

Refletindo o **ensino tecnológico** em **gastronomia**: Acertos e limitações na visão de distintos atores

MARCELO NERI BELCUFINE * [gastronomiavo@anhemi.br]

LUIZ CEZAR COELHO SOUTO DE ARAUJO ** [luizc_araujo@hotmail.com]

RENÊ CORRÊA DO NASCIMENTO *** [redecorrea@uol.com.br]

Palavras-chave | Graduação, Tecnologia, Gastronomia, Formação profissional, Mercado de trabalho, Diretrizes curriculares.

Objetivos | O objetivo geral desta pesquisa foi investigar e avaliar, por meio de diferentes atores, se os cursos oferecidos pelas Universidades apresentam-se alinhados aos interesses diretamente envolvidos na graduação tecnológica em gastronomia.

Para tanto partiu-se do seguinte problema de pesquisa: a formação tecnológica em gastronomia na sua concepção pedagógica corresponde às expectativas dos alunos, dos professores, coordenadores e empregadores? Este questionamento possibilitou trabalhar com as seguintes hipóteses: Os cursos e os projetos oferecidos pelas Instituições de Ensino Superior - IES, mesmo sendo orientados pelas Diretrizes Curriculares Nacionais - DCN's, não correspondem às necessidades de formação do futuro profissional; a falta de alinhamento desses projetos em relação a uma formação mais voltada às necessidades dos egressos se dá em razão da não participação dos diferentes sujeitos no momento de sua concepção.

Metodologia | A presente pesquisa classifica-se como exploratório-descritiva, de cunho qualitativo na medida em que trabalha as informações junto dos distintos atores que diretamente se expõem a ela, ou seja: alunos, docentes, coordenadores de curso e empregadores. No seu processo de desenvolvimento teve-se em consideração a construção do estado da arte em razão da necessidade teórica que o tema exige.

A metodologia utilizada na pesquisa em questão, além de seu caráter exploratório, consistiu na análise qualitativa da oferta de cursos tecnológicos em gastronomia de instituições de ensino superior que oferecem a graduação, com a intenção de observar dos distintos atores, suas impressões, seus conceitos e suas visões acerca de pontos entendidos como relevantes.

Principais resultados e contributos | Observa-se que a educação superior no país tem vivenciado uma revolução nos seus cursos e modalidades de ofertas. Cooperaram para esse fenômeno as modificações no mundo do trabalho advindos do avanço tecnológico, da globalização e das redes de informação que ocasionaram mudanças nos produtos, habilidades, processos e competências profissionais.

A educação profissional no Brasil tem evoluído e, no cenário do curso de gastronomia, objeto desta investigação,

* **Mestre em Hospitalidade** pela Universidade Anhemi Morumbi, **Coordenador** de Gastronomia da Universidade Anhemi Morumbi.

** **Mestrando em Hospitalidade** pela Universidade Anhemi Morumbi, **Professor** da Universidade Anhemi Morumbi.

*** **Doutor em Turismo** pela Universidade de São Paulo, **Professor** do Programa de Mestrado da Universidade Anhemi Morumbi.

foi possível perceber nas respostas dos entrevistados um verdadeiro conflito entre o que dizem alunos, professores, coordenadores e principalmente empregadores.

Respondendo ao problema da pesquisa levantado nas considerações introdutórias de que a formação tecnológica em gastronomia corresponde às expectativas dos sujeitos atuantes no universo do curso, a resposta torna-se complexa, tendo em vista que os alunos respondem que estão satisfeitos com o curso e que, com alterações mínimas o curso pode melhorar. Os coordenadores, por sua vez acreditam oferecer projetos pedagógicos e grades curriculares excelentes. Já os professores sentem que estão preparando os alunos para o mercado e os empregadores, por sua vez, percebem que os alunos estão despreparados para a realidade do trabalho numa cozinha profissional.

A hipótese do não ingresso dos egressos no mercado de trabalho não foi confirmada, haja vista que pelo discurso de grande parte dos alunos entrevistados, a colocação no mercado é facilitada pelo fato de os mesmos estarem frequentando o curso gastronomia e confirmada pelos coordenadores e professores que acompanham os alunos durante seu desenvolvimento acadêmico.

Outra constatação é com relação à falta de conhecimento do projeto pedagógico, que deveria ser intensamente e incansavelmente apresentado e discutido entre o corpo discente, para que auxiliasse no entendimento do curso e da profissão, e com o corpo docente com vista a promover uma melhor integração interdisciplinar e ajustes nos planos de aula de cada disciplina.

Aos docentes é preciso que entendam que o que eles oferecem nas instituições é uma parcela importante, mas não é tudo, devendo estes indicarem aos alunos a realidade do mercado e a necessidade de maiores conhecimentos fora da faculdade além do seu aprimoramento docente através de cursos de pós-graduação. Por fim, aos alunos, cabe o papel de estar cada vez mais cientes de que um curso deste tipo não é sinônimo de sucesso e que este – o sucesso na área de gastronomia – vem derivado de uma soma de conhecimentos, de experiências adquiridas da paixão pela profissão e principalmente pelo aprimoramento constante de saberes, o que nem sempre uma instituição de ensino superior pode promover..

Limitações | A pesquisa, tendo um cunho empírico bastante relevante, se mostra limitada ao nicho mercadológico analisado. O assunto não está esgotado, pois novas análises, com diferentes pontos de vistas e em diferentes instituições de ensino e estabelecimentos comerciais podem ser feitas para ampliar os resultados obtidos.

Conclusões | Espera-se, com os resultados apresentados, estimular outros pesquisadores a se debruçarem sobre um tema ainda pouco estudado, oferecendo ideias e caminhos para o desenvolvimento de novas pesquisas tendo como objeto as nuances de um curso em contínua transformação. Assim será possível acompanhar a evolução dessa formação superior, bem como os seus impactos no mercado de trabalho, discutindo e refletindo sobre a realidade e as perspectivas da formação do tecnólogo em gastronomia no Brasil.