03 foi criada em 1968, é privada e está localizada também na região sul da cidade de São Paulo. A mensalidade é de R\$943,00 e também faz uso, como diferencial de marketing e divulgação, o fato de sua localização ser muito próxima ao Metrô. A Instituição não informou o número de alunos e egressos.

Em relação à IES01 observam-se na missão e nos objetivos da instituição termos como 'qualidade de ensino', '*relações humanizadas*', entre outras, cuja diretriz volta-se para a hospitalidade comercial, em especial para o '*receber*', ou seja, fazer seu cliente/aluno se sentir em um *espaço humanizado*, no qual é atendido em sua individualidade. Nesse sentido, promove frequentes ações sociais e mantém a estrutura predial, que embora pequena, está voltada para a acessibilidade a pessoas com necessidades especiais. Tais ações indicam a preocupação com a *inclusão social* e com a *humanização*, como pode ser observado no seguinte trecho do seu Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI):

Oferecer na Zona Sul da cidade de São Paulo a possibilidade de transformar pessoas por meio da participação ativa em seu desenvolvimento educacional, impulsionando a *humanização* em todos os processos e potencializando a visão permanente de qualidade com o uso de novas tecnologias. (PDI, Instituição 1, 2010, grifo nosso).

Observa-se que em sua missão institucional a IES-02 estabelece propósitos voltados à hospitalidade, manifestada em termos como 'excelência acadêmica', 'qualidade de ensino', 'prestação de serviços orientados à promoção da pessoa', com ênfase na *preocupação com o outro*, seja com os alunos, corpo docente e técnico administrativo, bem como com a comunidade externa. Volta-se também à inserção social, integração entre a comunidade acadêmica, *estímulo ao acolhimento* de pesquisadores de outros estados do Brasil, promoção do intercâmbio e a cooperação com outras instituições, conforme consta em seu PPI (Instituição 2, 2010). O seu Projeto Pedagógico do Curso (PPC) concebe um ensino voltado ao estímulo, a partir das produções culinárias do alimento, dos *sentidos humanos*, tornando a *refeição um momento de apreciação e satisfação*. Nesse momento, percebem-se dois focos: **o alimentar e o receber**, sendo o primeiro associado a outros termos, como se observa no seguinte trecho de um texto citado no PPC:

O ato de se alimentar e cozinhar com outras pessoas é um sinal de *fraternidade, companheirismo e solidariedade*. Atualmente a gastronomia é marcada pela combinação de diferentes elementos, ainda que comuns, de modo que ao se juntarem, resultam num sabor original com um padrão definido de qualidade e bom serviço. (Ornellas, 2000 *apud* IES 2, 2010, p. 25)

Igualmente observa-se que a IES-03 tem como missão promover a formação científica, cultural, tecnológica e humanística dos seus alunos (sob a segura orientação dos seus professores), produzir e difundir novos conhecimentos e prestar serviços em prol da melhoria de vida da comunidade. A qualidade das ações acadêmicas desta instituição está fundamentada em nobres valores e ideais que exaltam a democracia, a liberdade, o *comportamento ético*, o rigor científico, a *responsabilidade social*, o espírito de *solidariedade*, o respeito às diferenças individuais, a prática da cidadania e o profundo comprometimento com os problemas da realidade brasileira, que foram ressaltados pelos autores mencionados na Introdução deste artigo e que correspondem às orientações gerais do MEC. Os demais documentos institucionais, no entanto, não estão disponíveis para consulta *on line* e foram substituídos pela entrevista com o coordenador.

Proposta de formação, perfil do egresso e áreas de atuação - Nas três instituições observou-se uma preocupação pela formação ampla, onde o aluno formado possa atuar dentro da área de alimentos e bebidas, desde a gestão e administração de recursos, pessoas e projetos até a própria execução e produção dos alimentos e bebidas. Cabe ressaltar que o MEC orienta que tais cursos tenham um perfil mais focado na gestão e empreendedorismo. Todos os cursos também apresentaram certificações intermediárias que possibilitam ao módulo cursado ter uma especificidade de temas abordados. Depois de concluído, as atividades do referido módulo (semestral em todas as instituições analisadas) o aluno pode requerer certificado parcial que valida sua capacitação para cada uma das principais temáticas: Gestor em Alimentos e Bebidas, Empreendedor em Alimentos e Bebidas e Cozinheiro *Chef* Internacional.

Notou-se também uma preocupação com a formação transdisciplinar e integrada, valorizando as características do mercado local. Tal preocupação é destacada por meio de trabalhos integrados, eventos e outras atividades multidisciplinares, que propõem uma capacitação mais abrangente e um aprendizado dinâmico de várias disciplinas.

O perfil do egresso da IES-01 é trabalhado a partir da condição de uma graduação generalista e pluralista, considerando que a base da atuação profissional está assentada em conhecimentos fundamentais das diversas áreas do saber, relacionadas com cada profissão. Para tanto, a instituição se propõe a contribuir para o desenvolvimento de habilidades, atitudes, cooperação, e participação na tomada de decisões, focando o preparo profissional em atenção às demandas do mercado. Observa-se que este perfil está de acordo com o previsto pelo documento orientador do MEC.

Na IES-02 (2010) há a preocupação com o modelo de formação amparado, segundo PPC:

[...] na qualidade, perspectiva de especialização do conhecimento, capacitação para a pesquisa e extensão, integrada à educação social, com competências cognitivas, comportamentais e atitudinais para atuar no setor de serviços alimentícios e áreas correlatas. Seu desempenho deverá estar pautado pela ética, pela visão crítica da realidade e pela atualização permanente (p. 26).

Já na IES-03 o perfil do egresso é considerado heterogêneo, misturando desde profissionais que buscam melhorar sua qualidade profissional, até jovens que pretendem pleitear vagas no mercado de trabalho, passando por indivíduos que já possuem outra formação e estão, nesse momento, estudando por lazer ou como uma segunda opção profissional.

Currículo - Para análise do perfil curricular, foi feito o levantamento das disciplinas ofertadas em cada instituição. Tal levantamento aponta o nome da disciplina, sua carga horária e a

categoriza quando à natureza em: teórica, prática ou mista. Tal categorização foi realizada pelos próprios coordenadores de curso, cujo critério varia de acordo com sua percepção para a disciplina aliado ao número de aulas práticas e teóricas.

Na IES-01, o curso é modular e somente o primeiro módulo é considerado obrigatório. Concluído o módulo básico o aluno pode cursar qualquer outro módulo, pois segundo a Coordenadora de Curso, os módulos são independentes e todo o pré-requisito necessário é ofertado durante o módulo inicial. Para categorizar as disciplinas, observou-se que a Coordenadora entende várias disciplinas como mistas, pois segundo sua percepção mesmo as disciplinas com grande carga horária em prática devem ter uma fundamentação teórica de apoio. As disciplinas que foram classificadas na IES-01 como práticas, são aquelas cuja carga horária em aula prática é superior a 80% do conteúdo total ministrado. Outro fator relevante é que a coordenadora considera que o conceito de aula prática não se restringe àquelas aulas onde há preparo de alimentos e bebidas. Disciplinas de conteúdos diversos, que propõem visitas técnicas, dinâmicas de estudo, ou qualquer outra simulação de prática profissional, consideram tais atividades como práticas.

Somente na grade da IES-02 foram encontradas disciplinas que relacionam o curso com a temática da Hospitalidade e Turismo. Tais disciplinas podem ser atribuídas à presença do curso de Turismo na instituição, além da formação em Hospitalidade do coordenador. Ele ressalta ainda que nas pesquisas institucionais, muitos alunos demonstram interesse somente em disciplinas que produzem alimentos e bebidas. No entanto, no ato da matrícula do curso, todos os alunos recebem a grade completa e são informados que deverão cursar todas as disciplinas da matriz curricular. Ainda assim, durante o curso, a importância das disciplinas teóricas é rememorada junto aos alunos, para que compreendam a importância delas em sua atuação profissional.

O coordenador da IES-03, por diversas vezes, ressalta a grade composta por grande maioria de disciplinas práticas como um diferencial na formação do aluno. De fato, analisando a grade, é na IES-03 que está a maior carga horária prática, dentre as matrizes curriculares analisadas, sendo que para o Coordenador são consideradas práticas as disciplinas que tratam do preparo de alimentos e bebidas ou eventos. Foi citado ainda que os alunos preferem tais disciplinas em comparação com as teóricas, evidenciado pela opinião dos estudantes em pesquisas e até mesmo no contato direto em sala de aula.

Sem.	Categorização das Disciplinas		
	IES-01	IES-02	IES-03
1º	Termos e Técnicas Gastronômicas – 80h - Mista Técnicas Dietéticas e Nutrição 80h - Mista Habilidades Básicas de Cozinha - 80h - Mista Microbiologia, Higiene e Legislação em Alimentos – 80h - Teórica Gastronomia: Historia Cultura e Ética - 80 h –Teórica	Comunicação e Expressão 40 horas 1º Teórica Controle Higiênico Sanitário de Alimentos 40 horas 1º Teórica Fundamentos e Técnicas Culinárias 100 horas 1º Prática Introdução à Nutrição 40 horas 1º Teórica História da Alimentação e Gastronomia 40 horas 1º Teórica Legislação e Segurança no Trabalho 40 horas 1º Teórica Microbiologia 40 horas 1º Teórica Serviço de Sala e Bar 40 horas 1º Prática Terminologia Gastronômica 20 horas 1º Teórica	Análise Sensorial 40 horas 1º Mista História da Gastronomia 40 horas 1º Teórica Legislação Sanitária e Higiene 20 horas 1º Teórica Metodologia de Pesquisa 20 horas 1º Teórica Microbiologia 20 horas 1º Teórica Sustentabilidade aplicada à Gastronomia 20 horas 1º Teórica Técnicas dietéticas 40 horas 1º Prática Técnicas e Práticas de Cozinha I 40 horas 1º Prática Técnicas e Práticas de Cozinha II 60 horas 1º Prática

			Técnicas e Práticas de Cozinha III 60 horas 1º Prática Tipologia de restaurantes 20 horas 1º Teórica Utensílios e Equipamentos de Cozinha 20 horas 1º Mista
2º	Tendências Gastronômicas – 40h - Mista Planejamento de Cardápios -40h - Teórica Gastronomia Contemporânea - 80h - Prática Gastronomia Internacional -160h - Mista Recursos Tecnológicos 40h - Mista Linguagem e Comunicação 40h – Mista	Administração em Gastronomia 40 horas 2º Teórica Cozinha Brasileira 80 horas 2º Prática Cozinha Fria (<i>Garde Manger</i>) 40 horas 2º Prática Cultura Religiosa 20 horas 2º Mista Elementos Socioculturais da Gastronomia 30 horas 2º Teórica Enologia 40 horas 2º Mista Ética 20 horas 2º Teórica Hospitalidade nos Serviços de Alimentos e Bebidas 40 horas 2º Teórica Planejamento de Cardápio 30 horas 2º Mista Tecnologia de Alimentos 40 horas 2º Mista Turismo Gastronômico 20 horas 2º Teórica	Confeitaria I 40 horas 2º Prática Confeitaria II 40 horas 2º Prática Cozinha Fria – <i>Garde Manger</i> 60 horas 2º Prática Cozinha Técnica de Aves 40 horas 2º Prática Cozinha Técnica de Carnes 40 horas 2º Prática Cozinha Técnica de Frutos do Mar 40 horas 2º Prática Cozinha Técnica de peixes e Frutos do Mar 40 horas 2º Prática Nutrição 40 horas 2º Teórica Planejamento de cardápio, compras e custos 40 horas 2º Teórica Técnicas de eventos e serviços 20 horas 2º Teórica
3º	Enologia e Harmonização de Alimentos – 80h - Mista Gestão de Eventos - 80h - Mista Cozinha Brasileira - 80h - Mista <i>Garde Manger</i> – 80 - Prática Bar e Serviços - 40h - Mista Gestão Ambiental - 40h – Teórica	Confeitaria Básica e Café da Manhã 40 horas 3º Prática Cozinha Asiática 60 horas 3º Prática Cozinha das Américas 40 horas 3º Prática Cozinha Europeia 40 horas 3º Prática Cozinha Mediterrânea 60 horas 3º Prática Cozinhas Clássicas (francesa e italiana) 80 horas 3º Prática Gestão de Relações Humanas 30 horas 3º Teórica Organização e Gestão de Eventos 30 horas 3º Mista	Confeitaria Brasileira 20 horas 3º Prática Cozinha Espanhola 20 horas 3º Prática Cozinha Francesa 40 horas 3º Prática Cozinha Italiana 40 horas 3º Prática Cozinha Portuguesa 20 horas 3º Prática Cozinha Regional Brasileira 60 horas 3º Prática Enologia 60 horas 3º Prática Gastronomia hospitalar e alimentos funcionais 20 horas 3º Mista Gestão empreendedora e estrutura física 40 horas 3º Teórica História da cozinha brasileira 20 horas 3º Teórica Orientação de Pesquisa em Gastronomia 20 horas 3º Teórica Panificação I 40 horas 3º Prática
4º	Empreendedorismo e Marketing – 80h -Teórica Habilidades Avançadas – 80h - Mista Panificação e Confeitaria - 0h - Mista Fundamentos da Administração - 80h - Teórica Gastronomia Funcional - 40 h - Mista	Confeitaria Clássica e Artística 80 horas 4º Prática Cozinha Contemporânea 40 horas 4º Prática Criatividade e Domínio Operacional 40 horas 4º Mista Empreendedorismo 80 horas 4º Teórica Harmonização (alimentos e bebidas) 40 horas 4º Prática	Cozinha árabe e grega 40 horas 4º Prática Cozinha das Américas 20 horas 4º Prática Cozinha Indiana 20 horas 4º Prática Cozinha Japonesa e Chinesa 40 horas 4º Prática Cozinha livre e fundamentada 20 horas 4º Prática

	Gestão de Alimentos e Bebidas – 40h – Teórica	Marketing em Serviços de Alimentação 40 horas 4º Teórica Panificação 40 horas 4º Prática Planejamento e Gestão em Alimentos e Bebidas 40 horas 4º Teórica	Cozinha Tailandesa 20 horas 4º Prática Enogastronomia 20 horas 4º Mista Finalização do TCC 20 horas 4º Teórica Gastronomia Molecular 40 horas 4º Mista Gestão Sustentável na Gastronomia 20 horas 4º Teórica Marketing para Empreendimentos Gastronômicos 20 horas 4º Teórica Panificação II 60 horas 4º Prática Sorvete, Chocolate e Bolo Decorado 40 horas 4º Prática
--	---	---	--

Estratégias de curso e perfil do coordenador de curso - Na IES-01 a coordenadora de curso é formada em Nutrição e possui especializações na Gestão de Alimentos e mestrado na área de História. Atuou no mercado comum na área de Alimentos e Bebidas e atua na IES-01 há 10 anos, estando na coordenação de curso desde a implantação do mesmo. Em relação ao alinhamento docente e a filosofia/política institucional, a coordenadora relata que, profissionais fora do perfil humanista dificilmente se adaptam e acabam não dando continuidade ao vínculo. Foi relatado ainda o envolvimento de todos os docentes no processo de mudanças curriculares, embora existam docentes recentemente admitidos, que não teriam, portanto, participado do processo de elaboração do currículo atual. Ainda assim, a decisão final sobre as práticas, incluindo trabalhos, aberturas de campos de estágio e outras atividades são sempre divididas com os docentes. Foi observada ainda a preocupação em ofertar uma formação abrangente. Segundo a Coordenadora, seria esse um diferencial de mercado para o aluno (futuro profissional):

Nosso intuito é formar um profissional que tenha possibilidades amplas no mercado, e não somente no campo dos restaurantes. Queremos que seja ainda um bom administrador e tenha responsabilidade com sua profissão. (Coordenador da IES-01, 2013).

Em relação ao tema de sustentabilidade a coordenadora relatou que compreende a importância da temática e procura na medida do possível promover essa consciência no aluno e futuro profissional. Existe na grade uma disciplina cujo tema é exatamente a sustentabilidade, com carga horária de 40 horas, onde os conceitos básicos são passados aos alunos. No entanto, não foram relatadas práticas ou adaptações que aproximassem o aluno da prática profissional em alinhamento com os preceitos de sustentabilidade ou ecogastronomia. Em outro momento, inclusive, pode-se compreender que não há tratamento diferenciado para o lixo das aulas práticas, assim como o lixo institucional, embora existam algumas lixeiras específicas para a coleta seletiva, mas que não estão presentes em todos os espaços da IES-01, em especial nos laboratórios de aulas práticas. Em relação ao conceito, não ficou muito clara como se dá a construção de metodologias e ensino, avaliação e desempenho docente:

Aqui cada professor usa a metodologia que tenha melhor adaptação à sua disciplina e que se sinta mais seguro. Não impomos metodologia, mas promovemos encontros de formação docente, com uma profissional da Pedagogia, na própria Instituição. Esses encontros com o objetivo aprimorar a didática de ensino. Para provas, temos como praxe duas avaliações oficiais, que devem conter 10 questões avaliativas, sejam práticas ou teóricas. Além disso, há uma

terceira nota, que o professor compõe com os critérios que achar melhor. (Coordenador da IES-01, 2013).

Ainda foi destacado que a instituição possui uma pesquisa de avaliação interna, além da Comissão Própria de Avaliação (CPA), obrigatória pelo MEC. Essa pesquisa é respondida pelos alunos, de forma anônima e são questionados sobre os docentes, coordenação, serviços ofertados (cantina, xerox) e estrutura da IES. Ficou claro que a pesquisa impacta diretamente na possibilidade de continuidade do docente junto à IES, mas esse não seria um critério isolado. Segundo ela, todos são chamados para reuniões individuais onde as “angústias” de ambas as partes são colocadas. De qualquer forma, mencionou que docentes já foram desligados por não atenderem às expectativas do curso e dos alunos. No geral, eram docentes que, segundo ela, eram profissionais que vinham direto do mercado e não possuíam didática para o ensino.

Em relação ao mercado de trabalho, ficou muito claro o incentivo ao estágio prático, em especial a partir do momento em que o aluno cumpriu o módulo básico e já possui conhecimento mínimo, de acordo com a avaliação do corpo docente, para apreender os conhecimentos que o estágio poderia ofertar. Foi ressaltada ainda que o aprendizado do aluno que participa das atividades práticas é evidente e, dessa forma, contribui para a formação de um profissional com capacidade crítica sobre suas responsabilidades com o meio em que se relaciona. Embora tenha citado que o foco dos conteúdos considere as demandas do mercado, não ficou claro de que forma o mercado contribui para tais conteúdos, pois não foram observadas articulações com locais ou entidades para esse fim.

Segundo a coordenadora, uma das fragilidades que levou a IES-01 a esse conceito, foi a ausência de docentes com títulos como mestre e doutor e com experiência em pesquisa. Essa fragilidade pareceu muito clara em sua fala, no entanto, segundo ela, o próprio mercado não exige, na maioria das vezes, um profissional com esse tipo de qualificação. Possui convênio para estágio em hotéis e restaurantes na França, para alunos concluintes, sendo que os custos de viagem e outros sejam totalmente pagos pelo aluno. Para o tema de contato com o mercado, ficou muito claro o incentivo ao estágio prático, em especial a partir do momento em que o aluno cumpriu o módulo básico e já possui conhecimento mínimo, de acordo com a avaliação do corpo docente, para apreender os conhecimentos que o estágio poderia ofertar. Foi ressaltado ainda que é o aprendizado do aluno que participa das atividades práticas é evidente e, dessa forma, contribui para a formação de um profissional com capacidade crítica sobre suas responsabilidades com o meio em que se relaciona. Quanto à experiência individual, contribuindo para o aprendizado do grupo, a coordenadora mencionou as atividades em grupo bem como a participação dos alunos durante as aulas, sendo que tais iniciativas são incentivadas pela coordenação junto aos alunos e docentes.

Na IES-02, o coordenador de curso tem formação como bacharel em Direito e também como tecnólogo em Gastronomia. Especializou-se em Administração de Empresas com Ênfase em Hotelaria e posteriormente em Hospitalidade, através de mestrado na área. Coordena os cursos de Gastronomia e Turismo e enfatiza que orienta trabalhos na área de recursos humanos e planejamento estratégico. Está na coordenação desde a implantação do curso e participa ativamente das mudanças de matriz curricular que foram realizadas. O coordenador confirma que alterações na matriz curricular ocorreram por diversos motivos: revisão de carga horária de disciplina, adaptabilidade em relação ao mercado, desuso de determinada técnica ou segmento da gastronomia:

Temos um compromisso com as tendências e oportunidades profissionais. Somos pioneiros nesse curso em nossa região, o que nos torna referência de mercado. (Coordenador da IES 02, 2013).

Nos documentos de apresentação do curso, enfatiza-se o crescimento profissional, embora o coordenador ressalte que o perfil de egresso é bastante heterogêneo, sendo constituído também por pessoas que querem aprender sobre o tema apenas por lazer. Ainda no que tange à apresentação de curso, está a informação sobre a necessidade de interação entre o saber e o fazer, propondo que exista um alinhamento entre a teoria e a prática:

A interação entre o saber e o fazer resulta em estímulos, a partir do alimento, para os sentidos da visão, olfato, paladar, tato e audição, tornando as refeições um momento de prazer e satisfação. (Coordenador da IES-02, 2013)

Para as criações de base do currículo atualizado, além das diretrizes do MEC, o coordenador afirma que sempre é necessário andar em conformidade com o mercado. Para isso, procura conhecer o panorama de sua região, visitando locais. Tais visitas possibilitam parcerias para aquisição de produtos, campos de estágio e troca de informações. Segundo ele, nota-se evidente ganho, pois tais informações chegam ao curso muito rapidamente e de maneira muito assertiva. Além disso, convida *chefs* atuantes do mercado para aulas experimentais e palestras, com objetivo de manter o aluno próximo dos profissionais, bem como a instituição. Segundo a fala do coordenador, a preocupação em relação aos conceitos éticos é grande e sempre que possível são realizadas propostas que façam os alunos refletirem acerca da profissão, sua importância, além de outras questões como a sustentabilidade.

No que tange às preocupações com a ética, existe uma disciplina exclusiva para a temática, além de uma segunda disciplina denominada Criatividade e Domínio Operacional, que promove o aprimoramento para tomada de decisões, atuação em momentos de imprevistos e capacidade crítica de análise. Em relação à experiência individual contribuindo para aprendizagem, o coordenador lembrou que isso, além de incentivado, melhora a interação e o desenvolvimento das aulas. Como exemplo citou alunos que já atuam na prática e a maneira como suas intervenções, ainda que não muito alinhadas com a teoria, serve de comparação e exemplifica de forma próxima ao grupo a temática em questão.

As discussões e se tornam mais envolventes com os exemplos trazidos pelos alunos. Os professores mantêm uma postura mediadora em alguns casos, norteados pela construção da informação, mas é sempre algo que agrega muito em sala de aula. (Coordenador da IES-02, 2013).

No que refere às alterações, inclusões e exclusões no currículo de curso, o coordenador informou que tais mudanças já ocorreram diversas vezes ao longo do curso, por motivações distintas, que vão desde o atendimento ao mercado de trabalho, revisão de conteúdo e carga horária, adaptação de técnicas gastronômicas. As modificações podem ser trazidas como sugestões dos docentes, da coordenação e até mesmo pelo retorno dos alunos. Independentemente disso, as modificações são articuladas junto ao colegiado e depois seguem os trâmites burocráticos da instituição, que não foram explicitados. Em relação à sustentabilidade, o coordenador afirma que promove a compra de insumos regionais, sempre que possível, para melhor conhecimento da origem do produto e da forma de produção. Pelo fato de se tratar de uma Instituição confessional, o respeito ao próximo e ao meio, estão diretamente relacionadas com todos os cursos. Dessa forma pretende formar um profissional que tenha preocupação com os insumos e a referência regional, embora a redução de desperdício em aula seja citada como a principal medida tomada pelo curso, ainda que não

exista um plano formal de ações. Deixa muito clara a vantagem em manter um curso cujas disciplinas estão bastante focadas na área de prática de cozinha, entendendo-se esse ponto como um diferencial formativo.

É necessário manter um alinhamento entre teoria e prática. As matérias teóricas devem ser muito alinhadas à realidade do mercado de trabalho. (Coordenador da IES-02, 2013).

Em relação aos diferenciais da IES-03, o coordenador enfatizou a participação em aulas práticas de cozinha como um dos grandes diferenciais do curso. Nota-se em sua fala uma grande preocupação em salientar que mais de 80% das aulas são de práticas de cozinha. Quando perguntado sobre como se daria o alinhamento entre teoria e prática, o coordenador explicou que isso varia em função da disciplina, do professor envolvido e do tipo de necessidade. No entanto deixou evidente que, demandas vindas da prática profissional ou refletidas pelos docentes de disciplinas práticas, devem ser incorporadas o mais breve possível. Esta preocupação pode ser percebida inclusive na divulgação do curso, no site oficial da IES-03:

O curso de Tecnologia em Gastronomia da IES-03 garante ao aluno habilidades e competências em cozinha geral e internacional, além de gestão de negócios na área de alimentos e bebidas. Assim, ele se torna um profissional diferenciado e capaz de atuar com excelência. (Coordenador da IES-03, 2013).

Segundo o coordenador, o programa do curso foi montado para capacitar o aluno a atuar tanto na cozinha quanto na área administrativa, seja no Brasil ou no exterior. Enfatiza ainda que o curso deve fazer o aluno vivenciar a rotina dos estabelecimentos do setor e possibilitar que tenha contato com os mais diferentes ramos da gastronomia, de maneira prática.

O curso é bastante prático: cerca de 80% das aulas são ministradas em cozinhas ou laboratórios, para que o aluno conheça ingredientes, processos adequados de manipulação e técnicas de preparo. Para isso, a Escola conta com uma infraestrutura de sete cozinhas pedagógicas, uma cozinha fria, um laboratório de técnica e dietética, além de um laboratório de análise sensorial – um dos diferenciais do curso, pois ensina o futuro “chef” de cozinha a diferenciar todos os aromas, sabores e texturas dos alimentos. (Coordenador IES-03, 2013)

Desta forma, percebe-se que de uma forma geral, há uma ênfase muito grande na formação prática e em habilidades de gestão, os estágios e disciplinas práticas, apresentando uma importância bastante grande, com a possibilidade de habilitar o egresso para o mercado, com discernimento na vida profissional como cidadão, mais consciente da importância da sua atuação.

DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Considerando-se que mesmo os documentos oficiais do MEC ainda não contemplam a formação mais abrangente do profissional, embora já se perceba um olhar que se volta ao meio onde esse profissional irá atuar, fica mais compreensível a maneira como as instituições, coordenadores de curso e docentes lidam com a metodologia de formação tecnológica. Embora seja clara a preocupação de atualizar constantemente o currículo com a prática e as demandas do mercado, não se evidenciou, de forma clara, articulações que evidenciem uma atuação em profundidade, para uma formação mais ampla, com disciplinas interconectadas.

Embora seja presente na fala dos coordenadores de curso as questões relacionadas ao atendimento às demandas do mercado de trabalho, somente na Instituição 02 foram

percebidas atividades frequentes onde os alunos tenham interação com profissionais de fora do ambiente acadêmico. Ainda assim, não se observou de que forma os conteúdos abordados são influenciados por tais profissionais ou até mesmo por órgãos e empresas da área de alimentos e bebidas. A proximidade com os *stakeholders*, inclusive nas disciplinas teóricas, é apontado por autores como Coradini, Sabino & Costa (2010) como uma necessidade das empresas para manutenção de suas atividades. Sendo assim, caberiam intervenções com todos os personagens que compõem o meio. Outra inconsistência observada foi o fato de que, para alguns cursos, entende-se que, disciplina prática é a de maior peso na formação do aluno e que seria considerada prática somente aquela disciplina que está relacionada com a preparação de pratos ou acontece em torno do uso de algum ingrediente.

Desta forma, entende-se que é necessária uma nova visão sobre a formação do aluno (Delors, 2009). Outros saberes atuarão como apoio à sua formação e vão interagir e compor todo um aprendizado que o fará agir e compreender melhor sua prática de cozinha, inclusive. Considera-se que as aulas práticas podem ajudar no desenvolvimento de conceitos científicos, além de permitir que o aluno aprenda como abordar objetivamente o seu mundo e, principalmente que desenvolvam sua capacidade de tomada de decisões e soluções para problemas complexos, uma vez que simulam em micro ambientes as rotinas diárias. Além disso, as aulas práticas servem de estratégia e podem auxiliar o professor a retomar um tema já abordado, construindo para um novo contexto e uma nova solução para o mesmo tema, ou seja, proporcionando um novo olhar para a mesma situação.

Quando a aula prática aborda um conteúdo trabalhado em sala de aula anteriormente, o aluno pode ampliar sua reflexão sobre a maneira de agir em determinadas situações, o que leva a discussões durante as aulas. Tais discussões fazem com que os alunos, além de exporem suas ideias, aprendam a respeitar as opiniões de seus colegas de sala e até mudem sua conduta diante do olhar do outro. Sendo assim, entender que aula prática se limita àquelas que acontecem durante a produção do alimento seria reduzir muito a amplitude de temas que podem ser abordados. Ou seja, atividades práticas também podem ser feitas através de trabalhos de campo, ambientes virtuais e visitas técnicas.

No entanto, as aulas práticas no ambiente de laboratório podem despertar curiosidade e, conseqüentemente, o interesse do aluno, visto que a estrutura do mesmo pode facilitar, entre outros fatores, a observação de fenômenos estudados em aulas teóricas. O uso deste espaço também é positivo quando as experiências em laboratório estão situadas em um contexto histórico-tecnológico, relacionadas com o aprendizado do conteúdo de forma que o conhecimento empírico seja testado e argumentado, para enfim acontecer a construção de ideias e novos conceitos. Além disso, nessas aulas, os alunos têm a oportunidade de interagir com as montagens de utensílios e equipamentos específicos para as técnicas propostas pelo professor.

Em relação às articulações entre as disciplinas teóricas e práticas, notou-se que não há consenso entre as instituições sobre o que seria uma disciplina mista ou prática. Mesmo nas instituições onde há mais de 70% de aulas práticas, existem aulas teóricas. Tais aulas servem para caracterizar as disciplinas, definir, conceitualizar e contextualizar a temática abordada, no entanto, na instituição 01 denominam-se tais disciplinas como mistas, enquanto que na instituição 02, chama-se de disciplina prática, pois tem conteúdo prático superior a 70% das aulas. Para definição de conteúdos, formação docente, estruturas e outros documentos de curso, em todas as instituições, ficou evidente a interferência dos parâmetros do MEC. Já no

que se refere à metodologia de avaliação do aproveitamento aluno, avaliação docente, avaliação de conteúdo, não ficaram claras as maneiras como são mensuradas.

No que refere ao conceito de desenvolvimento de capacidade de avaliação crítica, todos os coordenadores afirmaram que se preocupam com a formação de uma identidade crítica, sendo esse um dos focos da disciplina de ética, presente em todas as grades curriculares, em carga horária variável conforme a instituição. Cabe ressaltar ainda que todos os coordenadores mencionaram que suas grades curriculares, matrizes e conteúdos devem andar em conformidade com as demandas do mercado e que já foram adaptadas em virtude deste, o que reforçaria ainda mais a necessidade de haver uma discussão mais aprofundada sobre essa questão.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante o percurso do presente trabalho, buscou-se compreender a evolução dos cursos tecnológicos de Gastronomia, fenômeno que se reconhece não apenas no estado de São Paulo, mas no Brasil, como foi visto. Pode-se observar que, embora esteja pautada por um mesmo órgão fiscalizador, a formação proposta em cada uma das instituições apresenta características diversas, que vão desde um olhar inicial para o perfil do profissional oriundo desta formação e passa pelas metodologias adotadas, disciplinas ofertadas e até mesmo pela forma de avaliação dos alunos. Nota-se ainda que o curso pode ser muito voltado exclusivamente para a prática de preparo de alimentos, o que caracteriza, como já citado, uma formação mais focada na técnica de preparo, com pouco foco no indivíduo em questão e suas relações com os demais.

Embora os coordenadores de curso tenham apresentado uma boa capacidade e autonomia para modificações e correções em seus cursos, sob todos os aspectos, a gestão acadêmica deve entender que entre outras responsabilidades está imputada a necessidade de construir, desconstruir e rever projetos pedagógicos e suas propostas curriculares. A pessoa responsável para tais mudanças deve, em primeiro lugar, estar capacitada para implantar tais mudanças, sob todos os aspectos. Nota-se que há uma forte preocupação em atender, ainda que com adaptações, as exigências legais, mas as linhas e ferramentas pedagógicas parecem um tanto negligenciadas. Aspectos como o perfil do indivíduo formado, e o próprio objetivo do curso, além um olhar sobre a formação pedagógica (e não apenas técnica) dos docentes, apoio em suas necessidades, a possibilidade de ofertar a interação com o mercado de trabalho, promover a pesquisa podem levar a um caminho que promova a elevação do indivíduo em formação.

Além disso, a pesquisa mostrou que as aulas práticas não precisam necessariamente ser vistas como práticas das técnicas de preparo, mas podem ir muito além. Contemplar experimentos no laboratório e fazer os alunos despertarem para o interesse na pesquisa faz o conhecimento ser aprimorado numa área cuja pesquisa ainda é pouco incentivada. Por fim, espera-se com esse trabalho contribuir para que novas investigações a respeito da formação em Gastronomia. Percebem-se lacunas que permitem a elaboração de trabalhos posteriores.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Educação. Lei de diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/ldb.pdf>. Acesso em: 10/05/ 2011.

BRASIL. Decreto nº 2208/1997. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D2208.htm. Acesso em: 14 maio 2011.

Coradini, C.; Sabino, M. & Costa, B. (2010). Teoria dos Stakeholders – Estado da Arte produzido no Brasil. *Anais... XIII Seminários em Administração*. pp.1-13.

Delors, J. (org.). Os quatro pilares da educação. In: *Educação: um tesouro a descobrir*. São Paulo: Cortez, 2009.

Gil, A. C. (2002). *Métodos e técnicas de pesquisa social*. Rio de Janeiro: Atlas.

Larrosa, J. (1994). Tecnologias do eu e educação. In: Silva, T.T. *O sujeito da educação*. Petrópolis, RJ: Vozes, pp.35-86.

Perrenoud, P. (1993). *Práticas pedagógicas, profissão docente e formação: perspectivas sociológicas*. Porto Alegre: Dom Quixote

Secco, L. G. & Pereira, M. L. T. (2004). Concepções de qualidade de ensino dos coordenadores de graduação: uma análise dos cursos de odontologia do Estado de São Paulo. *Interface - Comunic., Saúde, Educ.*, V.8 (15), pp.313-30.

Toledo, R.F.M.(2006). A importância da fundamentação teórica na formação do professor de gastronomia. In: *Revista de Ensaios Acadêmicos*. São Paulo: Hotec, n.1, pp. 59 64.

Zucchi, B. B. (2012). *Curso de Quadros: formação de professores e instrutores pelo/para o Senai-SP (1942-1955)*. Tese de Doutorado. São Paulo: PUC-SP.

Ornellas, L.H. (2000). *A alimentação através dos tempos*. Florianópolis: UFSC

Recebido: 10 SET 2014

Avaliado: SET- OUT 2014

Reencaminhamento pelos autores: MAR 2015

Aceito em: 03 ABR 2015