

FACULDADE CATÓLICA DE ANÁPOLIS
DOCENCIA UNIVERSITÁRIA

CRISTIANE RIBEIRO PINTO
DANYELLA KARLLA DE OLIVEIRA
EMERSON ROCHA FERREIRA

O ENSINO SUPERIOR EM GASTRONOMIA E AS EXPECTATIVAS DO MERCADO
DE TRABALHO EM ANÁPOLIS-GO. A EMPREGABILIDADE DO MERCADO
GASTRONÔMICO EM ANÁPOLIS

ANÁPOLIS-GO
2015

CRISTIANE RIBEIRO PINTO
DANYELLA KARLLA DE OLIVEIRA
EMERSON ROCHA FERREIRA

O ENSINO SUPERIOR EM GASTRONOMIA E AS EXPECTATIVAS DO MERCADO
DE TRABALHO EM ANÁPOLIS-GO: A EMPREGABILIDADE DO MERCADO
GASTRONÔMICO EM ANÁPOLIS

Artigo apresentado à Coordenação da
Faculdade Católica de Anápolis para
obtenção do título de especialista, sob
orientação do Prof. Dr. José Jivaldo Lima.

ANÁPOLIS-GO
2015

CRISTIANE RIBEIRO PINTO
DANYELLA KARLLA DE OLIVEIRA
EMERSON ROCHA FERREIRA

O ENSINO SUPERIOR EM GASTRONOMIA E AS EXPECTATIVAS DO MERCADO
DE TRABALHO EM ANÁPOLIS-GO: A EMPREGABILIDADE DO MERCADO
GASTRONÔMICO EM ANÁPOLIS

Artigo apresentado à Coordenação da Faculdade Católica de Anápolis para
obtenção do título de especialista, sob orientação do Prof. Dr. José Jivaldo Lima.

APROVADA EM: _____/_____/_____ NOTA _____

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. José Jivaldo Lima

Orientador

Prof. Me. Halan Bastos Lima

Convidado

Profa. Esp. Aracelly Rodrigues Loures Rangel

Convidada

O ENSINO SUPERIOR EM GASTRONOMIA E AS EXPECTATIVAS DO MERCADO
DE TRABALHO EM ANÁPOLIS-GO: A EMPREGABILIDADE DO MERCADO
GASTRONÔMICO EM ANÁPOLIS

CRISTIANE RIBEIRO PINTO
DANYELLA KARLLA DE OLIVEIRA
EMERSON ROCHA FERREIRA
PROF. DR. JOSÉ JIVALDO LIMA

RESUMO: Com o intuito de se verificar a formação dos profissionais de gastronomia perante o mercado de trabalho na região de Anápolis, foi elaborada e aplicada uma pesquisa da qualificação dos profissionais em gastronomia, que atuam no mercado de trabalho gastronômico da mesma, identificando as principais expectativas do mercado e a situação dos profissionais quanto a sua inserção e formação no curso superior em gastronomia, tendo como objetivo identificar uma possível melhora na qualificação dos egressos do curso superior em tecnologia gastronômica, sendo possível verificar uma possível necessidade de se repensar uma necessidade de dar a formação em gastronomia mais experiência para seus alunos.

Palavras-chave: Gastronomia. Qualificação. Mercado. Formação.

1. INTRODUÇÃO

Através de pesquisa histórica sobre alimentação é possível vislumbrar que desde o início das civilizações, os seres humanos partindo da necessidade de se alimentarem sempre procuraram por alimentos, que ao passar do tempo foram desenvolvendo técnicas para conservação, plantio e cocção dos mesmos. Nos primórdios, a alimentação era considerada apenas como meio de sobrevivência pelo ser humano. No parecer de Garcia (1994), hoje além da necessidade, transformou-se em uma prática de lazer e que exige certa elaboração e cuidados no serviço.

A alimentação apresenta os mais diversos significados, desde o contexto cultural até as experiências pessoais. A prática, alimentar consiste na preparação do alimento até o seu consumo. Os pratos desenvolvidos por diferentes culturas (sejam eles doce, salgado, bebidas, pratos balanceados e funcionais) apresentam uma identidade variada. A condição social, a religião, a memória familiar, a época compõem o significado da alimentação para cada indivíduo (GARCIA, 1994).

Foi na França o início da profissionalização da gastronomia, de onde surgiu a expressão chefe de cozinha que é da tradução do termo “*Chef de cuisine*”. Posteriormente por volta do século XIX passou a ser apenas “*Chef*”. No Brasil um chefe de cozinha é aquele que possui uma formação acadêmica aliada à experiência prática, atuando em elaboração de cardápios, planejamento, cozinhando, treinando, comandando e etc. (CHRISTY, 2015).

A colonização do Brasil culminou com o nascimento da cozinha brasileira essa cozinha é resultado da mistura de três povos, os portugueses, os africanos e os indígenas a mistura dessas três culinárias formou a culinária brasileira, a farinha um prato típico indígena foi nacionalizado pelos portugueses, alguns pratos já existentes no Brasil foram incorporados à cultura negra recém chegada no Brasil, [...] Após a independência do Brasil de Portugal a cozinha brasileira se afirmou [...] a culinária italiana foi outra que teve muita influencia na culinária brasileira devido a grande entrada de italianos no período do café, a partir daí a culinária brasileira foi de consolidando buscando um detalhe em cada país e se transformou nessa culinária riquíssima de hoje em dia. (Ribeiro, 2015, p. 01)

As mudanças gastronômicas são uma tendência mundial na sociedade moderna. Consumir alimentos fora de casa tornou-se um hábito tanto por trabalhadores, como por opção de lazer. As trocas de informações do mundo globalizado despertam cada dia mais a curiosidade e interesse por conhecer novas culturas e provar seus diferentes sabores (RIBEIRO, 2012).

Para atender as necessidades do mercado gastronômico atual cresce a necessidade de profissionalização no setor. Não é suficiente apenas saber cozinhar, é fundamental o conhecimento de várias técnicas, noções de gerenciamento de sua equipe, serviço, atendimento e produção em todas suas etapas. Partindo deste pressuposto, é importante questionar se os egressos do Curso Superior em Gastronomia atendem as expectativas do mercado de trabalho na cidade de Anápolis/GO

A importância deste trabalho justifica-se para se pensar o processo de formação dos profissionais em Gastronomia na cidade de Anápolis/GO, de acordo com as referências apresentadas no Catálogo Nacional de Cursos e confrontando com uma análise do atual mercado de trabalho do setor gastronômico no referente município. Neste sentido, é significativo observar a empregabilidade do setor gastronômico, expectativas e visões dos diferentes atores envolvidos no processo, devido as grandes expectativas desse mercado e a real condição apresentada pelos egressos ao iniciar seus trabalhos. Dessa forma, a pesquisa possibilitará identificar possíveis lacunas na formação dos profissionais e sugestões para possíveis mudanças.

Esta pesquisa teve caráter qualitativo por meio da identificação do Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia o único oferecido da cidade de Anápolis/GO. Foram realizados questionários que englobam a parte socioeconômica e expectativas da formação dos egressos. Além disso, foram realizadas entrevistas dirigidas aos gestores do setor gastronômico do município citado.

1.1. CONHECENDO A GASTRONOMIA

Para melhor entender o estudo deste trabalho é bom conhecer um pouco do assunto através do estudo na literatura. Gastronomia uma palavra de origem grega: gastros, estômago e nomos, leis, normas, porém de complexa definição (TOMIMATSU, FURTADO, 2011). Um termo em evidência, que atualmente vem despertando interesses entre as pessoas independente de sexo ou idade, não é uma profissão nova, porém tem sido vista com um novo olhar. Sofre influências culturais, está ligada a hábitos alimentares e emoções. (FLANDRIN,1988).

Comer bem não é apenas uma necessidade humana, a arte de elaborar novas receitas, harmonizar com diferentes bebidas, torna a gastronomia além de uma profissão, uma verdadeira "Arte". (GOMENSORO, 1999). É relevante afirmar que gastronomia é composta por: produção, técnicas diferenciadas se preocupando com cuidados na manipulação, cocção, armazenamento e transporte de alimentos. (SCARPATO, 2002).

Em gastronomia, tanto quem cozinha quanto quem come deve saber combinar tradição e criação. A tradição está no saber do povo, é ligada a terra, e a invenção, à renovação e às experimentações. Desse modo, toda cozinha tem a marca do passado, da história, da sociedade, do povo e da nação à qual se pertence. Cozinhar é uma ação que nos liga sempre ao que fomos, somos e seremos, e também, com o que produzimos, cremos, projetamos e sonhamos (LEAL, 2002, p. 129)

A arte de se combinar sabores não é privilegio do profissional em gastronomia, pois o conhecimento popular muito influencia na formação desses sabores. No Brasil cursos profissionalizantes no setor gastronômico são relativamente recentes se comparados a níveis mundiais. (MANFRINATO,2006). De acordo com o autor antes da criação do primeiro curso para cozinheiro, pelo SENAC os conhecimentos eram passados no dia a dia no ambiente de trabalho por pessoas interessadas no ofício.

Em 1970 o SENAC iniciou a oferta do curso de cozinheiro na cidade de Águas de São Pedro em São Paulo, posteriormente em 1994 foi introduzido o curso de Cozinheiro *Chef* Internacional (CCI), criado em parceria com o *The Culinary Institute of América*. (CIA) (MIYAZAKI, 2006).

O primeiro curso superior em gastronomia no Brasil surgiu em 1999, em Santa Catarina (modalidade bacharelado) logo após em São Paulo modalidade Sequencial. (MIYAZAKI, 2006). Atualmente a maioria dos cursos superiores em Gastronomia são de tecnologia, a regulamentação se dá por meio da legislação dos cursos superiores de tecnologia, e suas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) foram publicadas em 18 de dezembro de 2002. (Revista Turismo, vol. 15)

O catálogo de cursos prevê para a formação dos seus alunos do curso superior de tecnologia em Gastronomia as competências de conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais. Empresas de hospedagem, Restaurantes, clubes, *catering*, *bufês*, são possibilidades de locais de atuação deste profissional. (UNIEVANGELICA, 2015)

O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes, além da criatividade e atenção à qualidade é essencial nesta profissão, em que o alimento é uma arte.

Em Anápolis o curso é oferecido apenas em uma instituição de ensino superior, com carga horária de 1920 horas e 160 horas extracurriculares, sendo exigida carga horária mínima de 1.600 horas. A estrutura oferecida conta com Cozinha Fria e Quente, Laboratórios de bebidas, Biblioteca com acervo específico e atualizado. (UNIEVANGELICA, 2015).

Como em toda carreira, a dedicação e empenho são fatores essenciais para o sucesso. Motivar se a cada dia em meio a várias transformações, com o intuito de se destacar, é uma ferramenta valiosa para se tornar um Chefe de cozinha. (TOMIMATSU, FURTADO, 2011). A gastronomia vem se tornando uma atraente profissão, devido à glamorização da mídia e valorização de renomados Chefes (TOMIMATSU, FURTADO, 2011)

Ser um chefe de cozinha nos dias de hoje é muito diferente do que há cerca de dez anos. Chefes costumavam ser personagens invisíveis e que se escondiam atrás de um fogão, produzindo pratos fantásticos, mas muitas vezes sem ao menos serem conhecidos pelos clientes. Hoje, muita coisa mudou, na maioria das vezes, o Chefe é o motivo para você ir a um restaurante. Muitos são afamados como "Estrelas" de sucesso e atuam como empresários bem sucedidos. (LEME, 2014, p. 172)

Com o crescimento da apreciação e consumo da culinária como forma de cultura e lazer, possibilitou que os profissionais tivessem suas identidades divulgadas acarretando não apenas na busca por se alimentar, mas em clientes em busca de muito mais, a busca por pratos especialmente preparados por determinados profissionais, além de transformar esses profissionais que se destacaram na qualidade e sabor de seus pratos em praticamente celebridades da culinária.

Com o desenvolvimento comercial e industrial do município de Anápolis, que conta com um dos maiores Polos Farmoquímico do país, com o marco zero da ferrovia Norte-Sul, e ainda é privilegiada com três rodovias federais, que eleva a cidade de Anápolis a uma posição de grande destaque no estado de Goiás. (Segundo informações da ACIA). Diante de tal situação econômica e social o gastrônomo se torna um profissional de grande importância para assumir e desenvolver a arte gastronômica para atender de forma satisfatória a demanda do setor.

1.2. O ENSINO E MERCADO DE GASTRONOMIA

Entre as controvérsias sobre a qualidade da mão de obra dos profissionais que estão se formando para o mercado da gastronomia, onde pode ser melhorada a qualidade desses profissionais em sua formação, conforme afirmação do gastrônomo Marcelo Santos.

Posso afirmar que 70% da boa formação do profissional de cozinha vêm da prática com aplicação de teoria e, principalmente, se essa aplicação for feita sob supervisão. Superar as barreiras e alinhar todos os interessados dará uma nova perspectiva e, com certeza, não escutaremos mais aquelas perguntas iniciais. (SANTOS, 2015, p. 1)

SANTOS (2015) diz ainda que uma gestão compartilhada em três com o aluno praticando e aprendendo, com os cursos fazendo realmente análise dos relatórios de estágios e as empresas fiscalizando a atuação de seus profissionais que acompanham esses estagiários.

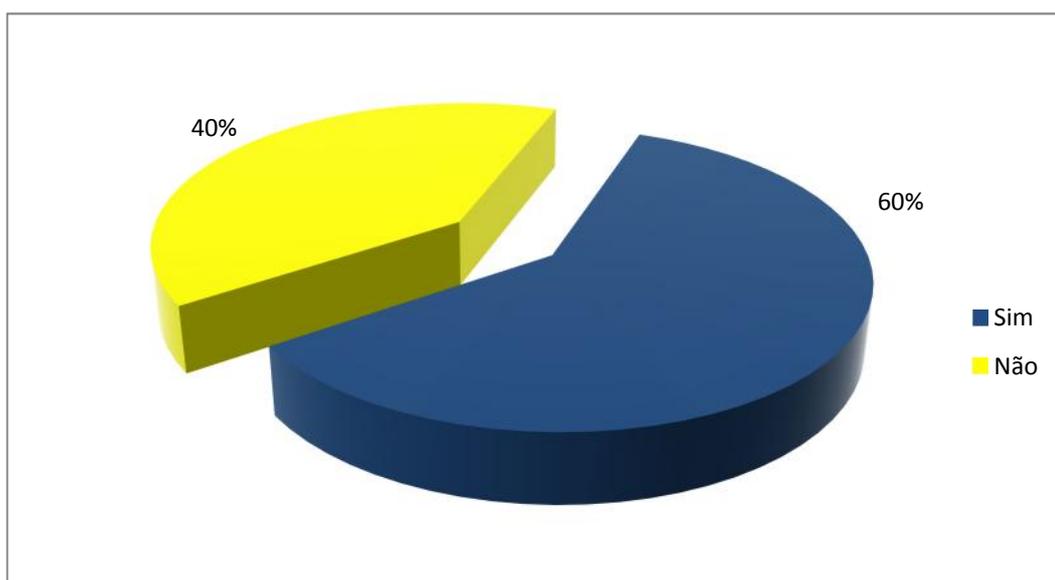
Qualquer forma de conhecimento profissional só é válida, se esse conhecimento vem dos próprios profissionais, que em sua área trabalham e tem experiência e estudo de causa para poder falar do assunto, com base nisso foram elaborados questionários, que foram aplicados para profissionais gestores de estabelecimentos que empregam profissionais da gastronomia, como também os próprios profissionais da gastronomia que são os principais envolvidos no estudo aqui pesquisado.

De forma simples e objetiva foram elaboradas as questões para que atendessem melhor o objetivo deste trabalho, e que pudesse expor com clareza e confiança as críticas, sugestões, os anseios e também as decepções que por ventura tenha ocorrido, os gráficos no item RESULTADOS E DISCUSSÃO mostram as perguntas objetivas elaboradas e aplicadas aos profissionais em gastronomia e gestores dos estabelecimentos de gastronomia da cidade de Anápolis.

2. RESULTADOS E DISCUSSÃO.

Nas questões dirigidas aos profissionais formados em gastronomia a primeira indagação que foi realizada é se o profissional acha que sua formação foi satisfatória ou não, através do gráfico 1 (um) podemos ver as porcentagens das respostas.

Gráfico 1: Gráfico resultado da pergunta: Você acha que a sua formação foi satisfatória?

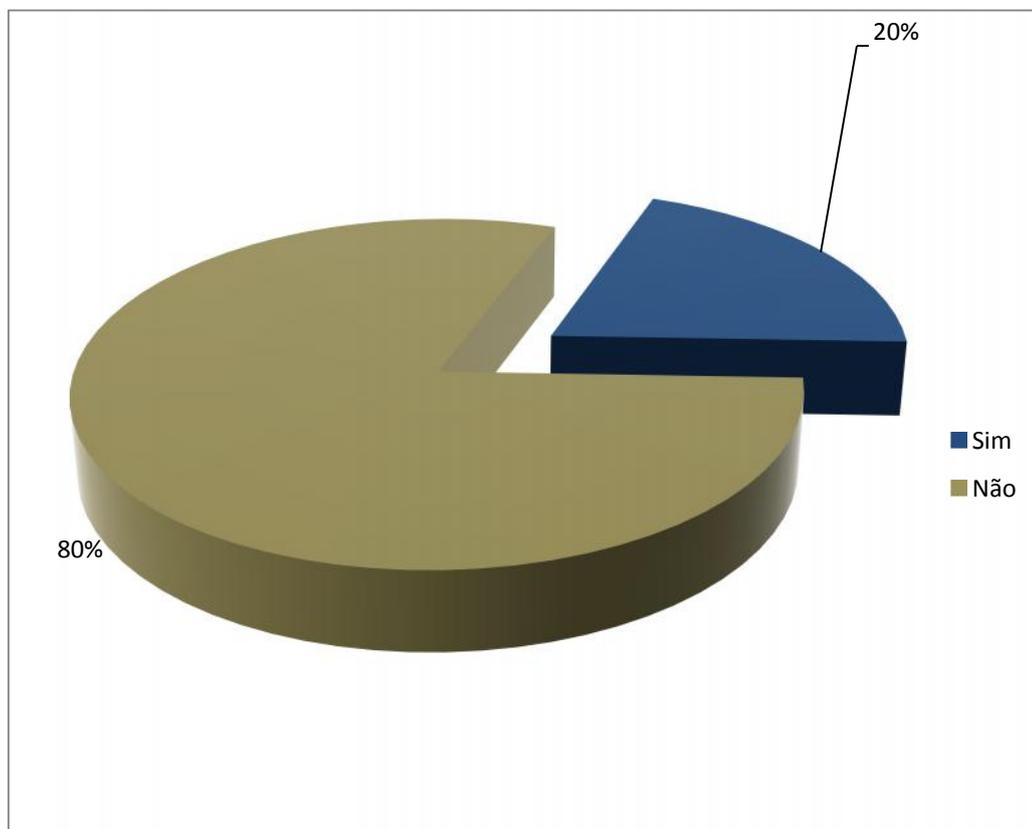


Fonte: Pesquisa realizada.

De acordo com os resultados, observa-se que a maioria dos egressos consideram que sua formação foi satisfatória, o restante não concorda e acha que a formação não foi satisfatória, demonstrando que o processo de ensino não está atendendo aos anseios esperados do ponto de vista destes egressos.

A fim de se entender melhor as experiências dos profissionais formados em gastronomia foram indagadas se eles já tinham experiência anterior a sua formação, que mostra uma pequena parcela que já tinha experiência profissional na área conforme o gráfico 2(dois) abaixo.

Gráfico 2: Gráfico resultado da pergunta: Você já tinha experiência antes de ser formar em gastronomia?

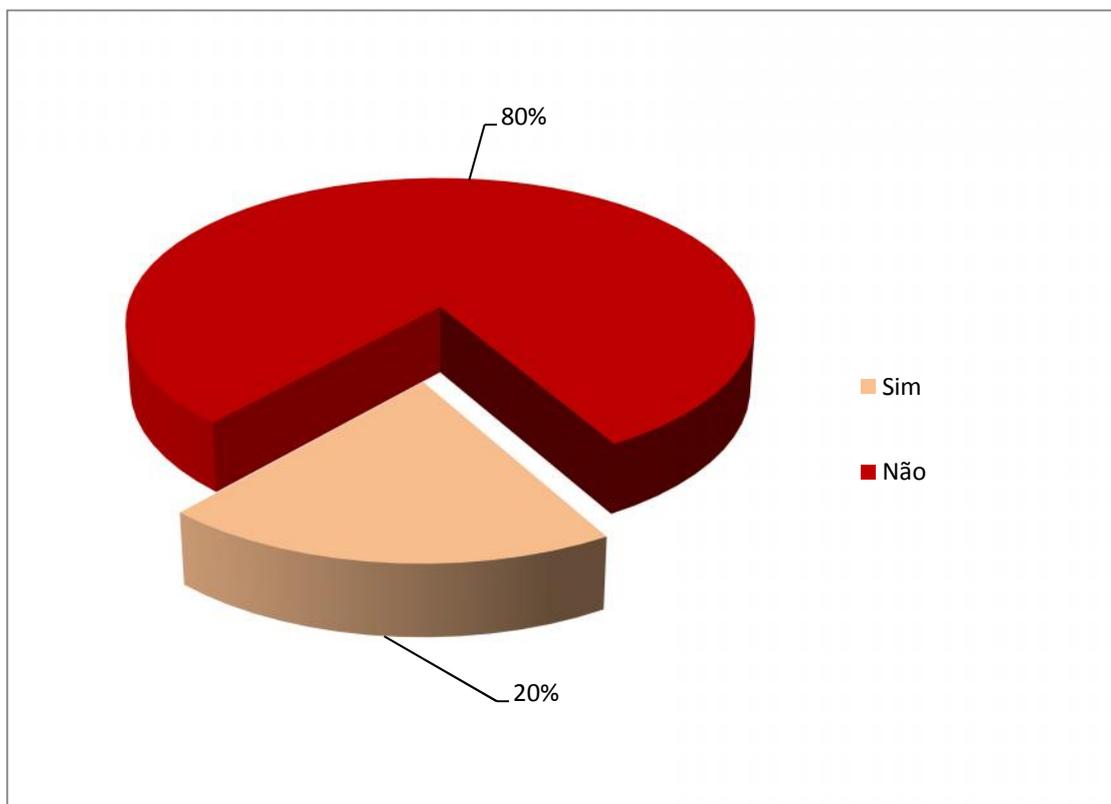


Fonte: Pesquisa realizada.

Verifica-se que a maioria dos ingressantes no curso de gastronomia não havia nenhuma experiência anterior ao curso, demonstrando que esses alunos precisam aumentar a prática para ter uma melhor formação, já que não possuem experiência como os 20% que já estão no mercado de trabalho

Para saber das dificuldades desses profissionais no mercado de trabalho, através do gráfico 3(três) podemos ver o resultado das respostas dos profissionais, se eles enfrentaram alguma dificuldade para ingressarem no mercado de trabalho.

Gráfico 3: Gráfico resultado da pergunta: Você teve dificuldade para ingressar no mercado de trabalho?

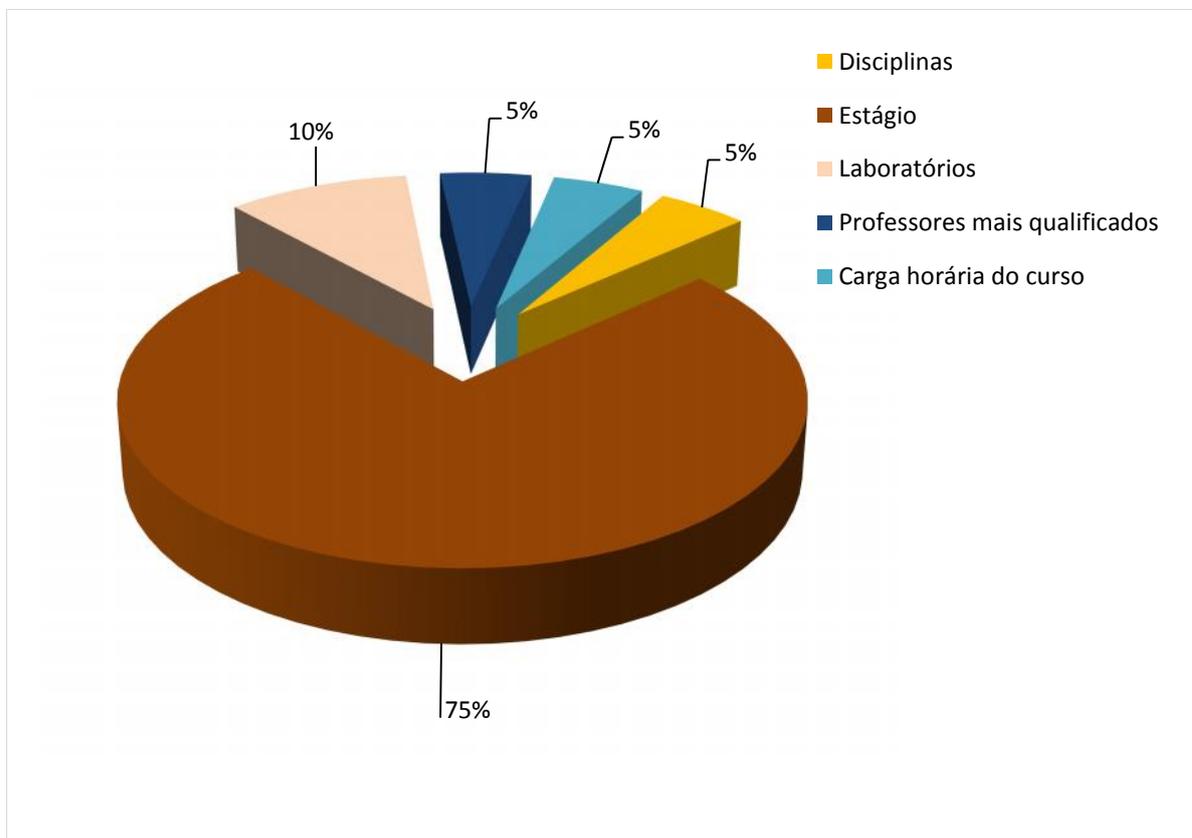


Fonte: Pesquisa realizada.

Verifica-se que a grande maioria dos entrevistados relataram não ter dificuldade ao ingressar no mercado de trabalho, ficando uma pequena parcela, mas porém significativa com dificuldade de ingresso no mercado de gastronomia em Anápolis.

Como é preciso saber das dificuldades enfrentadas pelos profissionais, foi obtido respostas expostas no gráfico 4(quatro) quanto a o que eles acham que ficou faltando no curso de gastronomia quando estudavam.

Gráfico 4: Gráfico resultado da pergunta: Dentre as opções o que você acha que ficou faltando no curso de gastronomia?

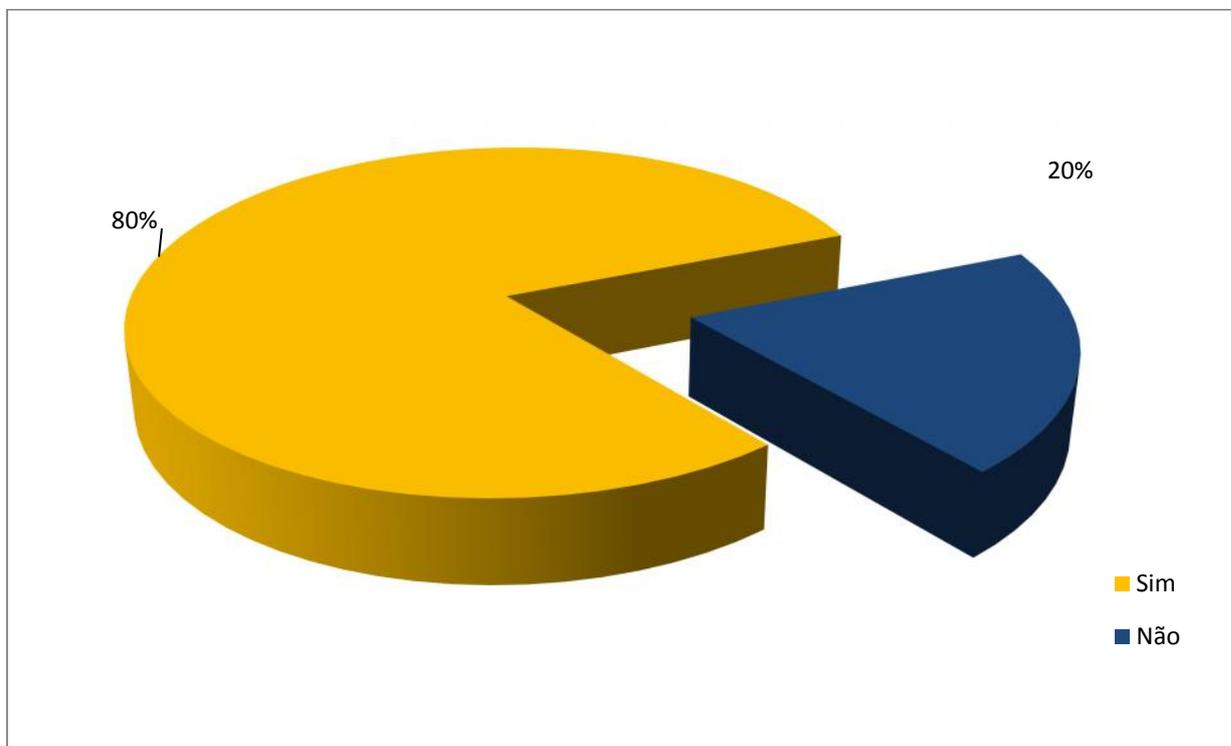


Fonte: Pesquisa realizada.

Como verificado no gráfico 4(quatro) acima, a grande maioria dos entrevistados apontaram dentre as opções que o estágio no curso de gastronomia é o que mais ficou faltando para que se obtivessem uma melhor formação acadêmica direcionada para o mercado de trabalho.

Nas questões dirigidas aos proprietários/gestores de estabelecimentos que empregam profissionais, as questões foram bem parecidas, a primeira questão foi no intuito de saber se os estabelecimentos tinham profissionais formados em gastronomia conforme o gráfico 5(cinco).

Gráfico. 5: Gráfico resultado da pergunta: Você tem ou já teve profissionais formados em gastronomia em seu estabelecimento?

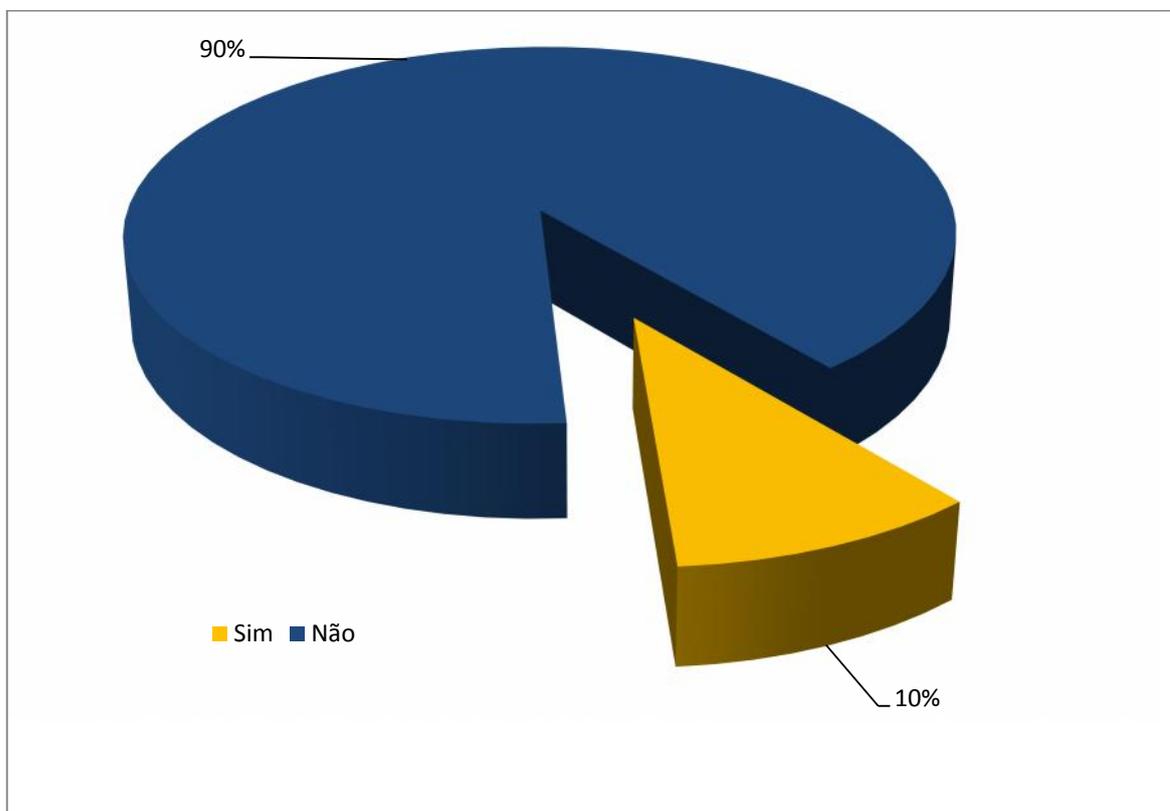


Fonte: Pesquisa realizada.

Os estabelecimentos pesquisados demonstram que apenas uma minoria não haviam em seu quadro atual ou anterior um profissional em gastronomia formado, bem diferente do restante que já tiveram ou ainda possuem um profissional formado em gastronomia trabalhando em seus estabelecimentos.

Foi perguntado se os proprietários/gestores exigiam que seus profissionais fossem formados consta no gráfico 6(seis). os dados da pergunta.

Gráfico 6: Gráfico resultado da pergunta: Você exige que seus profissionais sejam formados?

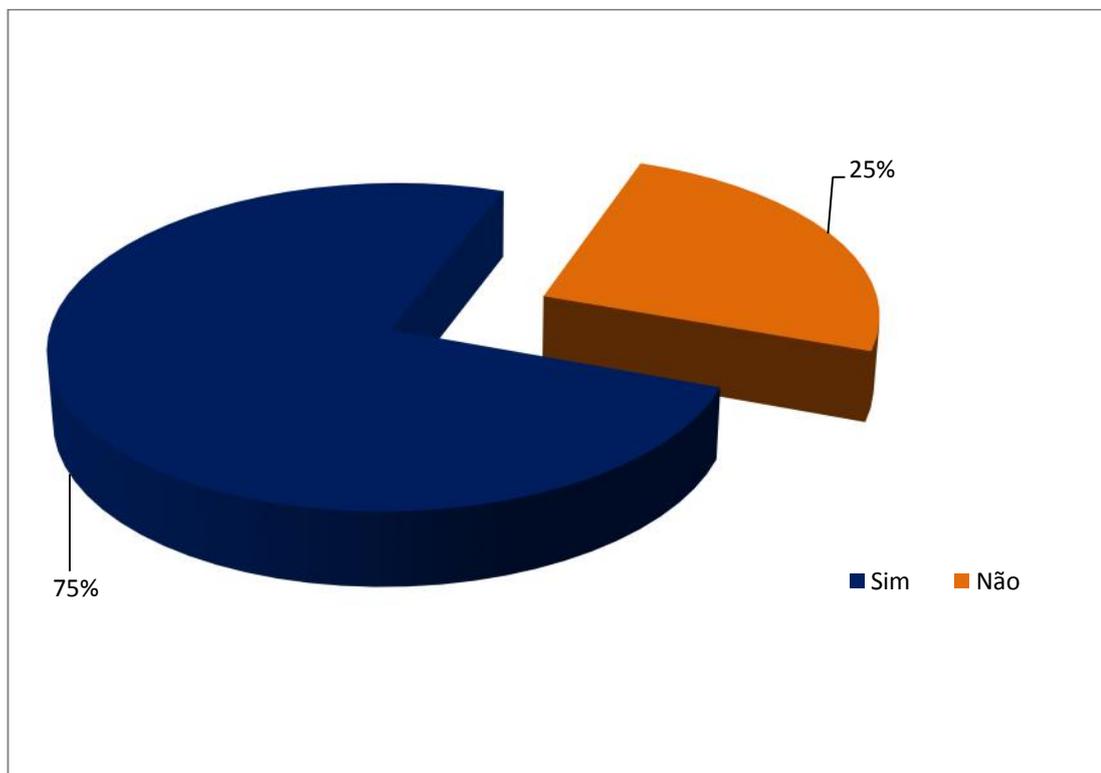


Fonte: Pesquisa realizada.

A maioria afirma que não exigem que seus profissionais sejam formados em gastronomia, acreditam que os colaboradores que tenham apenas experiência podem realizar bem suas atividades, pensando diferente uma pequena minoria que exigem que os profissionais possuem uma formação acadêmica.

Outro fator importante de se conhecer é se os proprietários/gestores sentiam que esses profissionais estavam correspondendo as suas expectativas, podemos ver no gráfico 7(sete).

Gráfico 7: Gráfico resultado da pergunta: Suas expectativas tem sido, correspondidas por esses profissionais?

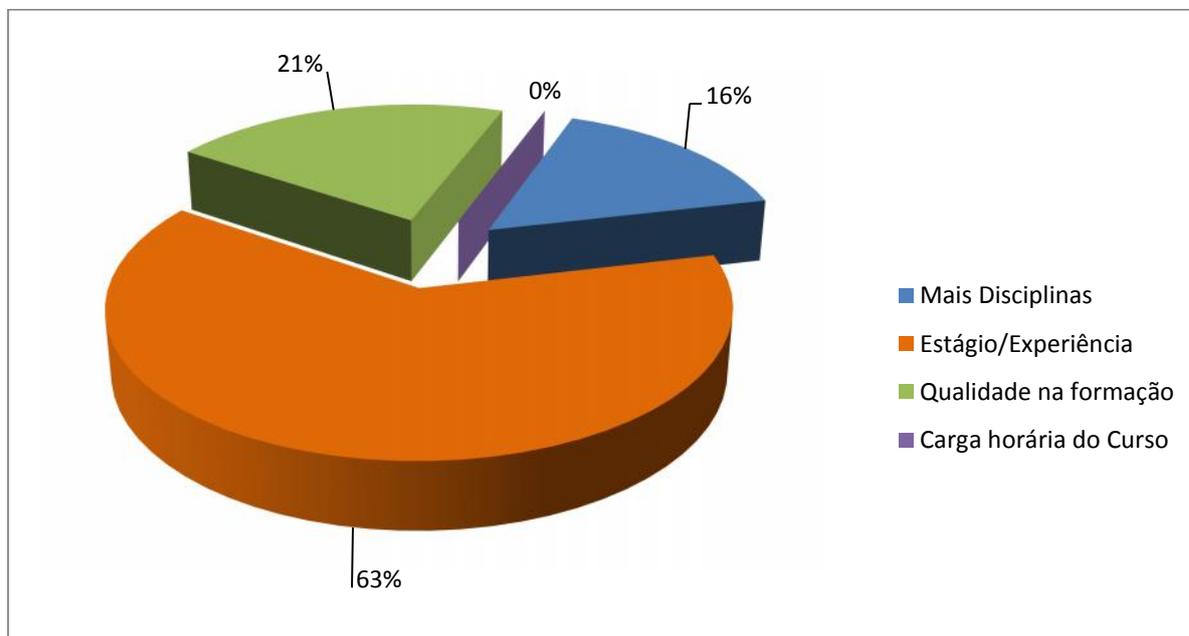


Fonte: Pesquisa realizada.

De acordo com a maioria dos gestores entrevistados, as suas expectativas tem sido alcançadas em relação ao desempenho dos colaboradores com formação em gastronomia, ficando uma parcela pequena mas significativa discordando, pois não foram atendidas suas expectativas quanto à formação dos profissionais de gastronomia.

Outra pergunta foi sobre o que eles achavam que poderia estar faltando na formação desses profissionais conforme o gráfico 8(oito) abaixo:

Gráfico 8: Gráfico resultado da pergunta: O que você acha que falta na formação desses profissionais?



Fonte: Pesquisa realizada.

Assim como foi afirmado pelos egressos em gastronomia, porém em uma proporção um pouco menor, os gestores também consideram a falta de estágio/experiência como ponto negativo mais forte na formação dos estudantes de gastronomia em Anápolis seguido de qualidade na formação dos egressos.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os dados coletados na pesquisa demonstram que os egressos do curso superior em Gastronomia que atuam em Anápolis, chegam cheios de expectativas ao curso para satisfazer seus anseios. Há uma esperança de ascensão e reconhecimento profissional, ainda mais por estar veiculando na mídia em vários programas, fazendo com que a profissão fique em evidência, incentivando as pessoas a procurarem o curso.

O mercado demonstra através da pesquisa que aceita bem os profissionais de nível superior, mas em contra partida não aceita bem esses profissionais sem experiência. Os profissionais que ingressam na universidade já com certa experiência anterior, provavelmente tem maior sucesso após sua formação, a outra

parcela que não teve um bom ingresso no mercado de trabalho, aparentemente se deve ao fato de não obter uma experiência ou prática adequada para o mercado.

Os profissionais pesquisados demonstram em sua maioria que o curso é satisfatório, porém apontam que ainda poderia ser melhor se obtivessem mais horas de estágio supervisionado, aumentando suas possibilidades de melhor atender as necessidades exigidas pelo mercado de trabalho, diminuindo a atual dificuldade de ingressar em sua profissão.

Dos estabelecimentos que possuem esses profissionais formados, demonstram estar satisfeitos com relação a sua formação, porém há uma sugestão de que esses profissionais saíssem da Universidade com mais tempo de prática supervisionada por chefes com a devida experiência.

Através da pesquisa é notado que as expectativas nem sempre são reais muitas vezes diversas do que se imagina, ficando perceptível um conflito nas respostas, visto que os profissionais e gestores acham que a formação é satisfatória, porém em relação ao que eles acham que precisa melhorar tem fatores de grande relevância para uma melhor formação acadêmica.

REFERÊNCIAS

CHRISTY, JULIE. **Chefe ou Chef?** Disponível em: <<http://artedochefe.com.br/chefe-ou-chef/>>. Acesso em: 01/09/2015.

FLANDRIN J. L. MONTANARI. M. **História da alimentação**. São Paulo: Liberdade. 1998.

GARCIA, R. W. (1994). **Representações Sociais da Comida no Meio Urbano**: algumas considerações para o estudo dos aspectos simbólicos da alimentação. *Revista Cadernos de Debate*, 12-40.

GOMENSORO M. L. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva. 1999.

LEAL, M^a L.de M. S. **Historia da gastronomia**. RJ: Senac Nacional,1998.

MANFRINATO. M. H. V. **Proposta de organização curricular em curso técnico profissionalizante-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.

RIBEIRO, C. D. (2012). **TUDO PRONTO: O comer fora e o prazer reinventado** – Curitiba (1970-2000). Tese de Doutorado em História da Universidade Federal do Paraná. Paraná, PR, Brasil.

RIBEIRO, HERNANDO, **A história da Gastronomia no Mundo e no Brasil**. Disponível em: <<http://www.artigonal.com/turismo-e-viagem-artigos/a-historia-da-gastronomia-no-mundo-e-no-brasil-3098395.html>>. Acesso em 01/09/2015.

SANTOS, MARCELO. **Os recém-formados e o Mercado de trabalho na gastronomia**. Disponível em: <<http://infood.com.br/os-recem-formados-e-o-mercado-de-trabalho-na-gastronomia/>>. Acesso em: 01/09/2015.

SCARPATO, Rosário. **Gastronomy as a Tourist Product**. Disponível em: <<http://w.w.w.docstoc.com/docs/35445625/Tourism-and-gastronomy>>. Acesso em 13/06/2015.

TOMIMATSU C. E; FURTADO S. M. **Formação em Gastronomia, Aprendizagem e Ensino**. São Paulo: Editora Boccato (2011).

UNIEVANGELICA. Disponível em: <http://www.unievangelica.edu.br/curso.gastronomia/mercado_de_trabalho/>. Acesso em: 01/09/2015.

ABSTRACT

In order to verify the formation of gastronomy professionals to the labor market in the Anápolis region, it was designed and implemented a qualification of research professionals in gastronomy , operating in the gastronomic labor market the same , identifying the main market expectations and conditions for professional as their integration and training in higher education in gastronomy , aiming to identify a possible improvement in the training of college graduates in gastronomic technology, which can check a possible need to rethink a need for give food in training more experience for their students.

Keywords: Gastronomy. Qualification. Marketplace. Formation.