

CURSOS SUPERIORES DE GASTRONOMIA: BUSCANDO UMA IDENTIDADE ACADÊMICA

Maria do Socorro Ferreira dos Santos; Wagner Veras Rodrigues

Instituto Federal de Alagoas – IFAL, socorrofsantos@yahoo.com.br ; Serviço Nacional de Aprendizagem – SENAC, wagnervr@yahoo.com.br

Resumo: A formação superior em Gastronomia na última década vem ganhando destaque entre outros cursos de Tecnologia. Percebendo esse avanço o presente trabalho tem como objetivo conhecer as percepções dos egressos após sua formação tecnológica em Gastronomia e as principais expectativas de um gastrônomo recém formado no Estado de Alagoas. Para tanto, foi utilizado uma metodologia quanti-qualitativa com a aplicação de questionários semiestruturados. Participaram da pesquisa 40 % dos egressos do ano letivo de 2015. Os resultados apontam para diversos aspectos importantes, entre eles estão: mesmo sendo um curso superior, essa formação sofre grande influência dos modelos dos cursos técnicos profissionalizantes, além disso, a construção acadêmica na área de Gastronomia é recente e ainda é frágil a formação de professores, por isso, há uma necessidade do desenvolvimento de pesquisas sobre essas questões. A partir desses resultados, destacamos a necessidade de pensarmos em outras questões voltadas para a formação continuada de professores que atuam nos cursos de Gastronomia, para que os profissionais formados não fiquem restritos a uma formação eminentemente técnica.

Palavras-chave: Gastronomia, Educação Tecnológica, Formação Docente

Introdução

A problematização desse estudo surge a partir de dois processos, o primeiro como professores em formação da área da Gastronomia e o segundo como pesquisadores, ao perceber que essa formação superior é recente e vem se destacando cada vez mais na última década, chamando a atenção de muitos profissionais de outras áreas de formação.

Tomando como referência a pesquisa de Miyazaki, (2006, p. 19) a formação superior em Gastronomia no Brasil começa apenas em 1999, através da implantação dos seguintes cursos:

- a) Curso de Turismo (modalidade bacharelado) com Habilitação em Gastronomia na Universidade do Sul de Santa Catarina - Florianópolis/SC;
- b) Curso Superior de Formação Específica em Gastronomia (modalidade sequencial) na Universidade Anhembi-Morumbi – São Paulo/SP;
- c) Curso de Gastronomia (modalidade sequencial e Graduação) na Universidade do Vale do Itajaí – Itajaí/SC.

Em Alagoas, a formação superior em Gastronomia iniciou-se apenas em 2012, através da implantação do curso em uma instituição privada. Até esse período o SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, através de suas escolas técnicas profissionalizantes formavam técnicos nessa área e assumiam a formação profissional de cozinheiros.

Importante destacar que nosso Estado acompanhou esse processo assim como outros Estados do Brasil, através da criação do SENAC pelo Decreto 8621/46 e a partir de diversas reformas orientadas pelo Decreto-lei 6141/43 que instituiu a Lei Orgânica do Ensino Comercial. Podemos notar ainda que todas essas leis foram importantes para a reforma do ensino profissional e, como as indústrias precisavam de trabalhadores, o sistema de ensino paralelo ao oficial das escolas técnicas foram ganhando força, pois o único objetivo, naquele momento, era o de qualificar para as fábricas. Por um lado, nesse período, o SENAI atingia os setores industriais, além dos relacionados a transportes e pesca, por outro lado, o SENAC, buscava atender à demanda do comércio. (ROMANELLI, 2009).

Segundo Miyazaki, (2006, p. 21) de 1999 a 2006 surgem 27 cursos superiores sendo três Bacharelados e 24 de tecnologia e estavam assim distribuídos, ver tabela 1:

Tabela 01: Quantidade de Cursos Superiores em Gastronomia (1999-2006)

CURSOS SUPERIORES	REGIÃO
0	NORTE
3	NORDESTE
3	CENTRO-OESTE
15	SUDESTE
6	SUL

Os Cursos da região Nordeste estavam distribuídos da seguinte forma: dois no Estado de Pernambuco e um na Bahia; na região Centro-oeste encontravam-se um em Goiás e dois no Mato Grosso; já na região Sudeste concentravam a grande maioria, quinze cursos sendo um no Espírito Santo, um em Minas Gerais, dois no Rio de Janeiro e 11 em São Paulo. Por fim, na região Sul encontravam-se seis, um no Paraná e cinco em Santa Catarina. Importante destacar que desses cursos de Graduação em Gastronomia, apenas 2 eram oferecidos em

Instituições Públicas até o ano de 2006, ofertado um pela Universidade do Sul de Santa Catarina – UNISUL em Florianópolis SC e a outra pela Universidade Rural de Pernambuco . UFRPE, que implantou o curso em 2005. (MIYAZAKI, 2006)

Porém, percebemos que nos últimos dez anos houve um grande avanço nesse cenário, hoje temos mais de 200 cursos espalhados por todas as regiões do Brasil, além disso, percebemos que a formação unicamente técnica não está sendo suficiente para este setor. Muitos livros, produções científicas, cadernos de receitas, jornais e revistas especializadas vem ganhando espaço nas mais diversas mídias, há também uma variedade de programas televisivos que enfatizam a arte e a ciência gastronômica.

Nesse sentido, precisamos ressaltar a riqueza gastronômica representada por nosso país e em especial pelo Estado de Alagoas. Destacamos inclusive, que o Turismo é um dos carros chefes da nossa economia principalmente pelas belezas naturais e a gastronomia do estado. Alagoas está localizado na Região Nordeste, a área territorial do Estado é de 27.778,51 km², equivalente a 1,8% da Região Nordeste, tendo como limites os Estados de Pernambuco, Sergipe e Bahia. Nosso Estado é formado por 102 municípios, subdivididos em três regiões: Leste, Agreste e Sertão Alagoano.

Corroborando com Furtado (2004) a Gastronomia como um atrativo de uma determinada região deve ser explorada do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades ajudando a conhecer e se apropriar daquela localidade. Nessa perspectiva, entendemos que “A alimentação é um elemento cultural do cotidiano das pessoas e, por isso, está fortemente enraizada em suas vidas. Ela pode, inclusive, ser considerado o elemento mais persistente no processo de aculturação dos povos.” (FAGLIARI, 2005, p. 4)

Percebendo essa especificidade e o avanço desse setor no nosso Estado, exigindo cada vez mais uma qualificação com excelência, especialmente pelo avanço tecnológico que esse cenário aponta, o presente trabalho tem como objetivo conhecer as expectativas dos egressos após sua formação superior em Gastronomia e as principais percepções de um profissional recém formado no nosso Estado.

Metodologia

A metodologia utilizada na presente pesquisa foi de natureza quanti-qualitativa, através da aplicação de questionários semiestruturados.

Optamos por realizar questionários semiestruturados, pois segundo Lakatos (1991) e Lüdke e André (1986), os instrumentos semiestruturados são aqueles que apresentam um número de questões pré-definidas que possibilitem uma maior expressão acerca da temática investigada. Para os autores, essa técnica dá liberdade ao entrevistador e possibilita surgir novos questionamentos, o que poderá ocasionar uma melhor compreensão do objeto em questão.

Participaram da pesquisa 40% de egressos, cuja conclusão se deu entre os semestres letivos de 2015.1 e 2015.2 de uma instituição particular do Estado de Alagoas.

Resultados e Discussão

Os resultados apontam para diversos elementos importantes quanto ao término do curso, nesse sentido, organizamos os dados em duas categorias de análise.

Categoria 1 - Processo Formativo

Os egressos destacaram como pontos fortes:

- a) A troca de conhecimentos e a possibilidade de crescimento na área;
- b) A habilidade técnica do professor.

Os egressos, em sua maioria, destacaram na pesquisa e que ao concluírem o curso NÃO se sentiam preparados totalmente para o mercado. Segundo eles, três fatores contribuíram para esse sentimento:

1. Curso com pouca duração e com mais necessidades de aulas prática;

2. Deficiência estrutural dos laboratórios;
3. Insuficiência de equipamentos e insumos para atender a demanda das aulas.

Importante destacar que foi apenas no ano de 2010 que o Ministério da Educação e Cultura (MEC), em conjunto com a Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC) publicou o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, passando a ser a referência para criação e avaliação dos cursos de tecnologia.

O presente documento, apresenta a seguinte definição:

O tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais. Empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, catering, bufês, entre outras, são possibilidades de locais de atuação deste profissional. O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes, além da criatividade e atenção à qualidade são essenciais nesta profissão, em que o alimento é uma arte (BRASIL, 2010, p. 44).

Importante destacar o que as autoras Rubim e Rejowski (2013, p. 170) apresentam sobre essa questão:

Pode-se afirmar que os cursos de graduação em tecnologia são cursos regulares de educação superior, com foco no domínio e na aplicação de conhecimentos científicos e tecnológicos em áreas específicas de conhecimento relacionado a uma ou mais áreas profissionais. São cursos de curta duração, que visam formar profissionais para atender a campos específicos do mercado de trabalho. O profissional formado recebe a denominação de Tecnólogo e pode dar continuidade ao ensino, cursando a pós-graduação *Stricto Sensu* e *Lato Sensu*, como todos os outros cursos de graduação.

Por outro lado, por se tratar de uma formação superior com menos tempo de duração também tem seu aspecto negativo, os egressos, em sua maioria, destacaram isso na pesquisa e que ao concluírem o curso não se sentem preparados totalmente para o mercado.

Os egressos também destacam a necessidade de continuar estudando, e cerca de 80% dos participantes da pesquisa, já estão cursando a pós-graduação

ou já buscaram cursos de aperfeiçoamento nas mais diversas áreas da Gastronomia.

Categoria 2 – Motivações Pessoais e Profissionais

- a) Perfil: 62% dos alunos são do sexo feminino e 38% são do sexo masculino, com idade entre 20 e 60 anos;
- b) Os do gênero masculino, na sua maioria, já trabalham na área;
- c) Os do gênero feminino, na sua maioria, já possui outro curso superior;
- d) Apenas 18% dos egressos tem pretensão de seguir a docência;
- e) Os demais abrir seu próprio negocio.

Diante desses resultados percebemos que a formação nos cursos superiores de tecnologia está distante do cenário acadêmico, especialmente em instituições privadas, pois assim como a pesquisa de (MIYAZAKI, 2006), notamos que o domínio da técnica culinária, ou do saber fazer, mostra-se como condição imprescindível para a docência nessa área, tornando distante ainda, o tripé formativo exigido nas formações superiores, tais como ensino-pesquisa-extensão.

Conclusões

A partir da pesquisa desenvolvida destacaremos alguns pontos de grande relevância acerca da formação superior em Gastronomia: em primeiro lugar, o curso de Gastronomia apesar de ser superior sofre grande influência dos modelos dos cursos técnicos profissionalizantes. Essa observação também foi destacada por Miyazaki, (2006, p.99) quando afirma que “a Gastronomia, como curso superior, carrega a influência do modelo de universidade napoleônica da profissionalização”.

Em segundo lugar, embora “identifica-se o esforço do corpo docente em repensar a proposta pedagógica do curso coletivamente, buscando maior integração entre teoria e prática” (MIYAZAKI, 2006, p.100) percebemos que algumas instituições ainda deixam a

desejar por não estarem totalmente preparadas para a constituição de uma formação superior na área.

Por fim, por compreender que a construção acadêmica na área de Gastronomia ainda é recente e que ainda é frágil a formação de professores e por isso, acreditamos que há uma necessidade do desenvolvimento de pesquisas sobre essas questões, como bem identificou os diversos pesquisadores, pois é necessário pensarmos em outras questões voltadas para essa formação para além de uma formação eminentemente técnica.

Referências

BRASIL, Ministério da Educação e Cultura. Catalago Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia. Disponível em: <https://www.puc-campinas.edu.br/handlers/arquivos/?arquivo=2067>. Acesso em 10 de setembro de 2016.

FAGLIARI, Gabriela S. Turismo e alimentação: análises introdutórias. São Paulo: Roca, 2005.

FURTADO, Fábio Luiz. A Gastronomia como Produto Turístico. Revista Turismo: Dezembro. 2004. Disponível em: . Acesso em: 23 Set.

LAKATOS EM, Marconi MA. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 3ª ed. São Paulo (SP): Atlas, 1991.

LÜDKE, Menga e ANDRÉ, Marli E. D. **A. Pesquisa em educação: abordagens qualitativas**. São Paulo: EPU, 1986.

MIYAZAKI, M. H. **Ensinando e Aprendendo Gastronomia: Percursos de Formação de**

Professores. Dissertação de mestrado: Universidade Metodista de Piracicaba, 2006.

ROMANELLI, O. de O. **História da educação no Brasil** (1930-1973). Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.

RUBIM, Rebeca Elster; REJOWSKI, Miriam O ensino superior da Gastronomia no brasil: análise Da regulamentação, da Distribuição e do perfil geral de Formação (2010-2012) In: **Revista Turismo Visão e Ação**. Vol. 15 - nº 2 - p. 166–184 / mai-ago, 2013