

**FACULDADE CATÓLICA DE ANÁPOLIS  
INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCAÇÃO  
ESPECIALIZAÇÃO EM DOCÊNCIA UNIVERSITÁRIA – TURMA IX**

**NILTON CESAR DIAS MAFRA  
SUZANA TRAUTEN BRITO**

**A NECESSIDADE DE CURSOS DE ESPECIALIZAÇÃO PARA OS  
GRADUADOS DE GASTRONOMIA EM ANÁPOLIS**

**ANÁPOLIS  
2013**

**NILTON CESAR DIAS MAFRA  
SUZANA TRAUTEN BRITO**

**A NECESSIDADE DE CURSOS DE ESPECIALIZAÇÃO PARA OS  
GRADUADOS DE GASTRONOMIA EM ANÁPOLIS**

Artigo de Conclusão de Curso apresentado à Faculdade Católica de Anápolis como requisito parcial à aprovação no curso de Especialização em Docência Universitária sob orientação da Prof<sup>a</sup>. Me. Jocy Mara Rezende Rolindo.

**ANÁPOLIS  
2013**

NILTON CESAR DIAS MAFRA  
SUZANA TRAUTEN BRITO

**A NECESSIDADE DE CURSOS DE ESPECIALIZAÇÃO PARA OS GRADUADOS  
DE GASTRONOMIA EM ANÁPOLIS.**

Artigo apresentado à Faculdade Católica de Anápolis como requisito parcial à aprovação no curso de Especialização em Docência Universitária sob a orientação da Prof<sup>a</sup>. Me. Joicy Mara Rezende Rolindo.

Anápolis, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2013.

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof<sup>a</sup>. Me. Joicy Mara Rezende Rolindo – FCA  
Orientadora

---

Prof. Me. Leonardo Rodrigues de Souza  
Convidado

---

Prof<sup>a</sup>. Esp. Aracelly Rodrigues Loures Rangel  
Convidada

# A NECESSIDADE DE CURSOS DE ESPECIALIZAÇÃO PARA OS GRADUADOS DE GASTRONOMIA EM ANÁPOLIS

Nilton Cesar Dias Mafra \*

Suzana Trauten Brito \*\*

Ms. Joicy Mara Rezende Rolinho \*\*\*

## RESUMO

Esta pesquisa buscou traçar um panorama sobre a necessidade de cursos de especialização para graduados de Gastronomia em Anápolis-GO. Para isso, foi realizada uma pesquisa de campo com os discentes, docentes e a coordenação do curso superior em tecnólogo de gastronomia na UniEvangélica em Anápolis-GO. O estudo é resultado de uma pesquisa de abordagem quantitativo e qualitativo, que teve como objetivo identificar as dificuldades e empecilhos que possivelmente existam quanto às oportunidades oferecidas pelas instituições de ensino superior a esses profissionais. Para o desenvolvimento do trabalho, buscaram-se referências teóricas em livros e artigos científicos. Diante das pesquisas, verificou-se que 60% dos graduados em gastronomia busca atuar na docência e 30% na área prática. Também ficou confirmado que em relação à formação dos docentes do curso Tecnólogo em Gastronomia, 66% são profissionais com formação em áreas diversas e só 33% são formados na área da Gastronomia. Conclui-se desta forma que se faz necessário o incentivo dos profissionais dessa área, no intuito de estimular a continuidade da formação, em cursos lato e stricto sensu. O objetivo do trabalho é ampliar a visão sobre as oportunidades que um bacharel em gastronomia tem ao se formar, bem como as dificuldades trilhadas na ascensão profissional. Em um contexto contemporâneo descreve o mercado de trabalho e as diversas atuações da gastronomia, mostrando também a importância da especialização e da docência no ramo.

**Palavras-chave:** Cursos de Especialização. Gastronomia em Anápolis. Tecnólogos de Gastronomia.

---

\* Nilton Cesar Dias Mafra Graduado em Gastronomia, pós-graduando em Docência Universitária da Faculdade Católica de Anápolis. E-mail: mafrancd@gmail.com

\*\* Suzana Trauten Brito Graduada em Gastronomia, pós-graduanda em Docência Universitária da Faculdade Católica de Anápolis. E-mail: massasartesanais@terra.com.br

\*\*\* Ms. Joicy Mara Rezende Rolinho Professora Orientadora da Faculdade Católica de Anápolis

## INTRODUÇÃO

A atualidade é marcada por avanços científicos e tecnológicos, pela valorização do conhecimento, da iniciativa e da criatividade. Para isso, é importante que existam educadores que saibam conviver com mudanças, realizando seu trabalho com competência. Assim, torna-se inevitável que o educador dê continuidade à sua formação, preparando-se para enfrentar as novidades do mundo tecnológico e virtual, orientando seu aluno para que se torne um cidadão atuante, criativo e consciente no mercado de trabalho. Com tudo, a ascensão profissional depara-se com a falta de oportunidades acadêmicas, configurando-se como problemática desta pesquisa.

Esta pesquisa foi motivada pela constatação de que o egresso do curso tecnológico de gastronomia tem como foco assumir a gerencia de cozinhas, montar um empreendimento próprio ou se tornar chefs executivos de grandes restaurantes.

Este relatório é resultado de uma pesquisa pura, exploratória, quantitativa, que objetivou detectar as dificuldades e obstáculos que possivelmente existam quanto às oportunidades oferecidas pelas instituições de Ensino Superior a esses profissionais, para que possam, também, atuar na docência. A formação específica para o docente, voltada exclusivamente para gastronomia, com pós-graduação, mestrado e doutorado, habilitará pesquisadores focados apenas em gastronomia.

Para o desenvolvimento da pesquisa, buscou-se referências teóricas em livros e artigos científicos de gastronomia juntamente com a realização de uma pesquisa de campo entrevistando tanto professores com formação acadêmica pedagógica como professores sem a referida formação. Os docentes relataram suas histórias de vida localizando nelas o que os levou a optar pelo exercício da docência e como construíram as bases teóricas e metodológicas para exercerem a docente.

Também foi realizada pesquisa de campo com coordenadores e alunos dos Cursos Tecnológicos em Gastronomia, buscando maiores informações sobre o assunto. Esse relatório busca mostrar a distância entre as normas da educação e a realidade que acontece na prática acadêmica. Dessa forma, foi realizada uma análise da atual situação do profissional em Gastronomia no Mercado de Trabalho.

No decorrer do artigo, foi realizada uma breve explanação sobre o surgimento da gastronomia e as necessidades dos egressos do curso de

gastronomia em se qualificar para docência. Descrevendo o potencial do mercado de trabalho brasileiro em relação a atuação de um gastrônomo.

## 1 O SURGIMENTO DA GASTRONOMIA

Acredita-se que o homem tenha cozido os alimentos antes mesmo da descoberta do fogo, utilizando o calor de fontes termais e gêiseres. Tal hipótese baseia-se no fato de que os mais antigos fósseis humanos foram encontrados ao longo da Grande Falha Tectônica da África Oriental, local de abundantes fontes termais e gêiseres. Paleontólogos acreditam que o proto-homem possa ter associado o calor das fontes termais ao de suas presas e de seu corpo e, em decorrência, “teria cozido caça em tais fontes de calor, numa tentativa bem-sucedida de devolver-lhe temperatura e sabor de presa recém-abatida” (FRANCO, 2001).

O fogo representou um importante salto cultural, pois era associado “à magia, ao sobrenatural e à ideia de vida, de purificação e de perenidade – foi uma das primeiras divindades. São raras as religiões que não utilizam o fogo em seus ritos” (FRANCO, 2001).

Tomimatsu e Furtado (2011) relata que após essa descoberta, o homem pode caçar e cozer no fogo. Ao cozinhar, o homem descobriu que a cocção liberava sabores e odores dos alimentos e, além disso, mantinham-nos preservados por mais tempo. Estava descoberta a primeira técnica de conservação.

Aliada ao fogo, a invenção do forno de barro compactado e dos utensílios de pedra e barro ampliou a variedade da alimentação humana, “pois as vasilhas possibilitavam ferver os líquidos e manter os sólidos em temperatura constante” (LEAL, 2008).

O uso de vasilhames possibilitou a criação de diferentes processos de cocção que, adicionadas ervas e tubérculos, tornavam os alimentos mais saborosos, como confirma Bolaffi (2000):

Descobriu o primeiro homem pré-histórico que, ao ferver raízes, tubérculos e ervas, juntamente com pedaços de carne, deu-se conta de que não apenas os sólidos ficavam mais macios e saborosos, mas também que a água da fervura ganhava sabor e nutrientes. Estava descoberto o caldo, brodo, como diriam os italianos.

Pode-se dizer que, a partir da invenção desses artefatos, foi possível ao homem “iniciar-se na culinária propriamente dita, cozinhando os alimentos e condimentando-os com ervas e sementes aromáticas, para melhorar e ativar o gosto” (LEAL, 2008).

Com o passar dos tempos, a culinária se tornou a responsável por ditar mudanças de comportamento entre as sociedades do mundo, impondo busca por temperos exóticos e alimentos que pudessem sanar carências de produtos regionais, criou moda, acrescentou talheres a mesa e inovou ao oferecer estabelecimentos apropriados as pessoas, em busca de novidades gastronômicas. (CASCUDO, 2004).

## **2 FORMAÇÃO PARA A DOCÊNCIA UNIVERSITÁRIA NO CURSO 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 sequenciais. 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 os tecnólogos promovem a formação de profissionais de nível universitário e desenvolvem a cultura erudita em todas as áreas do conhecimento ao passo que os cursos de licenciatura formam professores para o magistério no Ensino Fundamental e Médio (BRASIL, 1996).

De acordo com o item 2 do Art.52 (LDB) a Instituição de Ensino Superior deve ser constituída por um terço do corpo docente, pelo menos, com titulação acadêmica de mestrado e doutorado. (BRASIL, 1996).

As universidades são instituições pluri-disciplinares de formação dos quadros profissionais de nível superior, de pesquisa, de extensão e de domínio e cultivo do saber humano, que se caracterizam por produção intelectual institucionalizada mediante o estudo sistemático dos temas e problemas mais relevantes, tanto do ponto de vista científico e cultural, quanto regional e nacional. Art.52 (LDB). (BRASIL, 1996).

Na resolução CNE/CPA nº 3 de 18/12/2002 das Diretrizes Curriculares Nacionais, o MEC (2008) estabelece que a educação profissional de nível

tecnológico, integrada às diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia, tem o objetivo de garantir ao cidadão o direito de adquirir competências profissionais que os tornem aptos à inserção em setores profissionais, nos quais ocorra utilização de tecnologia (TOMIMATSU e FURTADO, 2011).

Na atualidade, a prática docente universitária desenvolvida no curso de Gastronomia mostra-se bastante controversa. É frequente encontrar estudantes desmotivados frente a profissionais despreparados para o exercício da docência ou quando percebem que esses estão presos a modelos pedagógicos tradicionais (FREIRE, 2005).

Essa situação constitui hoje um grande desafio ao campo da Gastronomia, que além de promover uma educação engajada ligada a uma formação integral dos alunos, ainda deve preocupar-se em alterar seus currículos incluindo em suas propostas a formação docente. Dessa forma, o processo ensinar e aprender tem de se constituir como ação, movimento que envolve os estudantes, não só para a prática do Chef, mas do exercício da docência. A formação do gastrônomo deve atender a necessidade de uma formação sólida, ética, sensível, e não apenas aquela que visa atender às necessidades do mercado da Gastronomia atual. (FREIRE, 2005).

## 2.1 CURSOS DE GASTRONOMIA

Na Gastronomia, no nível de Graduação, predominam os cursos de Tecnologia, em detrimento dos cursos de Bacharelado; a Licenciatura, todavia, inexistente. Na definição do MEC, os cursos de Tecnologia 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* (BRASIL, 2005).

Segundo o MEC, com dados relativos a Nov/2011, são mais de 115 cursos Tecnológicos de Gastronomia em atividade em todo Brasil, os quais 6 são no Estado de Goiás: 3 em Goiânia; 1 em Anápolis; 1 em Pirenópolis e 1 em Caldas Novas (TOMIMATSU e FURTADO, 2011).

## 2.2 CONCEPÇÃO DOS CURSOS TECNOLÓGICOS



Os cursos tecnológicos iniciaram-se com a Reforma da Educação Profissional (1996/97) e se consolidaram nos anos subsequentes (2002-2007). Nesse período, foi implantado o Programa de Reforma da Educação Profissional (PROEP) e lançado o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia que passou a ser um guia para a organização dos cursos na área tecnológica. Entretanto as políticas públicas para a educação não garantiram a qualidade dos cursos oferecidos, e muito menos uma adequada formação dos docentes que trabalham nos cursos.

As diretrizes curriculares nacionais gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia são instituídas pela resolução do CNE/CP nº 3 que estabelece um marco para os Cursos de Tecnologia. (BRASIL, 2002).

A nova Lei de Diretrizes e Bases (LDB), a Lei 9394/96, trata de maneira adequada, moderna e inovadora, a questão da educação profissional e estabelece os princípios norteadores da Educação Profissional de Nível Tecnológico, enunciados pelo seu Artigo 3º da referida lei (BRASIL, 1996). Desse modo, de acordo com o Art. 39 da LDB, a educação profissional é concebida como integrada às diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia, conduzindo ao permanente desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva. (BRASIL, 1996).

Para Rios et al. (2005), são as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Tecnologia, que deliberam por autoridade profissional a habilidade de mobilizar, pronunciar e colocar em ação a informação, a capacidade, o modo e os valores necessários para a atuação eficiente e eficaz de atividades necessárias pela natureza do trabalho e pelo desenvolvimento tecnológico.

Para Enéas (2003), os cursos de formação tecnológica assumem competências que norteiam ações e situações de aprendizagem de modo pronunciado e interdisciplinar.

Já para Prado (2011) a formação tecnológica tem por objetivo buscar uma formação efetiva voltada para a vida e para a realidade do trabalho, desse modo, possibilita à percepção das ações, a importância do potencial criativo, estimulando assim a autonomia, a criatividade para a busca de novos conhecimentos.

Segundo o site Universia (2011), a palavra Tecnólogo pode até assustar profissionais e empresas que desconheciam esse novo tipo de formação, entretanto, originalmente, tecnólogo, era como o próprio nome sugere, voltado para o setor de

tecnologia que pedia uma formação rápida, concentrada na área de conhecimento e voltada para o mercado de trabalho, porém, o conceito se expandiu e, neste momento, aparece em outras áreas.

De acordo com César (2011), a sociedade atual e, principalmente, os empregadores, possuem mais consciência do que significa um curso tecnólogo, e desse modo tem aberto portas aos profissionais com esta formação. Apesar de encontrarem ainda muitas barreiras e preconceitos a superar, mas, de forma geral, já são bem mais aceitos pelas grandes e médias empresas, que tinham restrições em relação à formação desses profissionais.

Diante da importância da profissão atualmente no mercado de trabalho, o objetivo do presente artigo é o de destacar o tecnólogo como opção inovadora para o um mercado de trabalho, que necessita de um profissional com formação rápida, quando comparado ao tempo de formação de uma graduação tradicional, mas sem perder a qualidade e excelência para desempenhar funções que não encontram demanda profissional correspondente no mercado de trabalho.

### **3 A REALIDADE DA EMPREGABILIDADE DOS TECNÓLOGOS EM GASTRONOMIA**

Segundo Cardoso (2002), empregabilidade nada mais é do que a capacidade que um indivíduo desenvolve de acumular e manter atualizadas suas competências e sua rede de relacionamento e conhecimento, de forma a ter sempre em suas mãos o arbítrio sobre seu projeto de carreira.

De acordo com Munhoz (2001), para se integrar no contexto atual e exercer uma atividade profissional, o indivíduo tem que, minimamente, expressar-se adequadamente; saber ler, interpretar a realidade; trabalhar em grupos na resolução de problemas relativamente complexos; lidar com conceitos científicos e matemáticos abstratos; entender e usufruir das potencialidades.

Os tecnólogos são profissionais capacitados a entender os processos produtivos (visão holística) e suas tendências, ao mesmo tempo em que possuem uma forte preparação em determinada especialidade daquela área de atuação profissional (vertente tecnológica definida por tendências de desenvolvimento). São profissionais preparados para pensar globalmente e agir localmente (GOMES,

2006).

Na realidade, o curso superior de tecnologia – tecnólogo, de acordo com os dados levantados atrai e é concluído, na maioria, por trabalhadores mais velhos e já inseridos no mercado de trabalho e que os recém formados se encontram preocupados, inseguros e descontentes quanto ao não reconhecimento dos cursos de forma ampla e efetiva pelos órgãos competentes e pelas empresas, quanto à expectativa de acesso a empregos e a níveis salariais mais elevados (MUNHOZ, 2001).

De acordo com (GOMES, 2006), o progresso técnico pode ser ao mesmo tempo fonte de crescimento e, portanto, de empregos, e origem da elevação da produtividade, que permitiria a supressão de postos de trabalho. Mas, a inovação tecnológica e a elevação da produtividade, ao mesmo tempo em que destruiriam produtos, empresas, atividades econômicas e empregos, também poderiam criar novos produtos, novas empresas, novos setores e atividades econômicas e, portanto, novos empregos.

Para Rodrigues (2007), na prática, a criação de cursos formadores nesta área vem gerando muitas polêmicas, principalmente no que se refere à ocupação de vagas no mercado de trabalho, onde os tecnólogos passam a conviver e, em alguns casos, disputar espaços com egressos dos cursos de bacharelado, que possuem formação mais ampla e diversificada. O assunto gera defesas apaixonadas do pleno direito ao exercício profissional para os egressos da área tecnológica, mas também críticas à formação restrita dessas graduações. A formação em Gastronomia vem trazendo cada vez mais interessados tanto no Brasil quanto no mundo. Houve um grande aumento no setor gastronômico, o que intensificou a demanda por profissionais da área.

De acordo com a Associação de Bares e Restaurantes (Abrasel), o mercado de gastronomia cresceu 10% nos últimos cinco anos. No Brasil, a procura por cursos na área cresceu cerca de 60%. O ramo de atuação de um gastrônomo era como chef de cozinha, aquele profissional que cria pratos, planejava cardápios e trabalhava na cozinha de grandes ou pequenos restaurantes, bares, entre outros da área.

Além dessa atuação, o gastrônomo pode trabalhar como consultor, prestando assessoria para a abertura de bares ou restaurantes ou até mesmo ajudando estabelecimentos já abertos. As oportunidades não param por aí, os

profissionais podem trabalhar, também, em confeitaria e panificação, ou mesmo de forma independente, preparando eventos nas casas de clientes, empresas, contextualizando o prato a ocasião e necessidade do contratante.

Há também espaço na área de segurança alimentar, nesse caso o gastrônomo avalia cozinhas industriais e restaurantes para verificar o cumprimento das normas de higiene e armazenamento dos alimentos.

## **4 O GASTRÔNOMO NA ATUAÇÃO DOCENTE**

A Gastronomia enquanto formação superior é muito nova, o que dificulta a atuação de docentes capacitados e titulados na área. A construção dessa identidade se dá no processo de efetivação da formação na área e em sua continuidade, gerando novos pesquisadores oriundos de outras ciências. (TOLEDO, 2006).

As próprias IES de Gastronomia podem incentivar essa formação para pesquisas na área, valorizando a importância da Docência em Gastronomia. Reconhecendo a importância da formação docente, foi incluída, nos cursos de Pós Graduação, a Disciplina Formação de Professor no Ensino Superior, para se dar base e fundamentação para a formação prática docente, pois a docência visa construir um processo de aprendizagem (TOLEDO, 2006).

Para Gomes, Gonçalves e Menin (2006), a produção acadêmica-científica obrigatória das instituições particulares tem percentual pouco significativo, salvo raros casos, essa produção obrigatória geralmente se dá em função dos trabalhos de seus docentes em formação, que necessariamente devem apresentar dissertações ou teses como parte da exigência dos cursos de pós-graduação stricto sensu, por eles cursados visando ao almejado título acadêmicos.

Na formação superior em gastronomia, as disciplinas que podem enriquecer o conteúdo acadêmico dos discentes, para que futuramente haja oportunidade de mais uma área profissional no mercado, em docência ou pesquisa, tem sua carga horária muito baixa ou não estão disponibilizadas em matriz curricular, como no caso da disciplina de Português que tem aproximadamente 120h num curso de dois anos, as orientações sobre Metodologia Científica (elaboração de projeto), a pesquisa ou o desenvolvimento de novos processos no cozer, armazenar ou produzir inexistem.

Os programas de pós-graduação *stricto sensu* da área de Ciência dos Alimentos, que os ajudaria a compreender melhor os processos, técnicas e procedimentos de cozinha, são de fato almejados por muitos desses profissionais, mas se tornam pouco acessíveis, uma vez que exigem conhecimentos prévios profundos de disciplinas como química física e físico-química, que este profissional de cozinha não apresenta. As mencionadas dificuldades têm feito alguns profissionais de cozinha se debruçar sobre aspectos da Gestão Ambiental ou Saúde Ocupacional que estão presente em cozinhas industriais, com a redução de resíduos ou a segurança ocupacional nestes ambientes (TOMIMATSU e FURTADO 2011).

## **5 METODOLOGIA**

A pesquisa caracteriza-se mediante os aspectos relativos aos fins almejados e aos meios necessários para que fosse possível de realização, mais precisamente caracterizando-se quanto à natureza, à abordagem, aos objetivos e aos procedimentos técnicos fundamentais na elaboração e concretização do referido estudo.

Com relação à natureza a pesquisa é básica tendo em vista que se pretende conhecer o objeto de estudo de maneira mais profunda, embora sem projetar sua aplicação imediata (COLLIS & HUSSEY, 2005).

Quanto à abordagem tem caráter quantitativo e qualitativo. A pesquisa quantitativa limita-se à expressão de uma relação funcional de causa e efeito medida como uma função matemática, reduzindo-se a parâmetros e critérios, e a qualitativa leva em consideração aspectos relacionados com a condição específica do sujeito. Assim, a abordagem qualitativa inter-relaciona a teoria e a prática, evidenciando outros aspectos que não os mensurados matematicamente. (SEVERINO, 2007).

Levando em consideração o exposto, a presente pesquisa objetivou, através de critérios de avaliação quantitativa, se chegar a números que caracterizassem a inserção dos discentes no mercado de trabalho, no referente à análise qualitativa, teve como finalidade a identificação dos elementos de satisfação com a grade curricular do curso de gastronomia. Relacionada aos procedimentos técnicos esta foi bibliográfica e de campo. Conforme Severino (2007) a partir do registro disponível em documentos impressos, como livros, artigos, teses, etc, decorrentes de pesquisas anteriores, se realiza uma pesquisa bibliográfica.

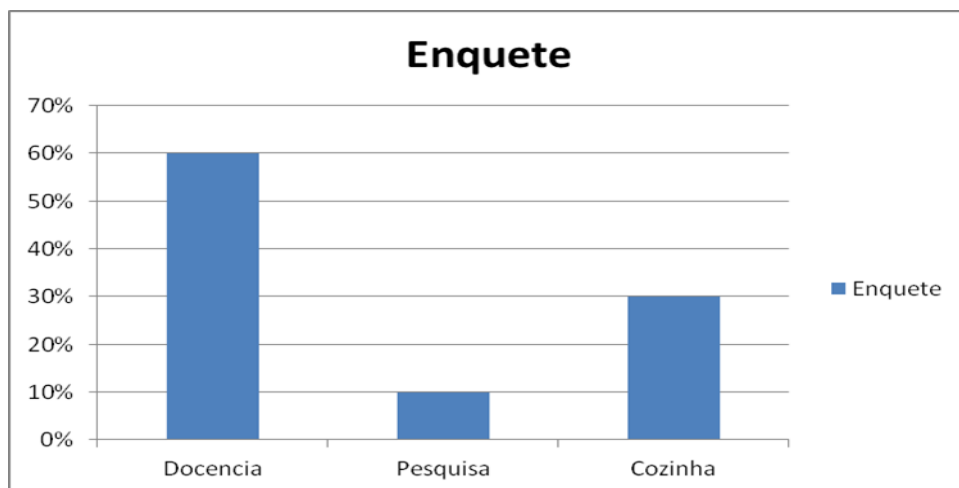
A entrevista foi realizada no núcleo pedagógico e acadêmico da Instituição de Ensino Superior da Uni - EVANGÉLICA com discentes, docentes e coordenador do curso de gastronomia, através de um questionário previamente elaborado (Apêndice B).

No momento da entrevista foi entregue um termo de consentimento livre e esclarecido (Apêndice A) explicando a pesquisa, sua importância e a necessidade de obter as respostas contidas no questionário, com o intuito de despertar interesse do sujeito da pesquisa.

### 5.1 RESULTADOS E ANÁLISE DOS DADOS EMPÍRICOS

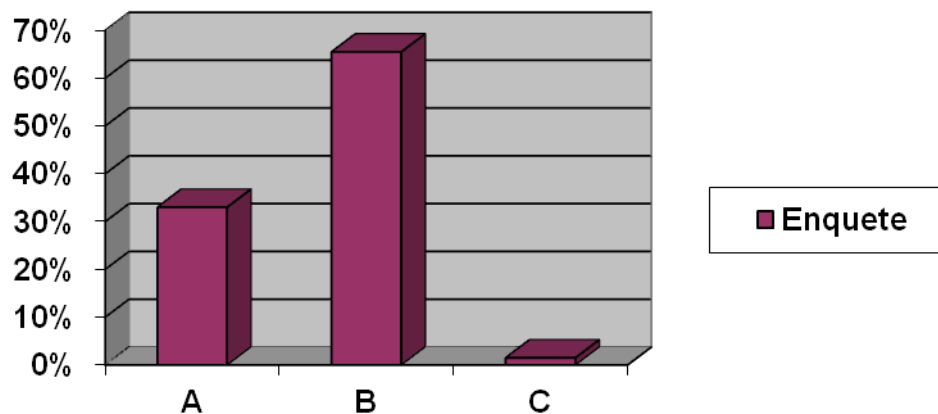
A entrevista baseou-se na abordagem quantitativa e objetiva, advinda de informações do núcleo pedagógico e acadêmico da Instituição de Ensino Superior Uni-EVANGÉLICA, buscando enriquecer a nossa pesquisa com dados esclarecedores sobre a possível inserção dos discentes no mercado de trabalho voltado para a prática, pesquisa ou docência.

**Gráfico N° 01 – Notório crescimento dos docentes em Gastronomia.**



Fonte: Dados da pesquisa, 2013

**Gráfico N° 02** - Formação dos docentes do curso de Gastronomia – Uni Evangélica.



Fonte: Dados da pesquisa, 2013

Na coluna A representa o percentual de docentes com Bacharelado ou tecnólogo em gastronomia;

Na coluna B é a representação do percentual de docentes com Bacharelado em outras áreas;

Na coluna C é a representação gráfica de docentes com Nível Técnico.

Dados coletados em entrevista direta com coordenadora e discente da IES Uni Evangélica, 2013.

Através da análise de dados foi possível identificar que tem aumentado o número de profissionais da área gastronômica com interesse pela docência. Porém foi identificado que ainda predomina docentes de outras áreas superiores lecionando no curso de gastronomia.

Assim a uma necessidade de incentivo acadêmico em relação a grade do curso de gastronomia, pois os discentes tem interesse, porém estão despreparados para o cargo de docência, devido não ter a matéria que traga bagagem para essa função. Já os outros cursos de nível superior traz essa diversidade de conhecimento abrindo um espaço mais amplo para o mercado de trabalho.

A necessidade dessa abrangência trará uma nova oportunidade de inserção no mercado de trabalho fazendo que o gastrônomo não se limite somente em cozinhar, mais sim em passar o que sabe de uma forma coerente e adequada para futuros profissionais da área.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa buscou mostrar a atual situação dos Cursos de Especialização para os formandos em Gastronomia na cidade de Anápolis-GO, objetivando contribuir com o desenvolvimento dos mesmos.

Foi realizada uma entrevista com a coordenadora do Curso de Gastronomia da Uni-Evangélica, com o intuito de identificar meios de agregar valores para que esses cursos de especialização venham a se desenvolverem. Também foram entrevistados discentes da mesma Universidade.

Constatou-se que o eixo da formação desses profissionais é a experiência adquirida em diferentes contextos. Diante das pesquisas, verificou-se que 60% busca atuar na docência e 30% na área prática.

Também ficou confirmado que em relação à formação dos docentes do curso Tecnólogo em Gastronomia, 66% são profissionais com formação em áreas diversas e só 33% são formados na área da Gastronomia.

Conclui-se desta forma que se faz necessário o incentivo dos profissionais dessa área, no intuito de estimular a continuidade da formação, em cursos lato e stricto sensu.



## REFERÊNCIAS

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

BRASIL – Ministério da Educação – **Conselho Nacional de Educação – Conselho Pleno**. Resolução CNE/CP nº3, de 18.12.2002, institui as diretrizes curriculares nacionais gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Brasília: Ministério da Educação, 2002. Disponível em <[www.mec.gov.br](http://www.mec.gov.br)>. Acesso em abril, 2011.

BRASIL. Ministério da Educação. **Educação Brasil**: sistemas de estatísticas educacionais. Disponível em: <<http://www.edudatabrasil.inep.gov.br>>. Acesso em: 18 set. 2005.

BOLAFFI, Gabriel. **A saga da comida**. Rio de Janeiro: Record, 2000.

CARDOSO, I. **Empregabilidade: um desafio ao seu alcance**. Artigo publicado em 2002. Disponível em: <[www.fte.com.br/fte\\_artigos.php?cod\\_artigo=16&link\\_artigo=in#top](http://www.fte.com.br/fte_artigos.php?cod_artigo=16&link_artigo=in#top)>. Acesso em abril de 2011.

CASCUDO, Câmara; **História da Alimentação no Brasil**. 3.ed. São Paulo: Global, 2004.

CÉSAR, J. **Mercado de Trabalho para os tecnólogos**. Artigo disponível em: <[guiadoestudante.abril.com.br](http://guiadoestudante.abril.com.br)>. Acesso em abril, 2011.

COLLIS, Jill; HUSSEY, Roger. **Pesquisa em administração: um guia prático para alunos de graduação e pós-graduação**. (Trad. Lúcia Simonini). 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2005.

ENÉAS, R.M. **Seminário Internacional de Educação: Políticas e Teorias**, São Paulo, 11/2003. Disponível em <[www.uninove.br](http://www.uninove.br)>. Acesso em abr, 2011.

FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet. Uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac. 2001.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia. **Saberes Necessários à Prática Educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 2005.

GOMES, C.G.; OLIVEIRA, E.L. Curso superior de tecnologia como instrumento de inserção no mercado de trabalho regional: o caso do norte fluminense. Trabalho apresentado no XV Encontro Nacional de Estudos Populacionais, ABEP, realizado em Caxambu – MG – Brasil, de 18 a 22 de setembro de 2006, 2006.

GOMES, Maria Aparecida de Jesus; GONÇALVES, Maria de Fátima Major; MENIN, Pedro Augusto Hercks. **A necessidade da iniciação científica para alunos de**

**instituição de ensino superior particulares.** A possibilidade do acesso crítico ao conhecimento como pretensão à excelência, 2006. Disponível: <<http://www.anped.org.br/reunioes/27/gt11/t1116.pdf>>. Acesso em 14 de ago. de 2013

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A História da Gastronomia.** São Paulo: Senac, 2008.

MUNHOZ, G.S. **Educação corporativa como processo de desenvolvimento da empregabilidade – um estudo sobre a universidade do varejo (UV).** Dissertação apresentada à Banca para Exame de Qualificação do Programa de Pós-Graduação em Administração da Universidade Estadual de Maringá, como exigência parcial para a obtenção do título de MESTRE em Administração. 85 fls, 2001.

PRADO, F.L. **O MEC quer acabar com os tecnológicos?** Rev. Ensino Superior. Edição 150, p. 8, 2011.

RIOS, A.W.S. **Formação por competências no ensino de tecnologia – Um estudo de caso na FATEC Guaratinguetá (SP).** XXV Encontro Nac. de Eng. de Produção – Porto Alegre, RS, Brasil, 29 out a 01 de nov de 2005, 2005.

RODRIGUES, E.A. **Tecnólogo, um profissional em busca de reconhecimento e espaço no mercado.** Conselho em Revista, edição n. 400 ., p.15-17, 2007.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico.** 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.

TOLEDO, Rosana Fernandez Medina Toledo, **Artigo Acadêmico apresentado no Programa de Pós-Graduação em Docência em Gastronomia da Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo,** 2006.

TOMIMATSU, Carlos Eiji; FURTADO, Silvana Mello. **Formação em Gastronomia Aprendizagem e Ensino.** Local: Editora Boccato, 2011.

UNIVERSIA. **Tecnólogo?** Artigo disponível em: <http://noticias.universia.com.br/destaque/noticia/2004/10/04/497375/tecnologo>. Acesso em abril, 2011.

## **THE NEED FOR SPECIALIZATION COURSES FOR GRADUATES OF CUISINE IN ANÁPOLIS.**

### **ABSTRACT**

The research sought to draw a picture about the need for specialized courses for graduates of gastronomy in Anapolis -GO. For this, a field research with students, teachers and coordination in the upper reaches of food technologist in Uni - Evangelical in Anapolis -GO was performed. The study is the result of a survey of quantitative and qualitative approach, which aimed to identify the difficulties and obstacles that possibly exist as to the opportunities offered by higher education institutions to these professionals. For development work, were sought theoretical references in books and scientific articles. Given the research, it was found that 60 % of graduates in gastronomy seeks to work in teaching and 30 % on the practice area . It was also confirmed that in relation to teacher training course in Food Technologist , 66 % are professionals with training in various areas and only 33 % are trained in the field of gastronomy . It follows therefore that the incentive for professional growth in order to stimulate further training in the broad and strictly courses is required.

**Key Words:** Specialization Courses. Food in Annapolis. Food technologists.

Prezada Coordenadora,

Este questionário é instrumento de coleta de dados para ser aplicado pelo(a) aluno(a) pesquisador(a), pós-graduando(a) em Docência Universitária Educação pela Universidade Católica de Anápolis com projeto intitulado “A necessidade de um curso de especialização para os graduados em gastronomia em Anápolis”. É oportuno salientar que este trabalho de pesquisa está sendo desenvolvido de acordo com os procedimentos científicos adequados, e qualquer informação que estiver neste questionário será analisada quantitativa e qualitativamente. Nenhuma identidade será revelada. Certa de que poder contar com você, como participante ativo desse processo, agradeço antecipadamente.

A pesquisadora

### QUESTÕES

1º - Relacione a experiência docente dos professores do curso de gastronomia.

- ( ) De seis meses a 3 anos;
- ( ) De 3 anos a 5 anos;
- ( ) De 5 anos a 8 anos;
- ( ) Mais de 8 anos.

2º- Qual o perfil dos professores do curso de gastronomia?

Nº DE PROFESSORES	PERFIL
	PÓS - GRADUAÇÃO LATO - SENSU
	PÓS - GRADUAÇÃO STRICTO SENSU - MESTRADO
	PÓS - GRADUAÇÃO STRICTO SENSU - DOUTORADO
	MBA

3º - A qualificação dos docentes em curso lato senso e stricto senso são:

OPÇÕES	Nº DE PROFESSOR
<input type="checkbox"/> A maioria são bacharéis ou tecnólogo em gastronomia.	_____
<input type="checkbox"/> A maioria são bacharéis em outras áreas.	_____
<input type="checkbox"/> Outros.	

4º - A instituição oferece incentiva para a especialização dos professores do curso de gastronomia?

- Sim.  
 Não.

5º - O que você pretende fazer após a conclusão do curso de gastronomia?

- Dedicar a Cozinha de grandes restaurantes.  
 Desenvolver Pesquisa na área de alimento.  
 Docência.  
 Não opinou.
-



## QUESTIONÁRIO APLICADO AO COORDENADOR(A)

Eu, \_\_\_\_\_,  
concordo em participar, voluntariamente, do estudo  
\_\_\_\_\_. Concordo que as  
informações possam ser utilizadas em futuras publicações, desde que meu  
anonimato e o sigilo de minhas respostas sejam garantidos. Reservo-me o direito  
de interromper minha participação quando desejar ou achar necessário, e de não  
responder a qualquer questionamento que não julgue pertinente.

Anápolis, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2013.

-----

**Nome e Assinatura do Responsável**