

O ENSINO SUPERIOR DA GASTRONOMIA NO BRASIL: ANÁLISE DA REGULAMENTAÇÃO, DA DISTRIBUIÇÃO E DO PERFIL GERAL DE FORMAÇÃO (2010-2012)

HIGHER EDUCATION IN GASTRONOMY IN BRAZIL: AN ANALYSIS OF ITS REGULATION,
DISTRIBUTION AND GENERAL EDUCATIONAL PROFILE (2010-2012)

LA ENSEÑANZA SUPERIOR DE LA GASTRONOMÍA EN BRASIL: ANÁLISIS DE LA
REGLAMENTACIÓN, DE LA DISTRIBUCIÓN Y DEL PERFIL GENERAL DE FORMACIÓN (2010-2012)

Rebeca Elster Rubim

Universidade Anhembi Morumbi (UAM/SP) e Faculdades Metropolitanas Unidas (FMU/SP)

rerubim@gmail.com

Mestre em Hospitalidade (UAM/SP)

Pós-graduada em Docência (SENAC/SP)

Tecnóloga em Gastronomia (SENAC/SP)

Mirian Rejowski

Universidade Anhembi Morumbi (UAM/SP)

mirwski@gmail.com

Livre Docência em Teoria do Turismo e do Lazer (USP)

Doutora e Mestre em Ciências da Comunicação (USP)

Graduação em Turismo (USP)

Data de Submissão: 31/05/2012

Data de Aprovação: 05/05/2013

RESUMO

Fruto da pesquisa bibliográfica e documental para a dissertação de mestrado em Hospitalidade (UAM - SP), este artigo apresenta o levantamento de cursos superiores de gastronomia no Brasil, cujos dados foram coletados em outubro de 2010 junto ao *site* do MEC. Apresenta também informações sobre a organização e a regulamentação deste tipo de cursos no país, assim como um perfil geral de formação a partir da análise de dados obtidos em *sites* de instituições e de matrizes curriculares de cursos da amostra intencional. Partiu-se de 103 cursos inicialmente coletados, reduzindo este grupo, de acordo com critério de seleção adotado, a 33 cursos com mais de 5 anos de existência e reconhecidos. Observou-se um perfil geral voltado para a gestão e a operação de cozinha, em conformidade com a proposta central do MEC.

PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia. Formação Superior Tecnológica. Brasil.

ABSTRACT

As a result of bibliographic and documentary research for the master's thesis in Hospitality (UAM - SP), this article presents a survey of higher education courses of gastronomy in Brazil, using data collected in October 2010, from the website of the MEC (Ministry of Education). It also presents information about the organization and regulation of these courses, and a general formation profile, based on the analysis of

data collected from institutional websites and curricular matrices of the courses included in the intentional sample. From the 103 courses for which information was initially collected, the group was reduced to 33 courses, this group was reduced, according to the selection criteria adopted, to 33 courses that have been running for five years or less, and are officially recognized by the Ministry of Education. A general profile was found in relation to facing kitchen management and operation, which is in accordance with the central proposals of the MEC.

KEY WORDS: Gastronomy. Technical Higher Education. Brazil.

RESUMEN

Fruto de una investigación bibliográfica y documental para la Disertación de Maestría en Hospitalidad (UAM – SP), este artículo presenta un análisis de los cursos superiores de gastronomía en Brasil, cuyos datos fueron recolectados en octubre de 2010 en el sitio del MEC. Presenta también informaciones sobre la organización y la reglamentación de este tipo de cursos en el país, así como un perfil general de formación a partir del análisis de datos obtenidos en sitios de instituciones y de matrices curriculares de cursos de la muestra intencional. Se partió de 103 cursos inicialmente colectados, reduciendo este grupo, de acuerdo con el criterio de selección adoptado, a 33 cursos reconocidos con más de 5 años de existencia. Se observó un perfil general dirigido hacia la gestión y la operación de cocina, en conformidad con la propuesta central del MEC.

PALABRAS CLAVE: Gastronomía. Formación Superior Tecnológica. Brasil.

INTRODUÇÃO E ASPECTOS METODOLÓGICOS

Durante o desenvolvimento da dissertação de Mestrado em Hospitalidade na Universidade Anhembi Morumbi e a partir de questionamentos sobre a necessidade de que novos profissionais atuantes nas áreas da hospitalidade estejam envolvidos em temas atuais, surgiu o interesse em estudar a problemática do Consumo Consciente e Ético de alimentos no âmbito da Gastronomia.

Este artigo surgiu a partir de uma das etapas metodológicas que se fizeram necessárias durante a construção do referencial teórico da pesquisa. Neste sentido, teve-se por objetivo apresentar aqui os resultados que constituíram parte fundamental do desenvolvimento da dissertação já mencionada. Ou seja, além dos resultados da pesquisa junto a documentos do MEC e em artigos e dissertações que tratam da formação profissional e superior em gastronomia no Brasil, a fim de traçar uma linha evolutiva e descrever a regulamentação completa, objetivou-se também o levantamento da oferta de cursos oferecidos no Brasil e procurar então traçar um perfil dos mesmos.

Para tal, realizou-se primeiramente um cadastro geral de todos os cursos ativos no momento da pesquisa (outubro de 2010), resultando numa lista com 103 cursos, que são caracterizados de maneira geral neste artigo. Posteriormente, delimitou-se uma amostra intencional com base nos seguintes critérios: a) cursos de Gastronomia de qualquer modalidade (tecnologia, bacharelado ou sequencial) com no mínimo de cinco anos de existência até 2010; b) cursos de Gastronomia reconhecidos pelo MEC; c) cursos de tecnologia oriundos de antigos cursos sequenciais reconhecidos, sendo estes últimos existentes há no mínimo cinco anos até 2010. A justificativa deste critério de seleção reside no fato de se considerar cinco anos como tempo mínimo para investigar a abordagem do consumo consciente de alimentos em propostas pedagógicas de cursos de graduação “mais consolidados”.

A partir destes critérios, a amostra intencional foi reduzida para 33 cursos em 22 instituições. Iniciou-se, então, no primeiro semestre de 2011, uma pesquisa junto aos *sites* destas instituições com o objetivo de preencher uma planilha Excel com os dados encontrados sobre o perfil geral de formação proposto, normalmente observado na introdução e na apresentação dos cursos. Estes dados

foram categorizados e tratados a fim de criar grupos temáticos que pudessem ser contabilizados para verificar qual temática mais era citada pelas instituições.

Tratamento semelhante foi dado aos componentes curriculares encontrados nos mesmos *sites* das instituições. Todas as disciplinas foram categorizadas e divididas em centros temáticos, também para que um perfil pudesse ser traçado. Finalmente, esses dados foram comparados com o perfil de formação proposto pelo MEC, apresentando as aproximações e as possíveis falhas ou ausências.

EVOLUÇÃO DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA

Da mesma maneira que a culinária é uma expressão da cultura e passada adiante entre os grupos mediante observação e repetição, é possível afirmar que o ofício de cozinheiro também era aprendido assim, no dia a dia, em momentos de necessidade na família. Tradicionalmente, o ofício e as atividades relacionadas à cozinha no Brasil sempre foram uma atividade deixada para as mulheres no ambiente doméstico e para os homens, normalmente aqueles menos preparados (com treinamento e/ou educação) para realizar outras atividades no ambiente profissional.

A preocupação com o ensino profissional da gastronomia surge juntamente com a evolução do conceito em si. Apenas depois do estabelecimento dos primeiros restaurantes, com a valorização do profissional pelas classes urbanas, é que a demanda pela formação de mão de obra se instala.

Nesse cenário surge uma das pioneiras e mais famosas escolas de gastronomia do mundo, a *Le Cordon Bleu*, fundada em Paris em 1895 (LE CORDON BLEU, 2011). De início, esta instituição se ocupou de cursos profissionalizantes, ligados às artes culinárias e aos serviços de hospitalidade. Apenas na segunda metade do século XX se especializou em cursos de graduação e pós-graduação, mas com foco específico em administração.

Este mesmo perfil de formação pode ser encontrado em outra escola de referência, a *CIA – Culinary Institute of America*, fundada em 1946 nos Estados Unidos. Essa escola também oferecia cursos profissionalizantes, com foco na prática de cozinha ou no desenvolvimento da “arte culinária”; e desde a década de 1990 passou a ofertar alguns cursos de graduação (CIA, 2011).

No Brasil, por muito tempo a aprendizagem acontecia apenas nos ambientes de trabalho. Os jovens, os migrantes e os imigrantes sem experiência que precisavam trabalhar eram aceitos em restaurantes e começavam lavando pratos ou como ajudantes gerais e, se conseguissem demonstrar interesse e esforço, poderiam ser reconhecidos e ter mais chances de aprender e subir na carreira (JHUN et al., 2009).

Apesar disso, durante o período do regime político de Getúlio Vargas, que ficou conhecido por Estado Novo (1937 a 1945), houve um esforço governamental para desenvolver a educação oferecendo mais formação técnica e profissionalizante, a fim de preparar a mão de obra para a indústria em ampla expansão. Neste cenário foram criados o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI) em 1942 e o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) em 1946, diretamente ligados às áreas produtivas da economia, então responsáveis por treinamento, capacitação e direcionamento da mão de obra (MANFRINATO, 2006).

Desde a sua criação, o SENAC atuou (e atua) com diversas modalidades de ensino, desde cursos livres, profissionalizantes, ao ensino técnico, superior e de pós-graduação. Apesar de oferecer cursos nas mais diferentes áreas, sempre com o propósito de se alinhar às demandas de mercado, o SENAC São Paulo (SENAC SP) se tornou referência em cursos relacionados à área de serviços e de hospitalidade (MANFRINATO, 2006).

A instituição foi pioneira ao lançar, em 1951, o curso de especialização para Garçom e realizar, em 1957, os primeiros cursos de treinamento e habilitação profissional para profissionais de hotelaria. Em 1964 iniciou os cursos de Garçom, Cozinheiro, Barman, Porteiro-Recepcionista, Secretário de Administração de Hotéis e Restaurantes, entre outros, na Escola SENAC “Lauro Cardoso de Almeida” que concentrava os programas de hotelaria (SENAC SP, 2011).

Em 1970, o SENAC iniciou a oferta do curso de cozinheiro na cidade de Águas de São Pedro em São Paulo. Na época, o curso era oferecido gratuitamente, em regime de internato, para alunos financeiramente carentes, que recebiam uma bolsa auxílio para estudar (MIYAZAKI, 2006). Em 1977

a instituição deu mais abertura ao crescimento da área da gastronomia ao desenvolver, juntamente com o *chef* Paul Bocuse da França, um curso para profissionais da área hoteleira. O renomado *chef* também realizou na ocasião palestra para docentes do SENAC e supervisão de dois jantares servidos no restaurante da Escola SENAC de Hotelaria “Lauro Cardoso de Almeida” (SENAC SP, 2011).

Embora os cursos superiores de Turismo e Hotelaria tenham surgido na década de 1970¹, os de Gastronomia surgem somente no final da década de 1990. Mas antes do surgimento destes cursos, é preciso citar que, em 1994, iniciou-se no SENAC Águas de São Pedro o curso de Cozinheiro *Chef* Internacional (CCI), na época um curso de qualificação profissional criado em parceria com o *The Culinary Institute of America* (CIA). Tal curso, diferentemente do curso de formação de Cozinheiro, era pago, voltado para outro tipo de público (de outro estrato social e com maior formação acadêmica), com um corpo docente de professores americanos e renomados *chefs* brasileiros (MIYAZAKI, 2006).

A criação deste curso, que se tornou um modelo para os cursos de tecnologia na área, demonstra a mudança significativa na linha evolutiva da formação superior, refletindo a valorização desse profissional a partir da década de 1990, quando muitos *chefs* internacionais começaram a se instalar no Brasil e a valorizar e promover tal atividade (JHUN et al., 2009).

Assim, em 1999, surgiram os primeiros cursos superiores de Gastronomia no Brasil. Em fevereiro iniciou-se o Curso de Turismo (modalidade bacharelado) com Habilitação em Gastronomia na Universidade do Sul de Santa Catarina – Florianópolis (SC); em março o Curso Superior de Formação Específica em Gastronomia (modalidade sequencial) na Universidade Anhembimorumbi – São Paulo (SP); e em julho o Curso de Gastronomia (modalidade sequencial e Graduação) na Universidade do Vale do Itajaí – Itajaí (SC) (MIYAZAKI, 2006)

Já o SENAC SP, que havia lançado o seu curso de tecnologia em Hotelaria em 1989, somente entrou definitivamente no ensino superior em Gastronomia em 2000, com um curso de tecnologia no Hotel Escola Águas de São Pedro (SENAC SP, 2011).

Apesar dos cursos superiores de tecnologia em Gastronomia serem atualmente reconhecidos como o principal mecanismo de formação na área, os cursos profissionalizantes (cursos de curta duração, de qualificação, aperfeiçoamento ou mesmo técnicos, que emitem certificados oficiais) continuam existindo e sendo oferecidos por diversas instituições, inclusive fora do “sistema S” (SENAC, SENAI, etc.), oferecendo uma formação operacional para a área. Do mesmo modo, a gastronomia se expande além da graduação. Hoje existem diversas opções de cursos de extensão universitária e de pós-graduação *lato sensu*.

Mas é no campo da pesquisa científica que a área ainda está se inserindo, já que não possui nenhum programa de mestrado ou doutorado que trate exclusivamente do tema. As pesquisas se concentram em programas de Turismo e Hospitalidade ou áreas de conhecimento específicas, ligados ao tema de estudo do pesquisador em questão, como, por exemplo, História, Sociologia ou Nutrição (AUTRAN et al., 2010).

ORGANIZAÇÃO E REGULAMENTAÇÃO DOS CURSOS SUPERIORES DE GASTRONOMIA

O ensino superior brasileiro é regido pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação de 1996 (LDB 1996), e envolve a graduação e a pós-graduação, além dos cursos sequenciais². De maneira geral, os cursos superiores de graduação são todos aqueles que conferem diploma e título acadêmico, divididos em bacharelado, licenciatura e de tecnologia. Os bacharelados e de tecnologia promovem a formação de profissionais de nível universitário e desenvolvem a cultura erudita em todas as áreas do conhecimento (REJOWSKI, 2010), ao passo que os cursos de licenciatura formam professores para o magistério no ensino fundamental e médio (BRASIL, 1996).

Como a maioria dos cursos de formação de profissionais de gastronomia se dá por meio de cursos de tecnologia em gastronomia, a regulamentação se dá no Brasil por meio da legislação dos Cursos Superiores de Tecnologia, que tiveram suas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) publicadas em 18 de dezembro de 2002.

Especificamente em relação aos cursos de nível tecnológico, estes foram concebidos desde o início como um tipo de formação profissional, direcionada para a rápida inserção de mão de obra qualificada no mercado. Em 1968 foi proposta uma reforma universitária que pretendia instalar cursos profissionais de curta duração, destinados a proporcionar habilitações intermediárias de nível superior, ministrados em universidades e outros estabelecimentos de educação superior (BRASIL, 1968).

Segundo esta reforma (BRASIL, 1968), a ideia era encurtar o tempo necessário para preencher áreas de formação profissional inteiramente destinadas ou atendidas por graduados em longos e dispendiosos cursos, propiciando a oferta de cursos de menor duração, alternativos aos bacharéis. Foram criados então os primeiros centros de educação tecnológica no Brasil. No Estado de São Paulo, por exemplo, foi criado o Centro Estadual de Educação Tecnológica de São Paulo em 1969 (BRASIL, 1969), com o objetivo explícito de promover cursos superiores de tecnologia, denominado em 1973 de "Centro Paula Souza".

No histórico apresentado pelo Parecer CNE/CP Nº 29/2002 sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico, cita-se que por muitos anos esses cursos foram vistos com preconceito, inclusive pelo fato de serem chamados de curta duração, e sua terminologia foi alterada em face de não ser apropriada:

A Resolução CFE nº 12/80, ao dispor sobre a nomenclatura dos cursos superiores de tecnologia nas áreas da engenharia, das ciências agrárias e das ciências da saúde, determinou que "os cursos de formação de tecnólogo passam a ser denominados cursos superiores de tecnologia, aprovados com base nos art. 18 e 23 da Lei nº 5.540/68" e que "o profissional formado receberá a denominação de tecnólogo". (BRASIL, 2002, p. 13)

Esse parecer ainda define que "os cursos de nível superior, correspondentes à educação profissional de nível tecnológico, deverão ser estruturados para atender aos diversos setores da economia, abrangendo áreas especializadas, e conferirão diploma de Tecnólogo" (BRASIL, 2002, art. 10). Assim se alinha ao disposto pela LDB que os definiu em termos de "formar diplomados nas diferentes áreas de conhecimentos, aptos para inserção em setores profissionais e para participação no desenvolvimento da sociedade brasileira, e colaborar na sua formação contínua" (BRASIL, 1996, inciso II, art. 43).

Posteriormente, as DCNs para os cursos de tecnologia publicadas em dezembro de 2002 explicitaram o correto entendimento de que tais cursos se caracterizam mais pelo perfil profissional de conclusão do que pela duração. São cursos com objetivos definidos e características próprias, cuja duração é equivalente aos objetivos que deverão ser alcançados.

De forma resumida, a proposta do Ministério da Educação (MEC) apresenta os cursos superiores de tecnologia como "uma das principais respostas do setor educacional às necessidades e demandas da sociedade brasileira", uma vez que o progresso tecnológico vem causando profundas "alterações nos modos de produção, na distribuição da força de trabalho e na sua qualificação" (BRASIL, 2002).

Sendo assim, 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. No entanto, em relação à pós-graduação *stricto sensu*, as instituições de ensino superior no Brasil podem ou não aceitar tecnólogos.

As DCNs para os cursos tecnológicos são amplas e incentivam a criatividade e a inovação nas propostas de cursos e planos de ensino. Tais cursos não são classificados por títulos clássicos, mas sim por eixos temáticos, baseados na característica natural que os campos tecnológicos têm de ser interdisciplinares e múltiplos, e se interligarem e se completarem.

No caso dos cursos de Gastronomia, as Diretrizes são definidas primeiramente pela caracterização da área profissional na qual se enquadram, a de Turismo e Hospitalidade, como segue:

Compreende atividades, inter-relacionadas ou não, referentes à oferta de produtos e à prestação de serviços turísticos e de hospitalidade. Os serviços turísticos incluem o agenciamento e operação,

o guiamento, a promoção do turismo, e a organização e realização de eventos de diferentes tipos e portes. Os serviços de hospitalidade incluem os de hospedagem e os de alimentação. Os de hospedagem são prestados em hotéis e outros meios, como colônias de férias, albergues, condomínios residenciais e de lazer, instituições esportivas, escolares, militares, de saúde, acampamentos, navios, coletividades, abrigos para grupos especiais. Os serviços de alimentação são prestados em restaurantes, bares e outros meios, como empresas, escolas, clubes, parques, aviões, navios, trens, ou ainda em serviços de bufês, "caterings", entregas diretas, distribuição em pontos de venda. Estas atividades são desenvolvidas num processo que inclui o planejamento, a promoção e venda e o gerenciamento da execução. (BRASIL, 2001, p. 23).

As DCNs estabelecidas para o eixo temático de Hospitalidade e Lazer, que também inclui cursos como Eventos, Gestão de Turismo, Gestão Desportiva e de Lazer, e Hotelaria, dispõem o seguinte:

Compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, entretenimento e interação. Abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à hospitalidade e ao lazer. As atividades compreendidas nesse eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns desse eixo. (BRASIL, 2007, p.6).

Mas é no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, apresentado pelo MEC e pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC), em que se encontram os referenciais detalhados do curso propriamente dito. Este catálogo é um instrumento criado coletivamente pelo governo e pelas instituições, a fim de legitimar os cursos e mantê-los constantemente atualizados e em sincronia com os avanços do mercado profissional.

O Catálogo publicado em 2010 pelo MEC apresenta denominações, perfil do egresso, carga horária mínima e infraestrutura recomendada de 98 graduações tecnológicas organizadas em dez eixos temáticos. Especificamente para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, tem-se o seguinte:

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.

Carga horária mínima 1.600 horas.

Infraestrutura recomendada: Biblioteca, incluindo acervo específico e atualizado; Cozinha fria e quente; Laboratório de bebidas; Laboratório de informática com programas específicos; Laboratório de panificação e confeitaria; Restaurante didático. (BRASIL, 2010).

Finalmente, de acordo com a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), que objetiva uniformizar a identificação das ocupações do mercado de trabalho, apenas para fins classificatórios de ordem administrativa, ao pesquisar a palavra-chave "gastronomia", obtém-se como resultado o código 2711, que identifica "Chefes de cozinha e afins", juntamente com dois cargos:

2711-05 - Chefe de cozinha – *Chef*, Chefe de partida, Chefe executivo de cozinha, Encarregado de cozinha, Subchefe de cozinha, Supervisor de cozinha.

2711-10 - Tecnólogo em gastronomia – Gastrólogo. (CBO, 2011, s. p.).

A descrição sumária desses cargos é assim descrita:

Criam e elaboram pratos e cardápios, atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos. Gerenciam brigada de cozinha e planejam as rotinas de trabalho. Podem gerenciar, ainda, os estoques e atuar na capacitação de funcionários (CBO, 2011, s.p.).

Até o término desta pesquisa, as profissões em Gastronomia não eram regulamentadas, mas havia dois projetos em tramitação: a) o projeto de Lei 6.049/2005, que dispõe sobre a regulamentação

do exercício da profissão de Cozinheiro, b) o Projeto de Lei 2079/2011, que regulamenta o exercício da atividade de gastrólogo (CÂMARA DOS DEPUTADOS, 2011).

OFERTA DE CURSOS NO BRASIL

Como dito anteriormente, este levantamento foi necessário para que a pesquisa da dissertação de mestrado em hospitalidade fosse possível. Sendo assim, realizou-se um levantamento junto ao *site* do MEC, utilizando-se a palavra-chave "Gastronomia", para que se pudesse observar a distribuição espacial e a situação no Brasil. Estes dados foram analisados a partir de uma planilha do *software* Excel preenchida no momento da pesquisa com os seguintes campos: a) nome do curso; b) tipo de curso (tecnólogo, sequencial ou bacharelado); c) IES; pública ou privada; d) localização (cidade e Estado); e) início de funcionamento (ano).

Em outubro de 2010 foram identificados então 103 cursos em funcionamento no cadastro do MEC³, oferecidos por 81 instituições diferentes. É importante destacar que nesta lista constam também cursos em processo de desativação, que, embora inscritos no MEC, já não eram ofertados pelas respectivas instituições.

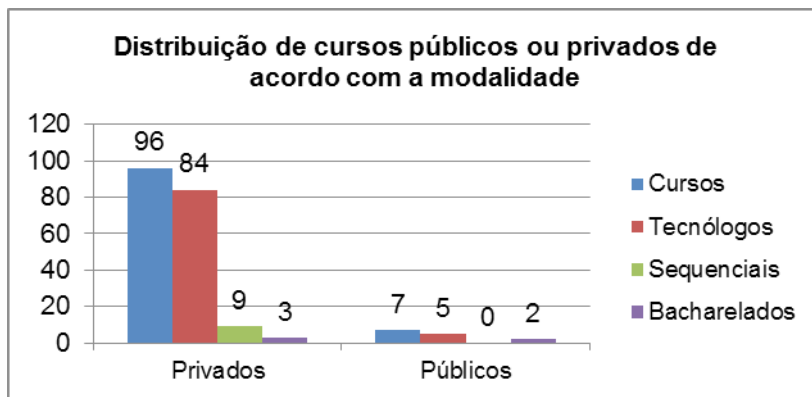
Deste total, 89 eram cursos tecnológicos, 9 sequenciais e apenas 5 bacharelados. Transparece claramente a preferência pelo curso de tecnologia no ensino superior de Gastronomia no Brasil, que se acentua com a transformação para essa modalidade da maioria dos cursos sequenciais existentes. Razões para essa preferência, apontadas tanto em contatos com coordenadores de cursos de Gastronomia como em discussões em eventos científicos de Turismo, seriam a não titulação de seus egressos, conforme já explicitado, aliada à impossibilidade de continuidade de estudos de pós-graduação *stricto sensu* ou, ainda, o modismo por uma nova modalidade de curso que teve inicialmente maior apelo mercadológico.

Embora a maioria (96 cursos, 93%) seja nomeada como "Gastronomia", aparecem outras denominações presentes nos seguintes cursos:

- Curso Sequencial de Formação Específica em Gastronomia Criação e Gestão, do Centro Universitário Vila Velha (UVV) em Vila Velha (ES), iniciado em 2004.
- Bacharelado de Turismo com Habilitação em Gastronomia, Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL), em Florianópolis (SC), iniciado em 1999.
- Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar, da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) em Recife (PE), iniciado em 2005.
- Curso Sequencial de Formação Específica de Gestão Executiva em Gastronomia, do Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas Unidas (FMU), em São Paulo (SP), iniciado em 2000.
- Curso Sequencial de Formação Específica de Gestão em Gastronomia e Alimentação, da Universidade Norte do Paraná (UNOPAR), em Londrina (PR), iniciado em 2003.
- Curso Sequencial de Formação Específica em Gastronomia - Gestão de Alimentos e Bebidas, do Centro Universitário Barão de Mauá (CBM), em Ribeirão Preto (SP), iniciado em 2006.
- Curso Sequencial de Formação Específica em Gastronomia Regional, do Centro Universitário de Ensino Superior do Amazonas (CIESA), em Manaus (AM), iniciado em 2006.

Retornando ao total de cursos, estes são ofertados em sua maioria (96 cursos, 93%) por instituições de natureza privada e distribuem-se por modalidade, conforme a Figura 1. Do total de 89 cursos tecnológicos, 84 são privados e apenas 5 públicos, em uma proporção de 94% e 6% respectivamente. Entre os cursos de bacharelado em Gastronomia, essa proporção é mais equilibrada, já que 2 são públicos e 3 privados; e nos sequenciais, todos os 9 cursos são privados, como pode ser observado na Figura 2.

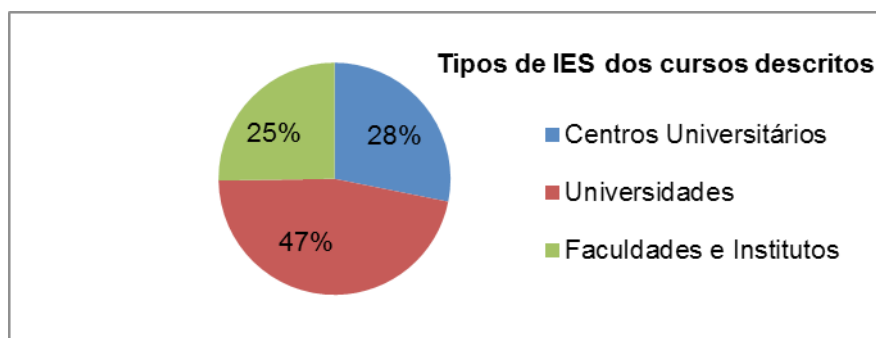
Figura 1: Cursos de Gastronomia por instituição de acordo com a modalidade - Brasil, 2010



Fonte: Elaboração própria a partir de dados obtidos no site do MEC (E-MEC, 2011).

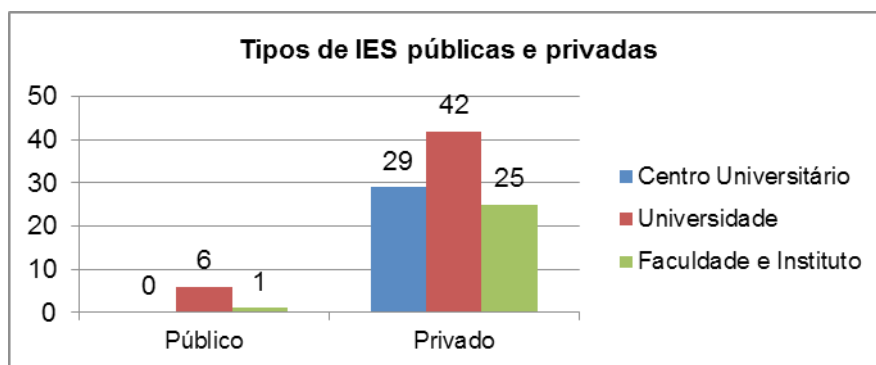
Destaca-se, conforme a Figura 2, que a maioria dos cursos (47%; 48 cursos) são oferecidos por Universidades; os Centros Universitários correspondem a 28% (29 cursos), seguidos pelas Faculdades e Institutos de Educação Superior, que somam 25% (26 cursos) do total. Analisando essas instituições por sua natureza, observa-se, pela Figura 3, que os cursos públicos são na maioria de Universidades (6), seguidos de apenas uma Faculdade; e os privados são principalmente de Universidades (42), seguidos de Centros Universitários (29) e de Faculdades e Institutos (25).

Figura 2: Distribuição de cursos superiores de Gastronomia por tipo de instituição – Brasil, 2010



Fonte: Elaboração própria a partir de dados obtidos no site do MEC (E-MEC, 2011).

Figura 3: Cursos superiores de Gastronomia por tipo de instituição – Brasil, 2010

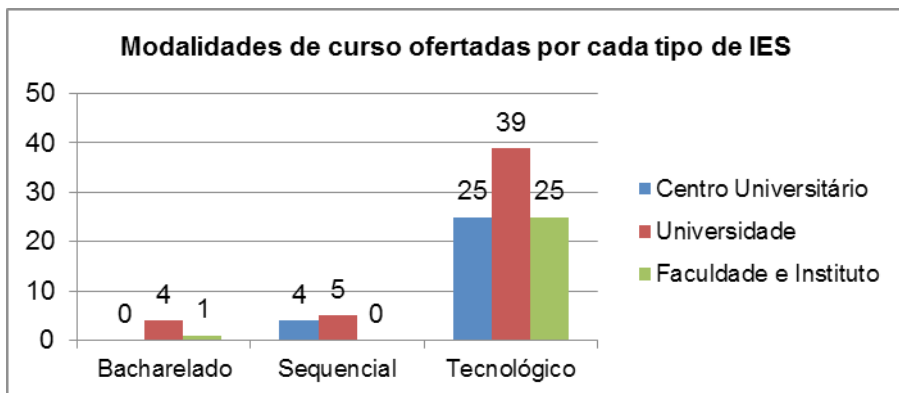


Fonte: Elaboração própria a partir de dados obtidos no site do MEC (E-MEC, 2011).

Ao se distribuir essas instituições por modalidade de curso, tem-se a Figura 4. Nela é possível observar que nas Faculdades e nos Institutos há claramente o predomínio de cursos tecnológicos (25

curso), e apenas um curso de bacharelado. Nos Centros Universitários há novamente o predomínio de cursos tecnológicos (25 cursos), seguidos por cursos sequenciais (4). Finalmente nas Universidades é possível encontrar 39 cursos tecnológicos, 5 sequencias e 4 bacharelados.

Figura 4: Modalidades de cursos superiores de Gastronomia por tipo de Instituição – Brasil, 2011



Fonte: Elaboração própria a partir de dados obtidos no site do MEC (E-MEC, 2011).

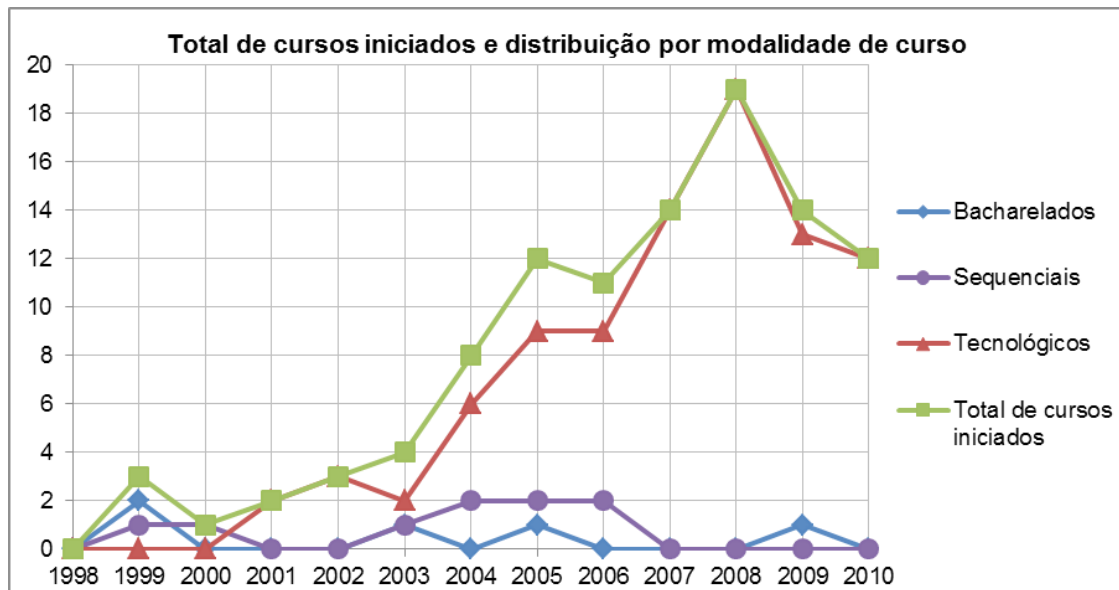
A região Norte do país apresenta a menor quantidade de cursos, apenas 4 em 3 instituições diferentes, sendo ofertados apenas nos estados de Amazonas e Roraima. Já na região Centro-Oeste, são ofertados 9 cursos em 8 instituições dos estados de Goiás, Mato Grosso e no Distrito Federal. Em situação mais equilibrada estão as regiões Sul e a Nordeste, com 23 cursos em 18 instituições e 18 cursos em 18 instituições, respectivamente. Em destaque está a região Sudeste, com 49 cursos em 34 instituições diferentes, com maior concentração no Estado de São Paulo (tabela 1).

Tabela 1: Cursos superiores de Gastronomia por estado e região – Brasil, 2010

Região	NORTE		NORDESTE						CENTRO-OESTE			SUL			SUDESTE				
Estado	AM	RO	BA	CE	MA	PE	PI	RN	SE	DF	GO	MT	PR	RS	SC	ES	MG	RJ	SP
Cursos (n°)	3	1	5	3	1	5	1	1	2	3	5	1	8	5	10	3	3	3	40
Instituições (n°)	2	1	5	3	1	5	1	1	2	3	4	1	7	4	7	2	3	2	27

Fonte: Elaboração própria a partir de dados obtidos no site do MEC (E-MEC, 2011).

Figura 5: Data de início dos cursos superiores de Gastronomia – Brasil, 1998 a 2010



Fonte: Elaboração própria a partir de dados obtidos no site do MEC (E-MEC, 2011).

Com relação às datas de início de funcionamento dos cursos (Figura 5), estes iniciaram-se em 1999, com o bacharelado em Turismo com Habilitação em Gastronomia, da UNISUL e o bacharelado em Gastronomia da UNIVALI, seguidos pelo sequencial em Gastronomia da UAM. No período de 2000 a 2009 observa-se o seu crescimento, exceto em 2006, 2009 e 2010, quando o número de cursos decai. Entre os anos de 2005 a 2010 há o início de 11 a 19 cursos por ano, cujo ápice situa-se em 2008.

Os cursos tecnológicos iniciaram-se em 2001, diferentemente dos bacharelados e dos sequenciais, que foram os primeiros cursos superiores de Gastronomia a serem ofertados em 1999. Os primeiros predominam em quantidade desde 2007, indicando maior demanda por essa modalidade de formação superior (Figura 5).

CURSOS SELECIONADOS

De acordo com o critério de seleção apresentado anteriormente, do total de 103 cursos dos 103 cursos localizados com a pesquisa, 33 existem há mais de cinco anos e destes, apenas 26 são reconhecidos. Como muitos destes cursos com mais de cinco anos e reconhecidos são cursos sequenciais que foram substituídos por cursos tecnológicos, fez-se uma última busca abrangendo apenas os cursos tecnológicos ofertados por instituições já selecionadas pelos critérios anteriores. Com isso, chegou-se a uma amostra de 33 cursos em 22 instituições, sendo que destes cursos, 8 se enquadram neste último critério. Importa citar que 3 cursos foram excluídos da amostra pois atendiam a apenas dois critérios:

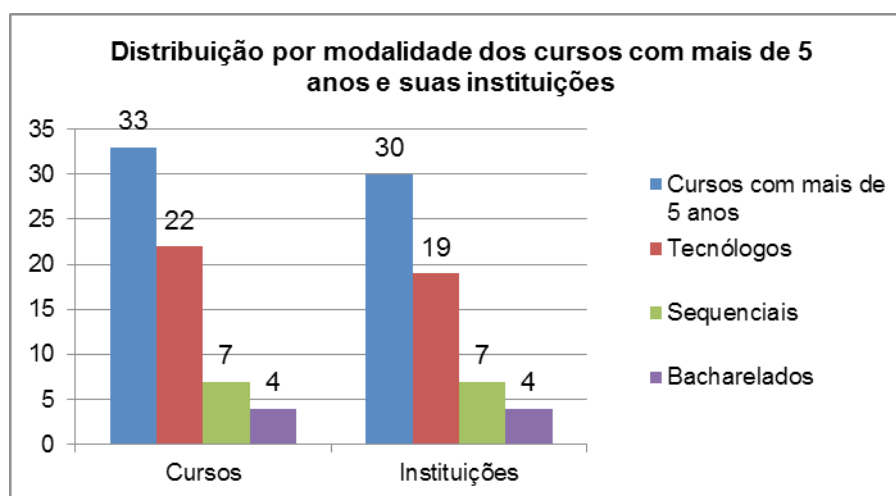
O curso tecnológico da FASSESC (Florianópolis/SC), iniciado em 2005, sem reconhecimento, que é oferecido juntamente com o curso de Bacharelado da instituição, sendo que este se enquadra nos dois primeiros critérios de seleção.

O curso tecnológico da UNIVALI (São José/SC), iniciado em 2007, sem reconhecimento, que também é oferecido juntamente com o curso de Bacharelado da instituição.

O curso tecnológico da UAM (São Paulo/SP), iniciado em 2010, sem reconhecimento, que é oferecido em modalidade a distância, sem ter o objetivo de substituir os cursos já existentes.

Finalizou-se, portanto, com uma amostra final de 33 cursos, em que 22 são tecnológicos oferecidos em 19 instituições, 7 sequencias em 7 instituições e 4 bacharelados em 4 instituições (Figura 6).

Figura 6: Distribuição por modalidade dos cursos com mais de 5 anos e suas instituições



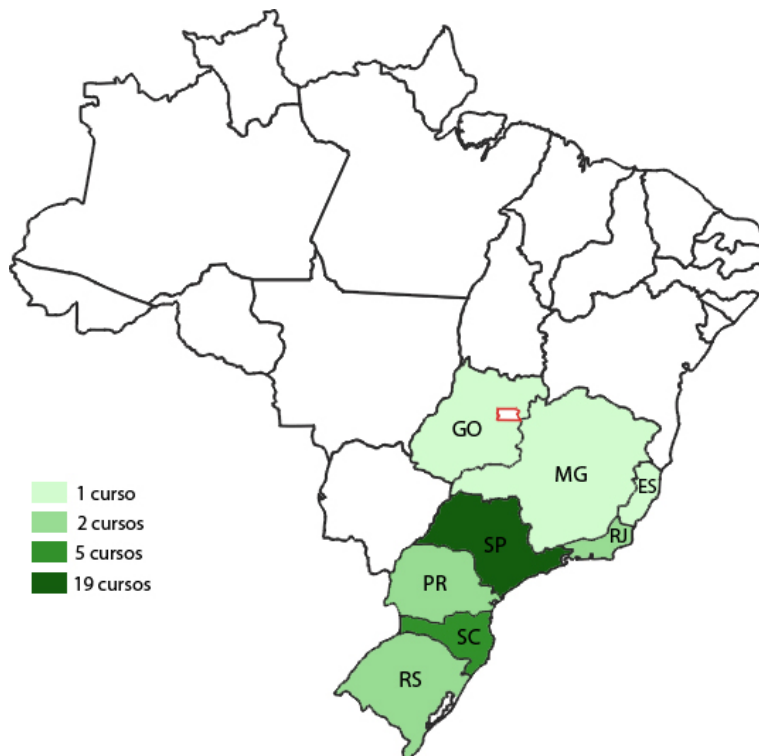
Fonte: Elaboração própria a partir de dados obtidos no site do MEC (E-MEC, 2011).

Estes 33 cursos distribuem-se por 8 Estados da nação, com destaque para as regiões Sul e Sudeste, que oferecem 32 cursos. Na região Centro-Oeste tem-se apenas 1 curso oferecido em

Goiás. A região Sul é responsável por 9 cursos, sendo que 2 estão no Rio Grande do Sul, 2 do Paraná e 5 de Santa Catarina. Finalmente, na região Sudeste estão os outros 23 cursos da amostra, sendo 1 no Espírito Santo, 1 em Minas Gerais, 2 no Rio de Janeiro e 19 em São Paulo, estado este com a maioria dos cursos (Figura 7).

Essa primazia da oferta dos cursos de Gastronomia nas regiões Sul e Sudeste pode se relacionar ao maior desenvolvimento econômico dessas regiões, nas quais a gastronomia como serviço é mais desenvolvida, estimulando a absorção de recursos humanos de nível superior na área.

Figura 7: Distribuição dos cursos da amostra final por Estados do Brasil



Fonte: Elaboração própria a partir de dados obtidos no site do MEC (E-MEC, 2011).

O Quadro 1 apresenta dados mais detalhados de cada curso. É importante ressaltar que as células vazias dessa tabela correspondem a dados que não puderam ser coletados no *site* do MEC, interpretados por esta pesquisadora como indicador de que estes cursos estão em processo de desativação. Os dados extraídos dos *sites* dos cursos estão identificados com um asterisco.

Quadro 1: Características dos cursos superiores de Gastronomia do Brasil da amostra final da pesquisa

No.	Nome Curso	Tipo curso Ba / Seq / Tec	IES		Pública Privada	Localização		Início Ano
			Nome	Sigla		Cidade	E s - tado	
1 ^a	Gestão Executiva em Gastronomia	Sequencial	Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas Unidas	FMU	Privado	São Paulo	SP	2000
1B	Gastronomia	Tecnológico	Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas Unidas	FMU	Privado	São Paulo	SP	2006
2	Gastronomia	Tecnológico	Centro Universitário de Maringá	CESUMAR	Privado	Maringá	PR	2003

3 ^a	Gastronomia	Tecnológico	Centro Universitário SENAC	SENACSP	Privado	Águas de São Pedro	SP	2001
3B	Gastronomia	Tecnológico	Centro Universitário SENAC	SENACSP	Privado	Campos do Jordão	SP	2001
3C	Gastronomia	Tecnológico	Centro Universitário SENAC	SENACSP	Privado	São Paulo	SP	2004
4	Gastronomia	Tecnológico	Faculdade Anhanguera de São Caetano	FASC	Privado	São Caetano do Sul	SP	2005
5	Gastronomia	Tecnológico	Faculdade Cambury	CAMBURY	Privado	Goiânia	GO	2004
6	Gastronomia	Tecnológico	Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo	HOTEC	Privado	São Paulo	SP	2002
7	Gastronomia	Tecnológico	Faculdade Estácio de Sá de Belo Horizonte	FESBH	Privado	Belo Horizonte	MG	2004
8	Gastronomia	Tecnológico	Faculdade Metropolitana de Blumenau	FAMEBLU/UNIASSELI	Privado	Blumenau	SC	2004
9	Gastronomia	Tecnológico	Faculdade Novo Milênio	FNM	Privado	Vila Velha	ES	2002
10	Gastronomia	Bacharelado	Faculdades Integradas Associação de Ensino de Santa Catarina	FASSESC	Privado	Florianópolis	SC	2003
11 ^a	Gastronomia	Sequencial	Univ. Anhembimorumbi	UAM	Privado	São Paulo/Centro	SP	1999
11B	Gastronomia	Tecnológico	Univ. Anhembimorumbi	UAM	Privado	São Paulo	SP	2007
11C	Gastronomia	Tecnológico	Univ. Anhembimorumbi	UAM	Privado	São Paulo	SP	2007
11D	Gastronomia	Tecnológico	Univ. Anhembimorumbi	UAM	Privado	São Paulo/V.O.	SP	2008
12 ^a	Gastronomia	Sequencial	Univ. Católica de Santos	UNISANTOS	Privado	Santos	SP	2005
12B	Gastronomia	Tecnológico	Univ. Católica de Santos	UNISANTOS	Privado	Santos	SP	2008
13	Gastronomia	Tecnológico	Universidade de Sorocaba	UNISO	Privado	Sorocaba	SP	2005
14	Gastronomia	Tecnológico	Universidade do Sagrado Coração	USC	Privado	Bauru	SP	2005
15 ^a	Turismo com Habilitação em Gastronomia	Bacharelado	Universidade do Sul de Santa Catarina	UNISUL	Privado	Florianópolis	SC	1999
15B	Gastronomia	Tecnológico	Universidade do Sul de Santa Catarina	UNISUL	Privado	Palhoça	SC	2004
16	Gastronomia	Bacharelado	Universidade do Vale do Itajaí	UNIVALI	Privado	Balneário Camboriú	SC	1999
17 ^a	Gastronomia	Sequencial	Universidade do Vale do Rio dos Sinos	UNISINOS	Privado	São Leopoldo	RS	2004

17B	Gastronomia	Tecnológico	Universidade do Vale do Rio dos Sinos	UNISINOS	Privado	São Leopoldo	RS	2007
18 ^a	Gastronomia	Tecnológico	Universidade Estácio de Sá	UNESA	Privado	RJ - Barra I	RJ	2002
18B	Gastronomia	Tecnológico	Universidade Estácio de Sá	UNESA	Privado	RJ - Centro IV	RJ	2003
19 ^a	Gastronomia	Sequencial	Universidade Metodista de Piracicaba	UNIMEP	Privado	Piracicaba	SP	2005
19B	Gastronomia	Tecnológico	Universidade Metodista de Piracicaba	UNIMEP	Privado	Piracicaba	SP	2008
20	Gastronomia	Tecnológico	Universidade Metodista de São Paulo	UMESP	Privado	São Bernardo do Campo	SP	2004
21	Gestão em Gastronomia e Alimentação	Sequencial	Universidade Norte do Paraná	UNOPAR	Privado	Londrina	PR	2003
22	Gastronomia	Tecnológico	Universidade Paulista	UNIP	Privado	São Paulo	SP	2005

Nota: As informações seguidas de um asterisco (*) foram obtidas nos *sites* das instituições.

Fonte: Elaboração própria a partir de dados obtidos no *site* do MEC (E-MEC, 2011).

PROPOSTA GERAL DE FORMAÇÃO

Para compreender a proposta geral de formação dos cursos superiores de Gastronomia, procurou-se nos *sites* dos cursos da amostra final por informações sobre objetivos, perfil do egresso, mercado de trabalho, infraestrutura, atividades, diferenciais, possíveis parcerias e qualquer outro dado selecionado pela própria instituição para apresentar seu(s) curso(s).

Para tal, elaborou-se uma tabela com as seguintes entradas de dados iniciais de apresentação do curso, que surgem nos *sites* como: Apresentação/Comentários Gerais/ Perfil/Objetivos. Como essas informações não são obrigatórias, não foi possível obter todos os dados somente pelas informações disponíveis *on-line*, ou seja, alguns cursos podem não ter tido suas informações levadas em consideração por não estarem disponíveis nos *sites*.

A partir da coleta dos dados no *site* de cada curso, as entradas de dados acima foram tratadas individualmente, identificando-se palavras-chave e assuntos, cuja frequência levou a um conjunto de temáticas, organizadas em quadros comparativos que servem de base para compreender as propostas de formação gerais.

O Quadro 2 mostra as temáticas presentes nos dados iniciais de apresentação do curso. Como este é um dos itens de primeira visualização para a pessoa que procura informações, mostrou-se um campo fértil de informações, já que as instituições pretendem mostrar tudo aquilo que o futuro aluno poderá encontrar nas mesmas. As temáticas e as palavras-chave foram criadas de forma livre pela autora, sendo apresentadas em ordem de maior frequência (número de vezes que foram encontradas) dentro de cada temática.

Temáticas e Palavras-chave	Frequência (nº)
Administração/ Gestão/ Empreendedorismo/ Planejamento Gerencial	34
Planejamento e gestão de A&B	10
Funções de liderança/Treinamento	9
Rentabilidade	5
Visão empreendedora	4
Atividades administrativas	2
MKT e pesquisas de mercado	2
Planejamento da infraestrutura	2
Mercado/ Áreas de atuação/ Perfil profissional	31

Habilidade e competências para atuar em A&B	7
Mercado promissor e em expansão	4
Mercado de A&B é exigente e competitivo	4
Ideia de <i>status</i> e valorização	4
Qualidade de produtos e serviços	3
Qualificação profissional produtiva e competitiva	2
Atualização profissional	2
Atuar de acordo com as tendências de mercado	2
Atração de fluxos turísticos e de investimentos	1
Rápida inserção no mercado de trabalho	1
Público eclético	1
Técnicas de cozinha/ Operacional/ Produção/ Planejamento Operacional	28
Atividades operacionais no setor de A&B	5
Processos produtivos	5
Técnicas de cozinha e serviços	5
Aspectos sensoriais	5
Reunião da arte e da técnica	3
Habilidades e competências de gastronomia local e internacional	3
Planejamento e execução de eventos	1
Higiene e nutrição	1
Aspectos culturais e sociais	28
Cultura, costumes e hábitos	7
Responsabilidade social	7
Reflexão e contextualização do alimento	6
Aspecto sociocultural e econômico	4
Sociabilidade e convívio entre culturas	3
História	1
Aspectos educativos/ Formação/ Atividades do curso	22
Atividades e aulas práticas	5
Infraestrutura e recursos do curso	5
Formação continuada e interdisciplinar	4
Projetos de pesquisa e extensão	2
Certificações parciais	2
Disciplinas teóricas	2
Convênios e parcerias	1
Intercâmbios internacionais	1
Novas tendências/ Inovação/ Tecnologia/ Criatividade	17
Tendências atuais da gastronomia	5
Criação de receitas e pratos	5
Novas Técnicas e Tecnologia de produção de alimentos	3
Produtos inovadores	3
Desenvolvimento científico e tecnológico	1

Fonte: Elaboração própria a partir de dados dos sites dos cursos (2011).

Como é possível observar, prevalece aqui a temática Administração/Gestão/ Empreendedorismo/ Planejamento Gerencial (34 citações), seguida pela temática Mercado/ Áreas de Trabalho/Perfil profissional (31 citações). Considerando que a maior parte dos cursos é de tecnologia, seguem o perfil em gestão sugerido pelo MEC.

Logo depois dessas temáticas, surgem as palavras-chave diretamente relacionadas às técnicas e às práticas de cozinha, nas temáticas de Técnicas de cozinha/Operacional/ Produção/Planejamento Operacional (28 citações). As palavras-chave referem-se a conceitos técnicos relacionados à Gastronomia, os quais são mais facilmente associados ao curso do que os outros temas.

Com a mesma frequência (28 citações) são tratados os temas relacionados aos Aspectos culturais e sociais, demonstrando que grande parte dos cursos aborda a alimentação e os seus estudos de maneira complexa na formação de seus alunos. Além disso, a frequência de palavras-chave descrevendo Aspectos educativos/Formação/ Atividades do curso (22 citações), que demonstram as ferramentas educacionais disponíveis.

Além disso, ainda apoiadas nas diretrizes curriculares para os cursos tecnológicos, a temática das Novas tendências/Inovação/Tecnologia/Criatividade (17 citações) atestam que boa parte dos cursos se propõe a formar profissionais com as competências necessárias para o mercado de trabalho atual que requer essas características em seus colaboradores.

ANÁLISE DAS MATRIZES CURRICULARES

Para analisar as disciplinas e os componentes curriculares, todas as que puderam ser coletadas foram inseridas numa tabela a fim de agrupar aquelas que tivessem uma temática comum, apesar de não possuírem o mesmo nome. De um total de 22 instituições, apenas 2 não disponibilizaram a matriz curricular dos seus cursos.

Definiu-se primeiramente 10 grandes áreas de conhecimento que se repetiam: conhecimentos básicos, conhecimentos especiais, cultura e sociedade, gestão, interdisciplinaridade, hospitalidade, nutrição, restauração, técnicas de cozinha e técnicas de serviço. Depois de distribuir as disciplinas nestas áreas, procurou-se analisar a sua natureza - teórica, prática ou mista. Posteriormente foram estabelecidas as temáticas e as cargas horárias das disciplinas dentro de cada temática, que foi somada para estabelecer uma média. Como pode ser visto no Quadro 3, foram estabelecidas 123 temáticas para abrigar os 667 componentes curriculares identificados nos sites das instituições.

Quadro 3: Grandes áreas, temáticas e frequência das disciplinas dos cursos pesquisados				
Grande Área	Tema	Frequência	CH média	Natureza
Conhecimentos Básicos (35 citações)	Metodologia de Pesquisa Científica	6	45,5	teórica
	Comunicação e Expressão	6	44	mista
	Português	4	60	teórica
	Informática	4	48	mista
	Inglês	4	24	mista
	Análise Textual	2	36	teórica
	Contabilidade	2	66	teórica
	Economia	2	28	teórica
	Matemática	2	40	teórica
	Francês	2	36	mista
Conhecimentos Especiais (14 citações)	Pesquisa	1	20	teórica
	Ciência/tecnologia dos alimentos	5	47,5	mista
	Análise Sensorial	4	34,5	prática
	Química/bioquímica	3	48	mista
Cultura e Sociedade (56 citações)	Libras	2	34	mista
	História	16	42	teórica
	Ética	9	65	teórica
	Cultura	7	140	teórica
	Antropologia	4	50	teórica
	Formação sociocultural	4	--	teórica
	Sociologia	4	52	teórica
	Religiosidade/teologia	3	--	teórica
	Filosofia	2	35	teórica
	Patrimônio	2	--	teórica
	Cidadania e Código de Defesa do Consumidor	1	80	teórica
	Geografia	1	--	teórica
	Pensamento universal	1	40	teórica
Cerimonial e protocolo	1	--	mista	
Etiqueta social	1	40	mista	

Nutrição (44 citações)	Higiene e segurança alimentar	16	60	teórica
	Nutrição	15	50	teórica
	Microbiologia	7	43	teórica
	Técnica dietética	4	69,5	prática
	Alimentos funcionais	1	--	mista
	Educação Nutricional	1	84	teórica
Interdisciplinares (73 citações)	Projetos	15	75	mista
	Estágio	14	112	prática
	Atividades complementares	10	27	mista
	Projeto interdisciplinar	9	66	mista
	Temas contemporâneos	9	54	mista
	Eletiva/ Optativa	4	45	mista
	Práticas profissionais	3	45	mista
	TCC	3	31	mista
	Tópicos especiais	3	48	mista
	Tendências	2	94,5	mista
Gestão (126 citações)	Viagem técnica	1	60	prática
	Custos/Financeiro	16	44,5	teórica
	Gerenciamento/Gestão de A&B	16	90	teórica
	Gestão de pessoas/RH	15	40	teórica
	Marketing	14	43	teórica
	Empreendedorismo	12	61	teórica
	Estrutura física	10	43	teórica
	Legislação	10	37,5	teórica
	Controles gerenciais/operacionais	5	42	teórica
	Administração	4	45	teórica
	Gestão de Materiais/Suprimentos	3	50	teórica
	Segurança no trabalho	3	18	teórica
	Gestão de processos/serviços	2	20	teórica
	Plano de negócios	2	40	teórica
	Psicologia	2	30	teórica
	Auditoria	1	60	teórica
	Estudo de mercado	1	34	teórica
	Gestão ambiental	1	34	teórica
	Gestão de estoques	1	--	teórica
	Implantação de empresa	1	72	teórica
	Logística	1	--	teórica
	Organização de serviços	1	40	teórica
	Planejamento de produção	1	60	teórica
Planejamento estratégico	1	72	teórica	
Relacionamento interpessoal	1	18	teórica	
Utensílios e equipamentos	1	20	teórica	
Vendas	1	36	prática	
Restauração (21 citações)	Planejamento de cardápio	14	43	teórica
	Funcionamento de restaurantes	3	--	teórica
	Linguagem gastronômica	3	44,5	teórica
	Tipologia de restaurantes	1	20	teórica
Hospitalidade (22 citações)	Eventos	12	65	teórica
	Hospitalidade	4	40	teórica
	Turismo e Hotelaria	4	40	teórica
	Entretenimento	1	34	teórica
	Gastronomia hospitalar	1	20	teórica

Técnicas de Cozinha (220 citações)	Básicas	25	102	mista
	Brasileira	23	89	prática
	Confeitaria	15	58	prática
	Asiática	14	50	prática
	Fria	14	61	prática
	Identificação e manipulação	14	92	mista
	Panificação	11	56,5	prática
	Confeitaria e Panificação	10	100	prática
	Mediterrânea	9	44	prática
	Contemporânea	8	70	prática
	Clássica	7	90	prática
	Italiana e massas	7	44	prática
	Américas	6	40	prática
	Criação	6	40	prática
	Francesa	6	70	prática
	Europeia	5	56	prática
	Ibérica	5	23	prática
	Vanguarda, novas tecnologias, molecular, inovação	5	60	prática
	Avançadas	4	120	mista
	Cardápios diferenciados; alternativos	4	51	prática
	Café da manhã e outros	3	38	prática
	Internacional	3	82,5	prática
	Quente	3	80	prática
	Na hotelaria	2	109	prática
	Novo mundo	2	46	prática
	Pescados	2	76	prática
Confeitaria e café da manhã	1	40	prática	
Conservação	1	40	prática	
Étnica	1	80	prática	
Mundo	1	160	prática	
Nutrição	1	52	prática	
Ocidental	1	68	prática	
Panificação e café da manha	1	68	prática	
Técnicas de Serviço (56 citações)	Bebidas	12	80	mista
	Enologia	12	50	mista
	Sala e bar	9	49	prática
	Enogastronomia	8	53	mista
	A&B	5	63	prática
	Banquetes	5	70	mista
	Harmonização	3	40	mista
	Especiais alimentação transportada	1	56	prática
	Eventos	1	20	prática

Fonte: Elaboração própria a partir de dados dos sites dos cursos (2011).

Na Tabela 2, observa-se que as temáticas relacionadas a aulas essencialmente práticas sobre técnicas de cozinha são as mais frequentes, tendo aparecido em 220 disciplinas, o que representa 33% do total, fato previsível já que o foco deste profissional é a formação nas técnicas gastronômicas. Seguindo esta temática, surge a de gestão, que representa 18,9% do total, tendo aparecido em 126 disciplinas, confirmando novamente o perfil já descrito no item anterior.

Chama a atenção a quantidade de disciplinas classificadas como mistas (73/11%), pois envolvem mais de um campo de conhecimento e natureza de atividade, como por exemplo estágios e trabalhos de conclusão de curso, em que naturalmente se espera uma abordagem multi- e interdisciplinar, seguidas pelas disciplinas de cultura e sociedade (56/8,4%) que também permitem uma formação que trabalhe o alimento em sua forma e relações complexas.

Tabela 2: Percentual de disciplinas em cada temática apresentada		
Temáticas	Nº disciplinas	Porcentagem
Técnicas de Cozinha	220	33%
Gestão	126	18,9%
Mista	73	11%
Técnicas de Serviço	56	8,4%
Cultura e Sociedade	56	8,4%
Nutrição	44	6,6%
Conhecimentos Básicos	35	5,25%
Hospitalidade	22	3,3%
Restauração	21	3,15%
Conhecimentos Especiais	14	2%
Total	667	100%

Fonte: Elaboração própria a partir de dados dos sites dos cursos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme os objetivos propostos, o artigo apresentou dados sobre o histórico, a organização e a regulamentação dos cursos superiores de gastronomia, além dos resultados das pesquisas junto a documentos do MEC e em artigos e dissertações que tratam da formação profissional e superior em gastronomia no Brasil.

Além disso, a partir da análise dos dados retirados dos *sites* das instituições pesquisas, estabeleceu-se um perfil de formação, bem como um levantamento sobre os componentes curriculares que sustentam este perfil.

Como pôde ser observado, os dados encontrados nas pesquisas junto aos *sites* das instituições não se distanciam da proposta geral de formação definida pelo MEC. Como característica intrínseca ao curso de tecnologia em gastronomia são observados tanto o perfil de gestão como o de produção em cozinha, abrindo espaço para discussões sobre história, sociologia, antropologia, higiene e segurança, entre outros.

Apesar de pesquisas específicas sobre a real necessidade de mercado para estes profissionais não terem sido citadas neste artigo, como ele é fruto de uma experiência ampla resultante de uma dissertação de mestrado, bem como em atuação no mercado de gastronomia, pode-se afirmar que existe uma contradição importante em relação às expectativas criadas pelas instituições, conforme observado nos sites das mesmas, e às exigências e às realidades do mercado profissional de gastronomia.

Neste sentido, apenas a partir destas análises apresentadas pode-se supor que existe uma preocupação muito maior em atender às expectativas criadas pela atual valorização da profissão de *chef* de cozinha, atraindo alunos que têm a intenção de aprender a cozinhar e serem gestores de seus restaurantes. Ou seja, conforme apresentado no item sobre a formação geral, em relação ao perfil profissional, observa-se uma ênfase na exigência do mercado associada à ideia de *status* e de valorização da profissão de chefe de cozinha. Ideias estas que se distanciam da rápida inserção no mercado de trabalho, que geralmente se dá a partir de cargos inferiores e não diretamente como chefe de cozinha.

Sendo assim, o que se observa no mercado da gastronomia é o inverso do que se observou como perfil de atuação: os egressos não são reconhecidos pelo mercado imediatamente como *chefs*, sendo contratados como ajudantes, no piso da categoria. Isso costuma levar a uma desilusão em relação ao curso e ao mercado, que continua se expandindo, sem poder contar com mão de obra qualificada de maneira direcional, para suas necessidades mais urgentes que se encontram na base estrutural da carreira e não apenas no topo, com os chefes de cozinha.

Acredita-se que, portanto, existe esta lacuna para se repensar academicamente e em discussões da área a atual organização dos cursos superiores de gastronomia e o perfil profissional a ser formado, promovendo diálogos que aproximem a academia e o mercado no Brasil, traçando diretrizes que possibilitem uma formação mais realista e efetivamente direcionada para as necessidades do ramo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AUTRAN, M. P.; BORGES, A. M. DE B.; RUBIM, R. E. Pesquisa em Gastronomia: análise dos grupos de pesquisa cadastrados no Diretório do CNPq – ano de 2010. **Anais do VI Seminário ANPTUR**, p.1-15, 2010. São Paulo.

BRASIL. **Lei nº 5.540, de 28 de novembro de 1968** - Fixa normas de organização e funcionamento do ensino superior e sua articulação com a escola média, e dá outras providências. 1968.

BRASIL; MEC. **LDB Nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. 1996.

_____. **Parecer CNE/CES Nº 436/2001** - Trata de Cursos Superiores de Tecnologia – Formação de Tecnólogos. 2001.

_____. **Parecer CNE/CP Nº 29/2002** - Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnólogo. 2002.

_____. **Parecer CNE/CES Nº: 277/2006** - Nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação. 2007.

_____. **Catálogo Nacional de Cursos superiores de tecnologia**. 2010.

CBO. Classificação Brasileira de Ocupações - Descrição Chefes de cozinha e afins. Disponível em: <<http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/pesquisas/BuscaPorTituloResultado.jsf>>. Acesso em: 6/9/2011.

CIA. The Culinary Institute of America. Disponível em: <<http://www.ciachef.edu/>>. Acesso em: 3/8/2011.

CORDON BLEU, LE. **Le Cordon Bleu intertional**. Disponível em: <<http://www.cordonbleu.edu/home>>. Acesso em: 3/8/2011.

CÂMARA DOS DEPUTADOS. **Projeto de Lei e Outras Proposições**. Disponível em: <<http://www.camara.gov.br/sileg/default.asp>>. Acesso em: 6/9/2011.

HOTEC. Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo. Disponível em: <<http://www.hotec.com.br/index.htm>>. Acesso em: 10/8/2011.

JHUN, S.; NERI, M.; RODRIGUES, H. Tecnologia em Gastronomia em São Paulo: Docentes Práticos em Atuação na Universidade Anhembi Morumbi. **Anais do VI Seminário ANPTUR**, p. 1-12, 2009. São Paulo: ANPTUR.

MANFRINATO, M. H. V. **Proposta de organização curricular em curso técnico profissionalizante: meio ambiente e educação ambiental – um Estudo de Caso**. Tese de doutorado: Universidade de São Carlos, 2006.

MIYAZAKI, M. H. **Ensinando e Aprendendo Gastronomia: Percursos de Formação de Professores**. Dissertação de mestrado: Universidade Metodista de Piracicaba, 2006.

REJOWSKI, M. Caracterização da produção científica sobre Turismo no Brasil – Estudo documental das teses de doutorado (1990 a 2005). **Anais do VII Seminário ANPTUR. Anais...** , 2010. São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi.

SENAC SP. Senac São Paulo. Disponível em: <<http://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?newsID=a718.htm&testeira=457>>. Acesso em: 10/8/2011.