



Cenário Revista Interdisciplinar em Turismo e Território, Universidade de Brasília, DF, Brasil

E-ISSN:2318-8561

DOI: 10.26512/revcenario.v10i1.39413

Recebido em: 21/08/2021 Aprovado em: 22/09/2021

Minuzi, G. A.;

<https://orcid.org/0000-0003-0319-7999>

Pommer, R. M. G.

<https://orcid.org/0000-0001-9380-7003>

História dos cursos de Gastronomia no contexto da Educação Profissional e Tecnológica Brasileira

Resumo. O presente artigo é o resultado de revisões de bibliografias referentes ao surgimento dos cursos de gastronomia no cenário da Educação profissional e Tecnológica, compreendida historicamente como uma educação para a formação dos trabalhadores. Buscou-se através de pesquisas em livros, artigos científicos e documentos, compreender o papel social do profissional da gastronomia e de que forma os cursos desta área preparam os profissionais para o mundo do trabalho.

Palavras-chave: Gastronomia. História. Educação Profissional e Tecnológica.

History of Gastronomy courses in the context of Brazilian Professional and Technological Education

Abstract. This article is the result of reviews of bibliographies referring to the emergence of gastronomy courses in the context of Professional and Technological Education, historically understood as an education for the training of workers. Through research in books, scientific articles and documents, we sought to understand the social role of the gastronomy professional and how courses in this area prepare professionals for the world of work.

Keywords: Gastronomy. History. Professional and Technological Education.

Historia de los cursos de la Gastronomía en el contexto de la Educación Profesional y Tecnológica Brasileña

Resumen. Este artículo es el resultado de revisiones bibliográficas referentes al surgimiento de los cursos de gastronomía en el contexto de la Educación Profesional y Tecnológica, entendida históricamente como una educación para la formación de los trabajadores. A través de la investigación en libros, artículos científicos y documentos, se buscó comprender el rol social del profesional de la gastronomía y cómo los cursos en esta área preparan a los profesionales para el mundo laboral.

Palábras clave: Gastronomía. Historia. Educación Profesional y Tecnológica.

Como citar: (APA) Minuzi, G. A.; Pommer, R. M. G. (2021) História dos cursos de Gastronomia no contexto da Educação Profissional e Tecnológica Brasileira. *Cenário: Revista Interdisciplinar em Turismo e Território*, Brasília, 9 (1). Jan/Jun 2022.

Introdução

Para compreensão sobre o processo de constituição dos cursos de gastronomia no Brasil é necessário, primeiramente, analisar o surgimento do ofício de cozinheiro, ou seja, de que forma a profissionalização apresentou-se para suprir uma demanda da sociedade, bem como os fatores que tornaram a gastronomia um campo em profícuo desenvolvimento na atualidade.

Para tanto, o marco temporal foi a década de 1950, quando o Brasil passou por mudanças estruturais que refletiram a adequação do capitalismo nacional dependente ao contexto mundial do pós II Guerra. Durante o Governo de Juscelino Kubitschek (JK), responsável por uma nova política desenvolvimentista com ações de gestão que priorizam a técnica, a ciência e a economia, deste modo, o país viveu um período de intensa abertura aos capitais e interesses internacionais.

Para Caires e Oliveira (2015) este foi um período de expansão econômica acelerada. O plano de metas implantado por JK pretendia fazer o país crescer 50 anos em 5 anos de governo. Portanto, para que este objetivo fosse alcançado, foi necessária a formação de profissionais de nível técnico.

Assim, em 1959, as Escolas Industriais e Técnicas, vinculadas ao Ministério da Educação e Cultura (MEC) foram transformadas em Escolas Técnicas Federais. Estas escolas pretendiam, entre outros objetivos, proporcionar uma base cultural de formação geral e uma iniciação técnica para que, desta forma, os sujeitos pudessem integrar-se na comunidade e participar do trabalho produtivo, ou prosseguir seus estudos no nível superior. Tratava-se do preparo técnico para a realização de uma determinada atividade especializada, ou seja, de uma formação operativa (BRASIL, 1959).

Foi nesse contexto que surgiram, no país, os primeiros cursos voltados à preparação de profissionais para a área gastronômica. Surgiu no Brasil, no ano de 1951 o curso de especialização para garçom, este foi ofertado pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) (Miyazaki, 2006).

A partir de 1957, o SENAC passou a ofertar cursos de treinamento e habilitação profissional para o ramo de hotelaria e, “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” (Rubim; Rejowski, 2013, p. 03), em São Paulo, capital.

O processo de viabilização dos cursos de cozinheiros e sua transformação em cursos de gastronomia é o objeto de reflexão deste artigo. Para tanto, fez-se uso de referenciais bibliográficos e documentais da área, em especial, aqueles relativos à sociologia e à história da formação técnica profissionalizante.

Metodologia

O conceito de pesquisa pode ser definido como “a atividade científica pela qual descobrimos a realidade”. Demo (1995, p.23). Compreende-se a pesquisa como um processo interminável e processual que nunca se esgota.

Ao apresentar o processo bibliográfico, o autor considera as fontes bibliográficas como fundamentais, pois, para além dos resultados já obtidos, ainda existem as intermináveis discussões que são possíveis graças à leitura assídua. Além disso, o domínio das obras e autores pode auxiliar na criatividade do pesquisador. Demo (1995, p.24)

Esta pesquisa é do tipo qualitativa, de abordagem bibliográfica exploratória. Para Gil (1991), ela é realizada a partir de um material já elaborado.

Portanto, embora quase todos os estudos apresentem algum tipo de trabalho da natureza bibliográfica, Desde as pesquisas sobre ideologias, mas também aquelas que se propõem a análise das diversas posições acerca de um problema, do mesmo modo costumam ser desenvolvidas quase exclusivamente a partir de fontes bibliográficas. (Gil, 1991 p.48)

Para construção deste estudo a pesquisa bibliográfica foi a que melhor correspondeu ao objetivo.

Os primeiros cursos de gastronomia no Brasil

Em 1966 foi criado o primeiro curso de formação para o que viria a constituir a área da gastronomia no Brasil. Já no final da mesma década houve o aumento da oferta dos cursos para suprir as necessidades da rede hoteleira, como por exemplo:

[...] por meio da cessão em comodato pelo governo do estado do Grande Hotel de Águas de São Pedro e convênios firmados com escolas internacionais (o Lycée Technique Hôtelier Jean Drouant, da França e a École Hôtelière de Lausanne, da Suíça), a oferta de cursos se amplia e intensifica. (Rodrigues et. al., 2009, p.3)

O precursor dos primeiros cursos para o ramo hoteleiro, no Brasil, foi o SENAC. Para Manfredi (2016), a relevância social do Sistema S, ao qual o Senac já pertencia na época, estava nos

[...] diferentes níveis e modalidades de educação profissional, mantendo ações que vão desde a educação inicial e continuada (iniciação e qualificação profissional) [...]. Possui uma série de estabelecimentos de ensino e estruturas formativas, nacionalmente distribuídas pelas várias regiões e estados do país. Cada um dos subsistemas [...] que formam o Sistema S está organizado regional e nacionalmente, possuindo organização, gestão e financiamentos próprios coordenados nacionalmente. Constitui, portanto, um sistema privado com identidade própria, que se adequa às normas e diretrizes nacionais. [...] desenvolve ações gratuitas junto aos setores populares, recebe recursos estatais, mas a gestão e o funcionamento são de responsabilidade dos grupos empresariais que historicamente o sustentam. Nesse sentido, as ações de educação profissional que desenvolvem refletem a visão e a perspectiva do projeto político de desenvolvimento econômico e social desses grupos. Situa-se, portanto, no campo social dos empresários [...]. (Manfredi, 2016, p.351)

Sendo assim, os cursos oferecidos iam ao encontro dos interesses das classes empresariais dos setores de hotelaria e gastronomia, e não ao encontro das necessidades dos estudantes que buscavam formações profissionais naquelas áreas. Por isso, é importante destacar que o propósito da oferta de um curso profissionalizante para garçons esteve vinculado ao aumento da demanda apresentada pelo setor de turismo e hotelaria, em especial nas grandes cidades do Sudeste, as quais vivenciavam o processo de desenvolvimento estimulado pelo Plano de Metas do presidente JK. Miyazaki (2006) lembra que, em 1957, o

SENAC ofereceu os primeiros cursos de treinamento e habilitação profissional para profissionais de Hotelaria em Ribeirão Preto e São José do Rio Preto.

Ainda naquele período, Manfredi (2016) destaca a importância do Programa Intensivo de Formação de Mão de Obra (PIPMO), através do qual os treinamentos ministrados eram executados pelas instituições que ofereciam formação profissional e pelas escolas técnicas da Rede Federal, objetivando a capacitação rápida e imediata dos trabalhadores.

Os projetos de desenvolvimento fortaleceram o Sistema S por intermédio do PIPMO e da Lei n.6.297/75, que concedeu incentivos fiscais para que as empresas oferecessem cursos de formação profissional para os seus trabalhadores Manfredi (2016). Porém, foram os cursos superiores de curta duração, que ofereciam um conteúdo reduzido, prático e operacional, que se mostraram mais apropriados para as necessidades do mercado de trabalho da época.

Nesta linha de pensamento, Brandão (2007) defende que é necessário analisar o cenário econômico e político do país, nas décadas de 1960 e 1970, para compreender a oferta dos cursos de profissionalização superior aligeirada. Para a autora, a ampliação da EPT, naquela época, se deveu à necessidade de qualificação da classe trabalhadora para o atendimento das demandas empresariais, e não a partir dos interesses dos futuros trabalhadores.

A primeira Lei de Diretrizes e Bases para a Educação Nacional, editada em 1961, em seu Artigo 104 possibilitou que os cursos ou escolas experimentais fossem organizadas, estimulando a expansão do ensino profissionalizante de nível superior. Porém, para Brandão (2007),

[...] é a Lei 5540, de 28 de novembro de 1968, que implanta uma Reforma Universitária que irá “coroar” formalmente todo este processo [...] “cursos profissionais de curta duração, destinados a proporcionar habilitações intermediárias de grau superior” (Artigo 23, Parágrafo 1º), isto é, *cursos superiores de curta duração* de uma maneira geral, em diferentes áreas, para “fazer face a peculiaridades do mercado de trabalho regional” (Artigo 18). Já nos primeiros anos da década de 1960 se fortalece o debate acerca da necessidade de se reformular nosso sistema universitário [...] a pressão, por parte dos jovens, quanto ao acesso aos níveis de educação [...] a constatação de que nosso sistema universitário estava desvinculado da realidade nacional, não sendo capaz de formar os jovens para enfrentar o processo de desenvolvimento urbano e industrial que ocorria. (Brandão, 2007 p.03)

Isso indica que havia um setor da sociedade brasileira que postulava por maior acesso aos níveis superiores de educação, por uma universidade que fosse educacionalmente criativa, crítica e atuante, aberta ao povo, capaz de exprimir as necessidades mais profundas dos sujeitos (Florestan Fernandes *ibid.*, 1975, p.60 apud. Brandão, 2007, p.4).

Além do tempo de duração dos cursos, havia outras distinções. Os cursos de curta duração ofereciam formações práticas; os cursos de longa duração formavam profissionais com conhecimentos teóricos mais sólidos.

Percebe-se então, a dualidade presente entre os cursos superiores de tecnologia e os cursos superiores tidos como “tradicionais”. Os primeiros formavam profissionais alienados, no sentido marxista do termo, sem concepções críticas acerca do trabalho e do papel social deste, um sujeito formado para reproduzir e suprir as demandas empresariais e industriais e

para a manutenção das tecnologias que o país importava. Já os segundos formavam profissionais com arcabouço teórico e prático sólidos, cientificamente embasados.

percebe-se claramente que o objetivo desta nova política de educação no nível superior – política iniciada antes do golpe militar de 1964, mas reafirmada a partir daí – era formar profissionais que não precisavam pensar, nem crítica nem cientificamente, deveriam apenas reproduzir, operar e manter a tecnologia e os processos industriais que o país importava, principalmente, dos Estados Unidos da América. (Brandão, 2007, p.5)

Historicamente, outro momento que deve ser considerado relevante para a Educação Profissional ocorreu durante os governos militares, quando houve a reforma dos ensinos fundamental e médio através da Lei n.5.692/71, a qual instituiu a “profissionalização universal e compulsória para o Ensino Secundário” (Manfredi, 2016 p.81). A profissionalização universal e compulsória aconteceu no momento em que o Brasil se atrelava ainda mais à economia internacional, de forma dependente. Então, foi delegado para o sistema educacional a função de preparar os trabalhadores para as novas relações de trabalho que se apresentavam.

Naquela época, os cursos superiores de curta duração já eram realidade no cenário brasileiro. Eles se ligavam a uma política educacional que atendia ao modelo econômico capitalista dependente, oferecendo formação aligeirada de nível superior. Porém, esses cursos também estavam sendo ofertados a fim de “diminuir as pressões populares por vagas nas universidades, assim como fornecer mão-de-obra adequada ao capital.” (Brandão 2007, p.09)

Mas as mudanças ocorriam em diversos setores do país, além da educação e da indústria, os setores de serviços também tiveram forte ascensão, como aqueles que necessitavam de pessoas qualificadas para atuarem na área de hotelaria. Por isso, em 1964, foi ofertada pelo SENAC a primeira formação profissional para cozinheiros que se tem registros no Brasil. Isso ocorreu na cidade de São Paulo, na Escola Senac “Lauro Cardoso de Almeida”. Os cursos eram gratuitos e tinham duração de 6 meses, com o objetivo de profissionalizar pessoas que integravam classes sociais marginalizadas, como os jovens recém-saídos da Fundação Estadual do Bem-Estar do Menor (FEBEM). O destaque do curso estava na sua forma de internato, na sua gratuidade e na remuneração recebida por parte dos estudantes (Miyazaki, 2006).

Nota-se a associação entre o ofício de cozinheiro e o público que a instituição pretendia atingir, ou seja, pessoas pobres, integrantes das classes populares, incentivadas a fazer o curso pela remuneração e pelo acesso às técnicas necessárias para se tornarem cozinheiros profissionais e alcançar, rapidamente, um lugar no mercado de trabalho.

Eram, pois, jovens cujas famílias não possuíam condições econômicas para comprar o tempo de estudos dos filhos, necessitando que os mesmos contribuíssem, prematuramente, com a renda familiar. Era para este grupo social que os cursos técnicos e tecnólogos, de rápida profissionalização, eram destinados.

Sobre a forma como eram ensinadas as técnicas dentro de restaurantes, Rodrigues et al. (2009) apontam para o fato de que, por muito tempo, esta formação profissional, no Brasil, ficou por conta da aprendizagem nos próprios ambientes de trabalho, ou seja,

Os jovens à procura de emprego começavam a trabalhar em restaurantes em funções como lavador de pratos ou ajudante geral e, através da observação ou com ajuda de algum Chef ou cozinheiro com mais paciência, iam aprendendo os segredos da profissão e pouco a pouco alcançando cargos mais importantes. (Rodrigues et al 2009, p. 02 e 03)

Embora a demanda por cozinheiros qualificados para trabalhar nestes restaurantes fosse uma realidade, no Brasil, a profissão não era prestigiada nem valorizada. Relacionada ao trabalho doméstico que, em um país com mais de trezentos anos de escravidão, era considerado atividade de escravos, historicamente a profissão sofreu muita discriminação e dificuldades de profissionalização.

A demanda por profissionais qualificados

Já no final da década de 1980, ocorreu um fenômeno relevante para a Gastronomia no Brasil que foi a expansão dos restaurantes por quilo, os chamados *self service*, inicialmente concentrados nas grandes e médias cidades. Entre os frequentadores destes estabelecimentos destacaram-se os trabalhadores e estudantes que, por falta de tempo para almoçar em casa, necessitavam fazer uma refeição rápida e próximos dos locais de trabalho. Até então, todas as refeições eram feitas em casa, especialmente nas pequenas e médias cidades brasileiras (Abdala, 2009).

Na década de 1990, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei n. 9.394/96) e o Decreto Federal n. 2.208/97 foram as bases para a reforma do ensino profissionalizante. As reformas verificadas tanto no ensino médio, quanto no ensino profissional, significaram o resultado de diversas disputas político-ideológicas que originaram diversos projetos propostos por diferentes grupos sociais (Manfredi, 2016).

Segundo Kuenzer (1997),

Nesta linha de raciocínio, as políticas do então governo, com vistas a implementar uma nova ordem nas estruturas de produção e consumo de bens e serviços, repousaria em uma forte base de sustentação a ser construída por uma sólida educação geral tecnológica, voltada para a preparação de profissionais capazes de absorver, desenvolver e gerar tecnologia. (Kuenzer 1997, p.40, apud Manfredi, 2016 p.90 e 91)

Na década de 1990, houve um crescente aumento no número de restaurantes no Brasil, não apenas os restaurantes tipo *self service* mas, também, restaurantes requintados. Este aumento foi causado da mesma forma pela transformação no hábito de fazer as refeições fora de casa. Antes daquela década, os sujeitos que frequentavam os restaurantes eram trabalhadores e estudantes que dispunham de pouco tempo para realizar suas refeições. Porém, o hábito de comer fora de casa também passou a ser adquirido por sujeitos que faziam desta atividade um tipo de lazer, fazendo crescer essa prática.

Muito por conta dessa situação, em 1994 foi ofertado, pelo SENAC, o primeiro curso pago para qualificação profissional de cozinheiro, intitulado Cozinheiro Chefe Internacional (C.C.I). Este curso foi criado em parceria com o *The Culinary Institute of America* (C.I.A), uma instituição de renome internacional no ensino de culinária na América (Miyazaki, 2006).

Porém,

A mensalidade do C.C.I custava aproximadamente 700 dólares americanos e, diferentemente do curso de Cozinheiro, não estava incluído o alojamento; portanto, como a maioria dos alunos não residia na cidade, esse curso aumentava com as despesas de moradia, alimentação e transporte. Tal fato demonstra a mudança significativa da valorização dessa categoria profissional. (Idem, p.18)

O curso em questão era composto por um corpo de docentes variados, alguns vindos dos Estados Unidos e portadores de vasta experiência profissional. Outros eram chefes de cozinha brasileiros renomados, ou chefes estrangeiros que viviam no Brasil. Este curso, certamente, representou uma referência importante para os cursos de Gastronomia que surgiram depois, elevando o status da profissão.

Sob o aspecto da formação profissional em Gastronomia, Menezes (2011) apresenta aspectos importantes que devem ser considerados, como a de que

A investidura na formação para o exercício profissional em Gastronomia idealiza uma educação que eleva o sujeito aos andares mais altos da pirâmide social. Entretanto, a porta de frente deve ser aberta por um conjunto complexo de engrenagens intimamente relacionadas e imbricadas, tecidas ao longo da vida. (Menezes, 2011, p. 49 e 50)

A autora ainda observa a Gastronomia como negócio, capaz de oferecer ao profissional que opta por seguir este caminho, uma forma de se manter, compreender seu espaço no mundo ao expressar o que uma pessoa pode criar e recriar e, assim, vender seu produto. Porém, reconhece sua complexidade, ao afirmar que a arte aprendida e desenvolvida é transformada, mas ela também carrega a diferenciação social e cultural entre as pessoas.

Além disso, é perceptível a sincronia da Gastronomia com a Sociologia, com a História e com a Antropologia, em função da possibilidade que o estudo dos alimentos, em seus contextos, permite “observar que este constituía uma forma de dominação, de identidade cultural e de expressão religiosa além da história da profissão” (Menezes, 2011, p.51).

A autora reflete, também, sobre a importância da formação continuada, que deve ser compreendida diariamente, pelo aluno e pelo professor, como a procura pelo novo e pelo diferente. Assim, o que poderá definir se um profissional da gastronomia irá conseguir o cargo de chefia é sua experiência profissional, a sua capacidade de administrar, a liderança e os conhecimentos adquiridos ao longo da sua trajetória. Para tanto, também o profissional da gastronomia deve ter um posicionamento crítico, consciente e libertador, pois,

Esta é a formação que estamos perseguindo: técnica, geral e humanística [...] a concepção de educação que tem por finalidade precípua e restrita a preparação das pessoas para um desempenho eficiente e eficaz no sistema produtivo é empobrecedora. A educação deve se voltar para a realização do ser humano em sua omnilateralidade. Ou seja, de acordo com este conceito formulado por Marx, o ser humano deve ser integralmente desenvolvido em suas potencialidades, por meio de um processo educacional que leve em consideração a formação científica, a política e a estética. Só assim o

ato pedagógico pode ser emancipador e libertar os seres da espécie, seja da ignomínia, da ignorância e da miséria, seja da estupidez e da dominação. (Romão, 1992, apud. Menezes, 2011, p. 51, 52)

Logo, os princípios de uma educação omnilateral, voltada para a formação geral e integral dos grupos humanos deveriam ser aplicados à formação dos tecnólogos em gastronomia, pela necessidade destes estarem capacitados para a superação dos obstáculos produzidos pela recente reconfiguração do capitalismo no mundo do trabalho.

Os cursos Superiores de Tecnologia são compreendidos como Cursos de Graduação e obedecem às características especiais contidas no Parecer CNE/CES nº 436/01. Dentre as especificidades previstas, o parecer destaca que o diploma de graduação deverá conter: as competências profissionais definidas no perfil profissional do respectivo curso e a carga horária. Além do que, os planos de realização do estágio e do trabalho de conclusão de curso deverão estar especificados nos Projetos Pedagógicos dos Cursos.

Segundo o parecer supracitado,

A educação profissional passou, então, a ser concebida não mais como simples instrumento de política assistencialista ou linear ajustamento às demandas do mercado de trabalho, mas, sim, como importante estratégia para que os cidadãos tenham efetivo acesso às conquistas científicas e tecnológicas da sociedade. Impõe-se a superação do enfoque tradicional da formação profissional baseado apenas na preparação para a execução de um determinado conjunto de tarefas. A educação profissional requer, além do domínio operacional de um determinado fazer, a compreensão global do processo produtivo, com a apreensão do saber tecnológico, a valorização da cultura do trabalho e a mobilização dos valores necessários à tomada de decisões. (Parecer CNE/CES nº 436/012001, p. 02)

Acresce-se a isto o fato de que os Cursos Superiores de Tecnologia podem estar organizados em módulos equivalentes às qualificações profissionais desejáveis para atuação dos sujeitos no mundo do trabalho. Ao concluírem todos os módulos, os profissionais estarão aptos a obterem o Certificado de Qualificação Profissional de Nível Tecnológico.

No que concerne à organização curricular dos cursos superiores de tecnologia, a Resolução CNE/CP nº3, de 18 de dezembro de 2002 preconiza que eles devem contemplar o desenvolvimento de competências profissionais. A organização curricular deverá compreender as habilidades profissionais tecnológicas gerais e específicas, além dos fundamentos científicos e humanísticos necessários para a atuação profissional.

A mesma Resolução institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Segundo este documento, a Educação Profissional Tecnológica,

[...] integrada às diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia, objetiva garantir aos cidadãos o direito à aquisição de competências profissionais que os tornem aptos para a inserção em setores profissionais nos quais haja utilização de tecnologias. (Resolução CNE/CP nº3, de 18 de dezembro de 2002, p.01)

Ao que o documento indica, os cursos superiores de tecnologias devem estar voltados para uma formação tecnicista, prática, aligeirada e operativa de novas tecnologias aplicadas à produção em geral e não para uma formação onmilateral, preocupada com a *integralidade* do profissional.

Para garantir que as diretrizes fossem seguidas, o MEC lançou, e mantém atualizado, o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. Por isso, este documento se propõe a:

[...] organiza e orienta a oferta de Cursos Superiores de Tecnologia, inspirado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico e em sintonia com a dinâmica do setor produtivo e os requerimentos da sociedade atual. Configurado, desta forma, na perspectiva de formar profissionais aptos a desenvolver, de forma plena e inovadora, as atividades em uma determinada área profissional e com capacidade para utilizar, desenvolver ou adaptar tecnologias com a compreensão crítica das implicações daí decorrentes e das suas relações com o processo produtivo, o ser humano, o ambiente e a sociedade. (Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, 2006, p.07)

Segundo a orientação do MEC, o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia encontra-se no eixo Hospitalidade e Lazer. Este eixo abrange as tecnologias que se relacionam com os processos de recepção, entretenimento e interação, e abarcam os meios tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação dos serviços e produtos pertencentes à hospitalidade e ao lazer.

Nesta estrutura, compreende-se as atividades referentes ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e a gastronomia. Estas atividades estão incorporadas ao cenário das relações humanas nos mais distintos espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais (Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia 2006, p.107). Segundo o catálogo, o Tecnólogo em Gastronomia deve

[...] 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 desse 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 nessa profissão, onde o alimento é uma arte. (Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia 2006, p.110)

O MEC editou até agora três catálogos: 2006, 2010 e 2016, sendo que os dois últimos representam adequações necessárias feitas sobre o de 2006. Uma dessas adequações relaciona-se ao perfil do tecnólogo em Gastronomia. O último deles, do ano de 2016, destaca que esse profissional

Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes. Diferencia e coordena técnicas culinárias. Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. Valida a segurança alimentar. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de

cozinha. Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado alimentício. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação. (Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia 2016, p.152)

Ainda em 2010, o documento defendia que

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. (Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia 2010, p. 44)

Percebe-se que, segundo o catálogo nacional dos cursos superiores de tecnologia, nos anos de 2006 e 2010, o tecnólogo em Gastronomia era o profissional que deveria atuar em diferentes etapas dos serviços de alimentação, saber os aspectos técnicos e culturais e históricos do alimento também consta no perfil.

Já no ano de 2016, além de possuir o domínio técnico, este profissional também deveria gerenciar a equipe, controlar os custos, coordenar empreendimentos gastronômicos e ser capaz de identificar novas perspectivas do mercado alimentício. Assim, nota-se uma ênfase no atual perfil deste profissional, para suprir as demandas do mercado de trabalho.

Considerações Finais

Ao analisar historicamente como as mudanças na sociedade apresentaram demandas por profissionais qualificados para atuarem no segmento alimentar, e, considerando que esta profissionalização teve início através de cursos de curta duração, observa-se que eles eram ofertados para atender as demandas das classes populares.

Ao pesquisar os caminhos que a Educação Profissional e Tecnológica perpassou no Brasil, percebe-se que a evolução do curso, trilhou um percurso voltado para profissionalizar aqueles que almejavam, muitas vezes, buscavam o prestígio social de chefiar uma cozinha. No entanto, percebe-se que a atuação destes profissionais, em sua maioria, encontram-se atuando no mercado de trabalho como cozinheiros e auxiliares de cozinha.

Compreende-se que os primeiros cursos referentes à área de alimentação no Brasil, eram cursos técnicos, de curta duração, e, com as mudanças que ocorreram nos hábitos e consumos alimentares, o número de pessoas que passaram a fazer suas refeições fora de casa, e em consequência desta mudança, os profissionais que atuavam nestes espaços passaram por mudanças em suas formações, para atender a esta demanda que segue transformando-se e carecendo de profissionais cada vez mais qualificados.

Conclui-se que, esta profissão é caracterizada por atividades repetitivas e domínio técnico, este muitas vezes em detrimento do conhecimento teórico. E se faz necessário encontrar um equilíbrio entre prática e teoria. Compreende-se que a forma com que estes profissionais são vistos pela sociedade também modificou-se. Outra questão que deve ser considerada é que a Gastronomia é uma área que abrange esferas para além da alimentação, ela perpassa a sociedade de forma abrangente, engloba hábitos, escolhas, rituais e símbolos, além do âmbito nutricional, biológico, químico e físico. E cabe ao profissional da Gastronomia compreender sua grandiosidade.

Minicurrículo:

Roselene Moreira Gomes Pommer, Dr^a em História pela UNISINOS, docente em cursos técnicos e tecnólogos do Colégio Técnico Industrial de Santa Maria/Universidade Federal de Santa Maria.

Gabrielle Assunção Minuzi, Me. em Educação Profissional e Tecnológica pela UFSM, professora substituta em cursos técnicos e tecnólogos no Instituto Federal Farroupilha.

Referências Bibliográficas

Abdala, M.C. (2005). *Do tabuleiro aos self-services*. Caderno Espaço Feminino, Uberlândia, v(13)16, p 97-118.

Brandão, M. (2007). Cursos superiores de tecnologia: democratização do acesso ao ensino superior?. *Revista Trabalho Necessário*, v (5) 5, p.1-15.

Brasil, MEC (2001). *Parecer do CNE/CES nº 436/2001*. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES0436.pdf>

Brasil, MEC (2002). *Diretrizes Curriculares - Nível Tecnológico Parecer CNE/CP nº 29, de 03/12/2002*. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/parecer_cne29.pdf

Brasil, MEC (2006). *Catálogo nacional dos cursos superiores de tecnologia*. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/docman/maio-2016-pdf/41331-catalogo-nacional-superior-tec-20-pdf>

Brasil, MEC (2010). *Catálogo nacional dos cursos superiores de tecnologia*. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=7237-catalogo-nacioanl-cursos-superiores-tecnologia-2010&category_slug=dezembro-2010-pdf&Itemid=30192

Brasil, MEC (2014). *Planejando a Próxima Década. Conhecendo as 20 Metas do Plano Nacional de Educação – PNE. Ministério da Educação, Secretaria de Articulação com os Sistemas de Ensino. 2014*. Disponível em: http://pne.mec.gov.br/images/pdf/pne_conhecendo_20_metas.pdf

Brasil, MEC (2016). *Catálogo nacional dos cursos superiores de Tecnologia*. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=98211-cncst-2016-a&category_slug=outubro-2018-pdf1&Itemid=30192

Demo, P. (1995). *Metodologia Científica em Ciências Sociais* (1. ed). Atlas.

Gil, A. C. (1991). *Como elaborar projetos de pesquisa* (1. ed). Atlas.

Lei nº 3.552, de 16 de Fevereiro de 1959. *Nova organização escolar e administrativa dos estabelecimentos de ensino industrial do Ministério da Educação e Cultura*. *Diário Oficial da União - Seção 1 - 17/2/1959*. Disponível em: <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1950-1959/lei-3552-16-fevereiro-1959-354292-publicacaooriginal-1-pl.html>

Manfredi, S.M. (2016). *Educação Profissional no Brasil: Atores e Cenários ao Longo da História* (1ª ed). Paco Editorial.

Menezes, M.C.P. (2011). *A preparação e o encaminhamento ao mercado de trabalho*. In: Furtado, S.M.; Tomimatsu, C.E. *Formação em Gastronomia: aprendizagem e ensino* (1. ed). Editora Boccato.

Miyazaki, M.H. (2006). *Ensinando e aprendendo Gastronomia: percursos de formação de professores*. [Dissertação de mestrado, Universidade Metodista de Piracicaba, Faculdade de Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Educação]. Biblioteca Digital UNIMEP. Disponível em: http://iepapp.unimep.br/biblioteca_digital/visualiza.php?cod=NTg=

Oliveira, C.V.; Monteiro, M.A. (2015). *Educação profissional brasileira: Da Colônia ao PNE 2014-2024* (1. ed). Editora Vozes.

Rodrigues et. al. (2009). *Tecnologia em Gastronomia em São Paulo: docentes práticos em atuação na Universidade Anhembi Morumbi*. In: Seminário ANPTUR, 6, 2009, São Paulo. Anais eletrônicos. São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi. Disponível em: <https://docplayer.com.br/18064672-Tecnologia-em-gastronomia-em-sao-paulo-docentes-praticos-em-atuacao-na-universidade-anhembi-morumbi.html>

Rubim, R.; Rejowski, M. (2013). O ensino superior da Gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). *Revista Turismo – Visão & Ação*, v(15) n. 2, mai./ago. Disponível em: <https://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/view/3781>