

CENTRO UNIVERSITÁRIO NOVE DE JULHO - UNINOVE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO - PPGE

**A FORMAÇÃO DE ALUNOS(AS) NUM CURSO SUPERIOR DE GASTRONOMIA:
APRENDIZAGEM, CULTURA E CIDADANIA**

MARIA CRISTINA PINTO DE MENEZES

SÃO PAULO

2005

MARIA CRISTINA PINTO DE MENEZES

**A FORMAÇÃO DE ALUNOS(AS) NUM CURSO SUPERIOR DE GASTRONOMIA:
APRENDIZAGEM, CULTURA E CIDADANIA**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação - PPGE do Centro Universitário Nove de Julho - Uninove, como requisito parcial para a obtenção do grau de Mestre em Educação.

Prof^ª. Dra. Maria da Glória Marcondes Gohn. - Orientadora

SÃO PAULO

2005

FICHA CATALOGRÁFICA

Menezes, Maria Cristina Pinto.

Formação de alunos(as) num curso superior de gastronomia: aprendizagem, cultura e cidadania. / \Maria Cristina Pinrto Menezes. 2005.
206 f.

Dissertação (mestrado) – Centro Universitário Nove de Julho - UNINOVE, 2005.

Orientador: Prof^a. Dra. Maria da Glória Marcondes Gohn.

1. Gastronomia.
2. Formação profissional.
3. Identidade.
4. Cidadania.
5. Emancipação.
6. Participação social.
7. Educação formal.

CDU – 37

**A FORMAÇÃO DE ALUNOS(AS) NUM CURSO SUPERIOR DE GASTRONOMIA:
APRENDIZAGEM, CULTURA E CIDADANIA**

Por

MARIA CRISTINA PINTO DE MENEZES

Dissertação apresentada ao Centro Universitário Nove de Julho - Uninove, Programa de Pós-Graduação em Educação - PPGE, para obtenção do grau de Mestre em Educação, pela Banca Examinadora, formada por:

Presidente: Prof.^a Maria da Glória Marcondes Gohn, Dra. - Orientador, UNINOVE

Membro: Prof. José Eustáquio Romão, Dr., UNINOVE

Membro: Prof.^a Maria Lúcia Carvalho da Silva, Dra., CAPES

São Paulo, 2005.

Todas as horas de estudos e reflexão, dedico a Fernando, que amorosamente participou, ofereceu e disponibilizou seu tempo na construção deste trabalho. Também é impossível esquecer-me dos filhos: Rodrigo, Ana Carolina e Rogério, que souberam compreender e acompanharam o percurso realizado para esta dissertação. O meu especial carinho para Denize, Larissa e Paulo, queridos genro e noras. Todos, corajosamente, impediram que as dificuldades neutralizassem a vontade maior de ver nossa obra concluída.

AGRADECIMENTOS

Uma aflição e um mal-estar me invadem. Estou impaciente e preocupada com a possibilidade de esquecer de agradecer àqueles insistentes sábios que caminharam junto a mim e compartilharam os momentos prazerosos, os olhares, as emoções, os pensamentos e os fragmentos.

Agradeço, primeiramente, a minha orientadora Maria da Glória Gohn pela sua dedicação, costumeiro apoio e necessário rigor. Sua orientação efetiva foi saboreada, certamente em todas as etapas do desenvolvimento deste trabalho. A delicadeza, a textura e o aroma de sua contribuição permitiram caminharmos juntas. Meu respeito, orgulho e admiração pela sua sabedoria e humildade.

Agradeço aos professores José Eustáquio Romão e Maria Lúcia Carvalho da Silva pela participação ativa no Exame de Qualificação. Suas preciosas considerações e orientações deram-me novos alentos e novos olhares para a minha vida de professora.

Agradeço aos professores José Luis Vieira de Almeida e Ernesto Jacob Keim que acompanharam o trabalho acadêmico quando na fase embrionária.

Agradeço à diretoria da Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo, que tanto de maneira direta como indireta, me acompanharam nesta difícil e longa jornada.

Agradeço à Marizilda Couto de Carvalho Pinto, diretora da escola, que organizou e disponibilizou a produção gastronômica feita pelos alunos da faculdade para o exame de qualificação. E a Inês Couto de Carvalho Pinto e Cristina Couto de Carvalho Pinto, pelas contribuições e incentivos.

Agradeço aos alunos do curso superior de Gastronomia pela participação na pesquisa de campo. Eles doaram parte de si, suas memórias e histórias, sonhos e ousadias. Suas esperanças, força, alegria e vigor foram contagiantes.

Meu carinho especial a Cássia Cristina Scripinic, Nanci Canivezi Soares e Quelly Tamandaré Bispo, pelo auxílio durante a digitação, e a Rose Cristina Costa Manone, pelas idas e vindas à biblioteca.

Agradeço a todos os professores do curso de Gastronomia pelo incentivo e conforto. Aos meus amigos Lucimar Silva Etelvino e Helio Amorin de Oliveira, juntos construímos uma base de idéias e reflexão crítica sobre quem somos e nossa constituição física e intelectual.

Chegamos ao programa de Mestrado em Educação de um jeito e voltamos diferentes. E o retorno é sempre possível.

O meu carinho especial aos colegas de Mestrado: Márcia Eliane, Maria de Lourdes Camargo Toledo, Wania Cecília Sacco, Maria Aparecida Neves Leite, Álvaro Augusto S. Neto, Edy Garcia Rossi, Sylvia Paula de Almeida T. Vilhena, Velia Tereza Ancares, Rafael A Neto, Patrícia Helena F. Almeida, Helvezir Ribeiro dos Santos, Rosa Ligia Pacheco Pontes, Eva Chow Belezia, Valter Batista de Souza, Sergio Macedo Oliveira.

Agradeço a todos os funcionários da secretaria de Mestrado da Uninove, pela cordialidade, preocupação e atendimento.

Agradeço à minha cunhada Ana Margarida Stefanutto Pinto, pela força e incentivo.

Éramos dezesseis, agora. aos quinze irmãos vivos, aos pais e sogros agora falecidos, sem os quais eu não teria turbilhões de vivências e de oportunidades.

A presença de todos vocês na minha vida foi e está sendo concretamente marcante.

A todos, meu profundo e sincero agradecimento.

RESUMO

O objetivo desta pesquisa foi realizar um estudo sobre o processo de formação dos alunos de um curso superior de Gastronomia, na cidade de São Paulo. Analisou-se como se dá essa formação enquanto aluno(a), cidadão(ã) e como ele constrói sua identidade em relação ao mundo do trabalho onde ele busca se inserir. Para atingir nossos objetivos realizamos um resgate do cenário onde se inserem os cursos de hotelaria e gastronomia, na instância de cursos superiores na modalidade tecnológica. Para tal, pesquisamos a história e a legislação a respeito, assim como a construção dessas áreas na história, como conhecimento prático, que se transformou em objeto de interesse da academia muito recentemente. O centro da dissertação é dado pelo estudo sobre o(a) aluno(a) propriamente dito. Foi analisado o perfil desse aluno; realizada uma pesquisa com uma amostra desses alunos sobre suas opiniões e representações sobre a escola e suas condições de vida. Utilizou-se também como fonte de dados, histórias de vida escritas por eles mesmos. O exame do tema levou a conhecer elementos essenciais na formação profissional do aluno. Buscamos compreender esse processo por meio de alguns conceitos básicos, tais como: cidadania, cultura, identidade, emancipação, participação, educação não-formal e assertividade. A pesquisa concluiu que a maioria dos alunos pesquisados provém de camadas médias da sociedade e possui representações sobre o mundo do trabalho bastante idealistas. A maioria tem em suas memórias e trajetórias de vida algo que explica a escolha pela profissão. A felicidade é uma meta fundamental para sua realização. A família é muito valorizada. A escola é vista como momento de trabalho e eles gostam da formação que recebem. Os alunos absorvem como modelo a ser atingido para sua identidade profissional, serem eficientes, incorporando as demandas que o mercado profissional exige: boa aparência, boas posturas, trabalhar em grandes hotéis e restaurantes, ter experiência no exterior. Mas ainda continua vivo o velho sonho de montar seu próprio negócio.

Palavras-chave: Gastronomia. Formação profissional. Identidade. Cidadania. Emancipação. Participação social e Educação não-formal.

ABSTRACT

This research investigated the student development process of a Gastronomy undergraduated course in São Paulo. It was analyzed how this development process is carried out in these students, while students or citizens and how their identity is modeled in accordance to the market place they want to be in. To reach our goals, we analysed the scenario in which the Gastronomy and Hotel Administration undergraduated course, like technological branch, are inserted. To do so, we researched its related history and legislation, its origin as practical knowledge that recently became an area of interest for the academical area. The thesis focus is the student body itself. We analyzed his/her profile, asking a sample of students about his/her opinion on education and life conditions . We also made use of some students self-written life history. The theme analisis guided us to better know the essential elements for the student development process. We searched to understand this process through some basic concepts, such as citizenship, culture, identity, emancipation, social participation, non-formal education and assertiveness. This study concluded that the majority of researched students came from medium levels of society and have idealist thoughts about the market place. Their professional choices came from, for most of them, their memories and life history. Happiness is a fundamental objective to their professional success. Family is highly valued. School is seen as part of their working hours and they approved the education they receive. Their professional identity is modelled by incorporating the demands of a even more competitive environment: good physical appearance and behaviour, experience in renowned restaurants and hotels and living abroad. However, the old dream of entrepreneurship is still strong.

Keys-words: Gastronomy. Professional formation. Identity. Citizenship. Emancipation. Social participation and non-formal education.

QUADROS

Quadro 3.1 Cursos superiores de Tecnologia em Turismo e Hotelaria.....	78
Quadro 4.1 Matriz de objetivos e ações da Faculdade para o Curso de Gastronomia.....	93
Quadro 4.2 Quadro Geral da HOTECH em 2005.....	96
Quadro 5.1 Composição da Amostra por Curso.....	100
Quadro 5.2 Distribuição dos candidatos por sexo.....	100
Quadro 5.3 Distribuição dos candidatos por idade.....	101
Quadro 5.4 Distribuição dos candidatos por zona residencial.....	102
Quadro 5.5 Distribuição dos candidatos por estado civil.....	103
Quadro 5.6 Conclusão do ensino médio.....	104
Quadro 5.7 Tipo de estabelecimento em que concluiu o ensino médio.....	105
Quadro 5.8 Os meios de informação sobre o processo seletivo da HOTECH35.....	106
Quadro 5.9 Motivo da escolha da instituição (Por que escolheu esta instituição?).....	106
Quadro 5.10 Lazer predileto (Qual o seu lazer predileto? Se for o caso anote mais de uma alternativa.).....	107
Quadro 5.11 Características da residência da família (Sua família possui casa própria?).....	109
Quadro 5.12 Transporte (Possui condução própria?).....	109
Quadro 5.13 Trabalho (Exerce atividade remunerada?).....	110
Quadro 5.14 Escolha do curso (Qual o motivo principal para a escolha do curso?).....	111
Quadro 5.15 Custeio dos estudos (Como pretende se manter durante o curso?).....	112
Quadro 5.16 Renda pessoal mensal.....	112
Quadro 5.17 Renda familiar mensal.....	113
Quadro 5.18 Conhecimento de informática.....	114
Quadro 5.19 Conhecimentos de inglês.....	115

GRÁFICOS

Gráfico 5.1 Distribuição dos candidatos por sexo.....	101
Gráfico 5.2 Distribuição dos candidatos por idade.....	102
Gráfico 5.3 Distribuição dos candidatos por zona residencial.....	103
Gráfico 5.4 Distribuição dos candidatos por estado civil.....	104
Gráfico 5.5 Conclusão do ensino médio.....	104
Gráfico 5.6 Tipo de estabelecimento em que concluiu o ensino médio.....	105
Gráfico 5.7 Os meios de informação sobre o processo seletivo da HOTECH.....	106
Gráfico 5.8 Motivo da escolha da instituição (Por que escolheu esta instituição?).....	107
Gráfico 5.9 Lazer predileto (Qual o seu lazer predileto? Se for o caso anote mais de uma alternativa.).....	108
Gráfico 5.10 Característica da residência da família (Sua família possui casa própria?).....	109
Gráfico 5.11 Transporte (Possui condução própria?).....	110
Gráfico 5.12 Trabalho (Exerce atividade remunerada?).....	110
Gráfico 5.13 Escolha do curso (Qual o motivo principal para a escolha do curso?).....	111
Gráfico 5.14 Custeio dos estudos (Como pretende se manter durante o curso?).....	112
Gráfico 5.15 Renda pessoal mensal.....	113
Gráfico 5.16 Renda familiar mensal.....	114
Gráfico 5.17 Conhecimento de informática.....	115
Gráfico 5.18 Conhecimentos de inglês.....	116

SUMÁRIO

PARTE A – A PESQUISA DE MESTRADO E O CENÁRIO DE ESTUDO.....	1
Introdução.....	2
Capítulo 1 Referencial teórico: as categorias básicas.....	14
1.1 Características gerais da aprendizagem no campo da gastronomia.....	14
1.2 Algumas categorias do referencial teórico.....	17
1.2.1 Cidadania.....	17
1.2.2 Cultura.....	24
1.2.3 Identidade.....	29
1.2.4 Emancipação, participação social e educação não-formal.....	36
1.2.5 Assertividade.....	46
Capítulo 2 Cenário do estudo.....	51
2.1 Visão geral da área profissional Turismo e Hospitalidade.....	51
2.2 Visão específica da área profissional – Hospitalidade.....	54
2.3 A hospitalidade na história.....	58
2.4 A gastronomia na história.....	63
2.4.1 E a gastronomia brasileira: ela existe?.....	67
Capítulo 3 A formação do profissional na área de Turismo e Hospitalidade.....	70
3.1 O que a lei preconiza.....	70
3.2 Cursos existentes na área profissional de Turismo e Hospitalidade.....	76
3.3 Código de ética e o profissional de turismo.....	79
PARTE B – ESTUDO DE UMA ESCOLA DE GASTRONOMIA EM SÃO PAULO..	81
Capítulo 4 A Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo – HOTECH.....	82
4.1 História da HOTECH.....	82
4.2 A organização da estrutura curricular da faculdade.....	86
Capítulo 5 A pesquisa de campo na HOTECH.....	97
5.1 Primeira etapa: pesquisa socioeconômica – caracterização do perfil do aluno de gastronomia da HOTECH.....	98

5.1.1 Introdução.....	98
5.1.2 Análise e resultados da pesquisa socioeconômica.....	99
5.1.3 Considerações finais sobre a pesquisa socioeconômica.....	116
5.2 Segunda etapa: as representações dos alunos de gastronomia da HOTECH via entrevistas.....	18
5.3 Terceira etapa – as autobiografias dos alunos de gastronomia: resgatando origens e trajetórias na arte da culinária.....	137
6. Considerações finais.....	143
7. Referências.....	155
8. Apêndices.....	166
Apêndice A – Memorial.....	167
Apêndice B – Carta aos alunos: consentimento informado.....	176
Apêndice C – Roteiro de questões para a entrevista.....	177
9. Anexos.....	179
Anexo A – Legislação que rege os Cursos Superiores de Tecnologia.....	180
Anexo B – Organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – 2005.....	184
Anexo C – Parecer conclusivo e sugestões finais da análise da visita verificadora feita pela Comissão de Especialistas do MEC.....	187
Anexo D – Questionário para a pesquisa socioeconômica.....	203

PARTE A: A PESQUISA DE MESTRADO E O CENÁRIO DE ESTUDO

INTRODUÇÃO

Esta pesquisa analisa a formação de alunos(as) num curso superior de gastronomia. Essa formação é necessária ao desempenho mais profissional das funções existentes nos setores de alimentos e bebidas dos hotéis, nas empresas de alimentação coletiva, de preparação de refeições de bordo, pizzarias, cafeterias, *fast-foods*, *deliverys*, bares e restaurantes da cidade de São Paulo e nas indústrias de desenvolvimento de produtos alimentícios.

O cenário de estudo é a Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo (HOTECH), que recebe jovens e adultos, em sua maioria provenientes das zonas leste e sul da cidade de São Paulo e que optaram pelo curso de gastronomia visando a realização pessoal. Essa afirmação foi comprovada pela pesquisa socioeconômica realizada para este estudo.

O setor de alimentação, assim como o de alojamento, faz parte da atividade turística. Os restaurantes representam um papel importante na economia do país e em nosso estilo de vida. No mundo contemporâneo, comer fora é uma das atividades sociais favoritas e um hábito usual entre as famílias das classes média e alta.

Uma das preocupações deste estudo foi focar o significado das palavras que aparecem constantemente nos textos de gastronomia. Consultamos Spolon (2000) e Gomensoro (1999) e deparamo-nos com a palavra **restauração**, que significa atividade de exploração comercial da confecção e venda ao público de alimentos e bebidas sob a forma de refeições. Observamos, também, que **gastronomia** é a arte de comer bem, de conhecer a culinária e saber o que se bebe às refeições. Encontramos a palavra **gastrônomo**, que é o conhecedor e apreciador de boa cozinha; e *gourmet*, palavra francesa que define pessoas que sabem comer bem; refere-se também à pessoa conhecedora e apreciadora de comidas e bebidas. Podanovski (2000) afirmou que existe a palavra **gastrônômade**, que não consta desses dicionários. Foi inventada pelo escritor e jornalista francês, Curnonsky, e significa o *gourmet* que anda em busca de riquezas regionais (PODANOVSKI, 2000, p. 9).

Há centenas de anos que se diz: cozinhar é uma arte, exige criatividade, prática, lucidez para misturar corretamente os alimentos, produzindo efeitos extraordinários e agradáveis ao olhar, sentir e tocar.

O setor da alimentação (gastronomia) existe de forma independente ou ligada à hotelaria. O hotel tem suas atividades baseadas em três pontos distintos: o alojamento, a alimentação e a administração.

A gastronomia é considerada um bem turístico móvel e classificada como serviço turístico. Portanto, integra o setor Turismo na economia, isto é, faz parte do consumo turístico. Ela se coloca na perspectiva da produção e envolve uma pluralidade de empresas que atuam no setor, algumas das quais operam a transformação da matéria-prima em produto acabado, enquanto outras oferecem bens e serviços já existentes.

O estudo da gastronomia em ambientes formais é recente. Em épocas passadas, os profissionais adquiriam conhecimentos na área por meio da prática profissional, autodidatismo e experiência empírica. Por isso, Gohn (2001b) salienta que: *A educação ganha destaque, não tanto por seus aspectos na área do ensino formal, mas pelos aspectos não-formais do aprendizado gerado pela experiência cotidiana.* Na opinião da autora, o processo de aprendizagem se dá no mundo da vida, onde se pode captar intencionalidades e objetividades e, por isso, é carregado de valores e representações. Ela destaca que a educação escolar formal é uma das formas de educação.

A partir dos anos 1970, o brasileiro passou a falar outra linguagem para se referir à alimentação. Chefes europeus chegavam ao Brasil, trazendo conceitos, técnicas e modos de atuação, até então, pouco divulgados. O movimento acentuou-se com a chegada das grandes redes hoteleiras ao Brasil. Esses chefes tinham algo que não havia em nossa realidade – a formação profissional.

A gastronomia é setor da atividade social humana e constitui um campo vasto de estudo.

No Brasil, ainda hoje muitas pessoas confundem gastronomia, área de conhecimento, com culinária. As artes culinárias sempre foram identificadas com a formação gastronômica. Nada contra a arte culinária – que entendemos como o conjunto de conhecimentos adquiridos empiricamente ou num contexto associado principalmente ao lar e/ou a pessoas comprometidas com o bem-comer (BARRETO & SENRA, 2001, p. 392).

Segundo os autores, a gastronomia passou a ser reconhecida como a atividade culinária desenvolvida dentro de princípios científicos ou por técnicas alicerçadas em anos de descobertas e experiências com os mais variados ingredientes.

Entender o que é a gastronomia, desde sua história, sua interface com outras áreas de conhecimento, como medicina, física, química, geografia e botânica é fundamental.

Nesse sentido, Barham (2002, p.1 e 2) afirma que:

[...] qualquer um que esteja executando uma receita na cozinha está, na verdade, realizando um experimento científico.

[...] O processo de contínua revisão de uma receita é justamente uma adaptação do processo experimental científico.

[...] Em culinária, quanto maior o conhecimento sobre os processos para o desenvolvimento de sabor, textura etc., mais fácil se torna fazer as mudanças que rápida e efetivamente melhoram a receita.

A gastronomia é uma área que está em sincronia com a sociologia e a antropologia, à medida que elas estudam os comportamentos humanos em suas diversas esferas. Assim, a compreensão dos processos sociais que estão extremamente ligados ao ato da alimentação deve estar contemplada na formação do aluno. Essa compreensão passa, necessariamente, pela discussão dos processos sociológicos e antropológicos da alimentação, compreendendo o alimento como forma de dominação, de identidade cultural e de expressão religiosa. É importante entender a alimentação como elemento de socialização das novas dinâmicas sociais, como a falta de tempo e sua relação com o mercado de alimentação, seja em restaurantes, seja em supermercados, seja no aparecimento de novos conceitos de restaurantes.

A alimentação é uma forma de preservação e de respeito aos valores culturais de um povo. Ela promove e divulga a identidade de cada povo em particular. É considerada valor integrante do patrimônio cultural brasileiro, com um importante significado sociocultural e econômico na sua vertente de produto turístico.

Após este breve relato sobre a gastronomia, nossas atenções se voltam para os alunos. Os alunos são os sujeitos do estudo a partir do que recebem da escola via currículo do curso superior de gastronomia e de como eles processam o que recebem em termos de opiniões e representações sobre a escola.

A formação superior em Gastronomia deve preparar as pessoas para assumir a gerência de cozinha ou se tornar chefes executivos de cozinhas de grandes restaurantes. Para o exercício dessas funções requer-se um conjunto de habilidades e atitudes tais como: saber-fazer e saber-ser, capacidade técnica e cultura geral. Sobre a formação de uma pessoa Gadotti (2003, p. 117) lembra que:

O trabalho desmaterializou-se. Saber fazer hoje tornou-se, por isso, mais cognitivo do que instrumental. Não basta aprender, pois o conhecimento é polivalente. Importa muito mais aprender a aprender a aprender a viver juntos, a participar em projetos comuns.

Ainda, o que determina a um profissional alcançar o almejado posto de chefe executivo de cozinha é a experiência, a capacidade de administração, a liderança e conhecimentos adquiridos ao longo da carreira. Também no processo de evolução dentro das cozinhas, passou a ser destacada a figura do chefe, com formação técnica, geral e humanística. É essa formação que estamos estudando. O profissional em gastronomia deve conhecer as diversas etapas do processo produtivo e compreender o processo global da culinária, além de conhecer enologia, que pode ser definida como a ciência que trata dos estudos das uvas e das vinhas, da fabricação e conservação do vinho.

No processo de formação profissional, é necessário propiciar ao aluno sólidos conhecimentos do aspecto cultural que envolve a gastronomia, para desenvolver uma visão geral e crítica da situação da gastronomia no Brasil e no mundo. É importante, inclusive, conhecer a história da profissão e da própria gastronomia para entender a cultura de um povo, seus costumes e hábitos alimentares. A idéia é ampliar as possibilidades de conhecimento em todos os campos, por meio do debate, porque este leva em consideração o conhecimento oriundo da prática laboral e da própria condição de vida dos alunos.

A educação profissional para a gastronomia vai considerar e problematizar as práticas de nossa sociedade e o real vivido pelos alunos. Por isso, para a formação profissional – objeto de nossa pesquisa – é fundamental conhecer as expectativas dos alunos, suas necessidades, formas de sobrevivência, seus valores, conhecimentos anteriores, costumes e suas manifestações culturais, morais e artísticas. Isso foi possível perceber na pesquisa de campo desenvolvida a

partir de três instrumentos básicos de coleta de dados: questionário socioeconômico, entrevistas e autobiografia dos alunos.

Em nossa pesquisa, buscamos indicações explicativas para o seguinte problema: como se dá a efetiva formação do cidadão profissional da gastronomia enquanto alunos e como se constrói sua identidade?

Esse problema será analisado a partir das seguintes indagações:

- ❖ Quais os saberes adquiridos no processo de formação desses alunos e os advindos das vivências anteriores?
- ❖ Como os alunos reelaboram o que receberam?
- ❖ O curso está contribuindo para criar novos valores para uma nova cultura? Há resistências?
- ❖ Qual a influência que os ambientes de trabalho nos restaurantes e hotéis e o convívio com os hóspedes/clientes exercerá sobre o aluno, estagiário ou já profissional na área? Como as culturas do hóspede/cliente e do futuro prestador de serviços conviverão?
- ❖ Há algum tipo de choque cultural entre a cultura dos alunos no meio em que vivem (famílias), a cultura na escola e a cultura nos ambientes de trabalho em que realizam estágios ou já exercem funções profissionais?
- ❖ As competências e habilidades trabalhadas pela escola favorecem o desenvolvimento de uma leitura crítica dos ambientes de trabalho?
- ❖ Quais as representações dos alunos, como indivíduos e cidadãos, sobre a profissão escolhida para sua formação?
- ❖ Como a atuação no mercado de trabalho, no caso de alunos que já estão inseridos na profissão, impacta as representações dos alunos na e sobre a escola?

Para responder às indagações, iremos confrontar o perfil do aluno com a formação que recebe no curso de gastronomia e em outros ambientes informais.

Cada vez mais, as pessoas têm urgência de ingressar no mercado de trabalho, seja por causa de necessidades econômicas, seja para adquirir experiência. A grande maioria dos alunos de gastronomia já está inserida no mercado de trabalho de diferentes formas, como evidenciou a pesquisa socioeconômica realizada. Eles optaram pelo curso de Gastronomia, via formação em

tecnologia, pela vantagem de ser concluído em dois anos. Outra vantagem está no fato de o tecnólogo focalizar o campo de atuação, aperfeiçoando a parte prática, além de abrir diferentes frentes de formação para as variadas necessidades do mercado. Os cursos tecnológicos atendem não apenas àqueles que têm pressa de entrar no mercado, mas também àqueles que só tiveram oportunidade de estudar na fase adulta da vida e que pretendem redirecionar ou aprimorar sua carreira.

Partindo-se do problema, o objetivo desta pesquisa é realizar um estudo sobre o processo de formação do aluno no curso de gastronomia. Esse objetivo será atingido via análise do currículo do curso, dos conteúdos, das práticas que se desenvolvem na escola, enfim pela avaliação do ensino e da aprendizagem, envolvendo os principais protagonistas do processo que são o aluno e o professor.

Romão (2002, p. 101) reclama nossa atenção sobre:

A avaliação da aprendizagem é um tipo de investigação e é, também, um processo de conscientização sobre a “cultura primeira” do educando, com suas potencialidades, seus limites, seus traços e seus ritmos específicos. Ao mesmo tempo, ela propicia ao educador a revisão de seus procedimentos e até mesmo o questionamento de sua própria maneira de analisar a ciência e encarar o mundo. Ocorre, neste caso, um processo de mútua educação.

O cumprimento do objetivo da pesquisa contribuirá com elementos para refletirmos sobre:

- ❖ como o aluno reelabora, na sua prática cotidiana, os saberes advindos da sua experiência anterior e os saberes adquiridos na escola de gastronomia?
- ❖ como o trabalho pedagógico, desenvolvido no curso de gastronomia, pode contribuir para a formação crítica do cidadão(ã) aluno do curso?
- ❖ como poderá haver a produção de um conhecimento que possa contribuir para a emancipação dos profissionais de gastronomia?

O estudo poderá subsidiar a construção de estratégias para que as escolas de gastronomia revejam como vêem e tratam seus alunos, de forma a superar as condições de submissão e de

servilismo que se estabelecem nas relações de trabalho, explicáveis pelo processo histórico que acompanha os trabalhadores da cozinha comercial ou doméstica.

A observação criteriosa da realidade é importante para uma pessoa se posicionar e para se afirmar. Acreditamos que a pessoa alienada pode ser facilmente manipulada. A questão é a coisificação da pessoa. Coisificar-se ou virar coisa para o outro ou pelo outro ou por meio de outro constitui ação humana cara para Paulo Freire, que sempre lutou pela dignificação da vida.

Morin afirma que:

Nossa realidade não é outra senão nossa idéia da realidade. Por isso, importa não ser realista no sentido trivial (adaptar-se ao imediato), nem irrealista no sentido trivial (subtrair-se às limitações da realidade); importa ser realista no sentido complexo: compreender a incerteza do real, saber que há algo possível ainda invisível no real (2000 a, p. 85).

Cada pessoa tem um olhar para este mundo. É no aprendizado e no exercício constante da observação que se perscrutam as possibilidades e se eliminam os preconceitos e visões distorcidas que nos impedem de enxergar o mundo verdadeiro.

Investigar as causas de submissão e servilismo que impedem a emancipação dos(as) profissionais de cozinha e sua reinserção na comunidade como cidadão(ã) brasileiro(a) passa, necessariamente, pela discussão dos conhecimentos técnico-científicos, dos conceitos de eficiência, eficácia, competência e até da relevância da educação profissional para comandar panelas e liderar pessoas.

Esperamos com esta pesquisa contribuir para a produção de um conhecimento que promova a emancipação dos alunos, enquanto indivíduos criativos, curiosos e contestadores. Pensamos que um dos caminhos é problematizar, no processo educativo, as situações e relações de trabalho, desde a mais material, no nível da ação produtiva, até a dimensão mais espiritual e psíquica. Observaremos se a formação oferecida pela escola considera os alunos em suas múltiplas dimensões: como seres que têm sentimentos, emoções, valores, ideais, que conhecem, atuam, reconhecendo-os como seres políticos.

Para que um indivíduo seja criativo e produtor de cultura, necessário se faz trabalhar a formação profissional visando a integralidade do aluno, de maneira a estimular sua criatividade, sem negar ou descaracterizar sua cultura de origem.

Essa formação está comprometida com o desenvolvimento de uma nova mentalidade, de maior flexibilidade de olhares, no sentido de não haver medo de confrontar diferenças e de fazer constantes revisões de todo o nosso ser, inclusive física. Essas revisões impulsionam nossas transitividades intelectuais, construídas e desconstruídas quando fincamos o pé e assumimos nossa história como pessoa incompleta e consciente das próprias limitações. É assim que se dá o processo de emancipação humana. A busca de "algo mais" é moto-contínuo, que inquieta e impulsiona a pessoa a se completar através das relações sociais que resultam, de uma forma ou de outra, em acréscimos a ela e ao mundo. Todo esse trabalho, no qual a pessoa expressa sua condição de cidadão resulta em cultura. Paulo Freire o chama de sentido transcendental das relações humanas. Por isso, nesta pesquisa, foram identificados, dentre outros, dois eixos fundamentais que nortearão toda a discussão: a cultura e a cidadania. A importância de trabalhar com essas categorias de análise ficou clara, considerando a formação profissional que tem como horizonte a realização do ser humano em sua omnilateralidade. Em *Formação Profissional ou Omnilateral*, José Eustáquio Romão (2003b, p. 5 e 6) destaca que:

... 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 da dominação. [...]

o conceito de omnilateralidade foi melhor explicitado por Kruspkaja – esposa de Lênin – que inspirara-se no mesmo conceito já formulado e desenvolvido por Marx e que correspondia à concepção de que o ser humano deve ser integralmente desenvolvido em suas potencialidades, por intermédio de um processo educacional que leve em consideração a formação científica, a política, a ética e a estética com vista à libertação própria e a dos demais seres humanos.

Incluimos essa longa citação porque ela permite esclarecer a dimensão que uma formação profissional deve atingir.

Na opinião de Ansarah (2002), o desafio das escolas é tirar o caráter puramente de mercado em que o ensino profissionalizante se orienta. A autora ressalta, entretanto, que para a área de Turismo e Hospitalidade, constituída de serviços, tanto a educação mais geral quanto o treinamento são imprescindíveis para uma melhor qualificação da mão-de-obra.

O profissional da gastronomia é um prestador de serviços em contato direto e permanente com pessoas. Diante disso, os cursos de gastronomia não devem buscar a formação de alunos com excesso de técnica e com falta de humanização. A desumanização gera pessoas autômatas, que são, facilmente, enquadradas nos processos de trabalho. A tensão do ambiente de trabalho e a opressão reprimida pelo desempenho de papéis diante dos clientes podem gerar uma conduta hipócrita e fantasiosa. Entretanto, por mais alienado e desprezado que o indivíduo seja, ele tem potencial de construção e criação. Ele sente, percebe e se emociona. Os sentidos estão a serviço de sua sobrevivência.

A formação ideal deveria contemplar um aluno com senso crítico, com visão política do contexto em que vive, que saiba fazer uma leitura do mundo em termos de suas diferenças e contrastes, e entendê-los. Ele precisa saber fazer uso da palavra e saber ouvir. Pretendemos que a palavra assuma a função de ação, porque é política. Sabemos que o diálogo é estratégia que serve à emancipação da pessoa. Tornamos nossas as preocupações de Dair Aily Franco de Camargo (1992), resumidas na questão: Qual o melhor procedimento para que o diálogo conduza as tensões de forma que seja fonte de agitação intelectual que leva o aluno a ultrapassar as perturbações cognitivas, as contradições e a se reorganizar e projetar?

Entendemos também que a finalidade da educação profissional não é apenas preparar o jovem/adulto para o ingresso competente na vida econômica da comunidade. A escola não pode ser reduzida a um campo de treinamento básico para o futuro emprego. A formação profissional não pode ser baseada no utilitarismo econômico e no pragmatismo com pouco respaldo na realidade. Neil Postman¹, afirma:

¹ Ver no jornal *O Estado de S. Paulo*, de 17.8.2002, o ensaio: “O mestre que quer virar a escola pelo avesso”.

A escola civiliza e socializa. [...] Numa sala de aula, o jovem deve aprender a pensar criticamente (nada de verdades empacotadas, incontestáveis e idéias duradouras), pois só desse modo se tornará uma pessoa de espírito independente, distanciado da sabedoria convencional do seu tempo e dotado de força e habilidade suficientes para mudar o que está errado.

A partir de nosso objetivo principal, com este estudo, esperamos contribuir para quatro campos do processo de formação dos alunos, a saber:

❖ O primeiro – um melhor conhecimento sobre os alunos via suas histórias de vida, opiniões, representações etc.

❖ O segundo – uma formação voltada para a autonomia e para o objetivo de tornar os alunos sujeitos da sua existência individual, coletiva e social, e não objetos de outra pessoa ou de outra classe. Ele deve ser formador de si próprio. Para viabilizar essa educação, devemos ajudá-los a se apropriar do conhecimento que a humanidade vem construindo nos vários campos da realidade e mais especificamente na gastronomia.

❖ O terceiro – possibilitar que os alunos se apropriem dos instrumentos de crítica do conhecimento universal acumulado, extrapolando, portanto, a formação acadêmica. Contestar, criticar, observar, problematizar, analisar, comparar e desenvolver outras habilidades intelectuais no processo de formação.

Paulo Freire (1987, p. 67) alertou para a educação como prática de dominação que mantém a ingenuidade do aluno para acomodá-lo ao mundo da opressão:

A educação que se impõe aos que verdadeiramente se comprometem com a libertação não pode fundar-se numa compreensão dos homens como seres “vazios” a quem o mundo “encha” de conteúdos [...]

[...] A educação problematizadora, respondendo à essência do ser da consciência, que é sua intencionalidade, nega os comunicados e existência a comunicação. Identifica-se com o próprio da consciência que é sempre ser consciência de, [...].

❖ O quarto – contribuir para que o aluno possa teorizar sobre a sua própria prática, ajudando-o a sair da visão imediatista, ativista e empirista, que ele tem, e ir conquistando, cada vez mais, uma visão global, geral, estratégica e totalizante da realidade. É o desafio da criação do novo conhecimento, que tem como ponto de partida aquilo que os alunos trazem para a escola, começando a construir para além do que eles já conhecem. Somente tomando como ponto de partida o próprio aluno e seu conhecimento é que podemos valorizar esse conhecimento e fazê-lo transfigurar a si próprio.

Finalmente, pensamos que a Faculdade poderá fazer, após a pesquisa, uma releitura de suas práticas. A devolução dos resultados desta pesquisa aos coordenadores da escola é um compromisso que assumimos.

Para encerrar esta introdução, exporemos o caminho metodológico adotado e a estrutura capitular deste trabalho.

Como a finalidade acadêmica deste trabalho foi sempre a de realizar um levantamento que permitisse agregar informação e discutir as proposições que envolvem a temática escolhida, a pesquisa bibliográfica foi o ponto de partida primeiramente estabelecido.

Para a elaboração do texto final ora apresentado, utilizamos várias fontes: livros, artigos, dissertações, documentos eletrônicos, textos sobre legislação do ensino superior, consulta a documentos da Faculdade e encontros com a orientadora, professora Maria da Glória Gohn.

A dissertação está dividida em cinco capítulos.

O Capítulo 1 delinea o quadro referencial teórico da pesquisa, a partir das seguintes categorias: identidade, cidadania, cultura, emancipação, participação social, educação não-formal e assertividade. A pesquisa buscou fundamentação dessas categorias em autores – destacados no Referencial Teórico – das áreas de Educação e de Ciências Sociais. Eles foram selecionados por terem tratado as categorias de análise e temas referentes à educação profissional, ao trabalho e ao currículo, com pertinência e rigor. Desse modo, esses autores contribuíram não somente orientando este estudo, mas também fundamentando a sua elaboração.

No Capítulo 2, tratamos da visão geral da área do Turismo e Hospitalidade e da visão específica da área profissional Hospitalidade. A gastronomia é um dos segmentos da grande área profissional de Turismo e Hospitalidade. Então, falar de uma, obrigatoriamente, nos remete à outra. Assim, levantamos, brevemente, a história das viagens, da hospitalidade, dos alojamentos e

da gastronomia para entrar no espírito do turismo. As palavras *turista*, *hóspede*, *cliente* e *prestadores de serviço* são constantes na pesquisa.

No Capítulo 3, estudamos os aspectos formais e normativos a respeito da formação profissional na área de Turismo e Hospitalidade. Fizemos levantamento da legislação do ensino profissionalizante desde a L.D.B. (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional) até as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Tecnológico. Buscamos conhecer os cursos tecnológicos regulamentados em períodos de dois e três anos, especificamente, os de turismo, hotelaria e gastronomia. Ainda nessa fase do trabalho, buscamos conhecer a questão da regulamentação da profissão de “turismólogo” e do seu código de ética.

No Capítulo 4, elegemos como o cenário de estudo, a Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo, onde tivemos acesso a uma rica fonte de dados. Fomos conhecer suas origens e história. Analisamos o currículo, as características do aluno, a formação dele na escola e as representações que ele tem do mercado de trabalho e da escola, seu universo cultural e suas experiências no mundo do trabalho.

No Capítulo 5, realizamos uma pesquisa de campo³ estruturada em três etapas subsequentes. A primeira etapa da pesquisa foi realizada em fins de 2003 e início de 2004, pela Faculdade, e teve como objetivo conhecer e analisar o perfil socioeconômico dos candidatos ao processo seletivo do curso superior de gastronomia. Portanto, aproveitamos os dados já coletados devido a seu grau de abrangência para os objetivos desta dissertação.

A segunda etapa da pesquisa de campo constou de entrevistas objetivando captar a fala e o universo simbólico de valores, isto é, as representações que os alunos têm do mercado de trabalho, da formação que recebem na escola, trajetória de vida e a sua vivência cotidiana.

A terceira etapa da pesquisa de campo analisou as autobiografias de alunos da Faculdade, nas quais expuseram suas origens familiares, tradições e culturas, enfim, sua história de vida. Essas autobiografias foram elaboradas como requisito de uma das disciplinas desenvolvidas na Faculdade, em 2005.

Coletadas as informações, realizamos a análise propriamente dita dos principais aspectos envolvidos na formação para a gastronomia, fundamentada pelo quadro teórico e pelas informações relevantes a respeito das principais categorias abordadas para a compreensão do tema da dissertação e confrontação com os dados da pesquisa de campo.

³ A metodologia utilizada em cada etapa da pesquisa de campo está detalhada no Capítulo 5.

CAPÍTULO 1: REFERENCIAL TEÓRICO: AS CATEGORIAS BÁSICAS

1.1 Características gerais da aprendizagem no campo da gastronomia

A gastronomia que hoje vivenciamos começou como uma atividade doméstica que demandava poucos conhecimentos gerais, técnicos e científicos. Atualmente, a cozinha tradicional está sendo reconhecida, cada vez mais, como um componente valioso do patrimônio intangível dos povos. Assim, a gastronomia como patrimônio local está sendo incorporada como produto turístico. A esse respeito, Schlüter (2003, p. 12) lembrou que:

[...] durante o congresso da Unesco, realizado em Havana, Cuba, sobre Turismo Cultural na América Latina e no Caribe, elaborou-se um documento-base que define as receitas culinárias como um bem cultural tão valioso quanto um monumento e no qual se destaca que toda política cultural bem concebida deve assumir o ato de comer, visto como uma tradição e ao mesmo tempo como um ato de criatividade, não sendo simplesmente um ato alimentar.

A autora ressaltou, ainda, que no ato da alimentação, o homem biológico e o homem social estão reciprocamente implicados. Essa ligação é consubstanciada por condicionamentos e regulagens de caráter bioquímico e metabólico, pressões de caráter ecológico, preferências, modelos socioculturais, aversões individuais ou coletivas, sistemas de representações ou códigos (proibições, prescrições) etc., tudo isso influi na escolha, na preparação e no consumo de alimentos.

O mais comum ritual que existe é o da comida já que se pratica em todos os lugares; constitui um fato de diferenciação social e cultural e traduz mensagens, valores e sentimentos. Distintas culturas preparam sua alimentação de diversas formas, condicionadas pelos seus valores culturais e códigos sociais. Segundo Trigo (2001, p. 11 e 12):

As delícias gastronômicas de um povo estão ligadas à sua cultura, educação e modo de vida. Comer, em todas as culturas e civilizações, é mais do que simplesmente garantir a sobrevivência cotidiana. Comer é um ato simbólico

cultural, representa um estilo de vida, aprofunda relações familiares e sociais, enriquece o processo de construção do conhecimento, além de ser uma das maiores delícias da existência, talvez apenas superada pelo sexo ou pela amizade.

Como o tema investigado diz respeito à formação profissional referente a uma área de conhecimento, consideramos importante abordar alguns aspectos da gastronomia.

A formação que entendemos como referência, ultrapassa a proposta de um curso de cozinheiro(a). O profissional de gastronomia deve, além das práticas de culinária, compreender o modo de vida das pessoas e sua historicidade da alimentação, isto é, o conhecimento e experiências que elas acumularam por meio do contato com os mais diversificados hábitos culturais, aliada a questões socioeconômicas. Alguns autores subsidiam esses estudos: Flandrin & Montanari (1998), Maria Leonor de Macedo Soares Leal (1998), Rosa Nepomuceno (2003), Peter Barham (2002), Caloca Fernandes (2003) e Hervé This (2003).

Definir o currículo formativo de um profissional que desenvolve diferentes funções nos mais diversos âmbitos de trabalho não é fácil. De um modo geral, a formação profissional do aluno tem sido planejada em termos intelectuais. Valoriza-se a aquisição de conhecimentos, privilegiando a formação de uma base científica e técnica.

Entendemos que a aprendizagem teórico-vivencial é um tema a ser colocado nesta pesquisa. Ela desperta diferentes expectativas nos alunos e diferentes maneiras de valorizá-la. Foi com a intenção de compreender melhor algumas dimensões desse modelo de aprendizagem, que elegemos a formação do aluno em gastronomia como objeto de estudo. Ela exige que o aluno saiba integrar os conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços e de cozinha, com as relações de mercado, com a ciência da alimentação, com os princípios nutricionais de alimentos, cultura geral das regiões e das etnias que a formam e o desenvolvimento profissional individual e coletivo, tendo consciência dos direitos humanos básicos.

A intenção de todo esse processo é, também, levar o aluno a ser capaz de desenvolver uma atitude curiosa perante a vida e a profissão escolhida. Ter consciência de criação, não somente dentro do espaço culinário, mas onde o seu conhecimento específico possa interagir com outras esferas sociais.

Maria da Glória Gohn (2001a) destaca que a escola deve unir a formação para a cidadania, a transmissão competente de conhecimentos básicos e a preparação dos indivíduos

para o mundo do trabalho e das relações sociais. Salienta que a educação não deve ser apenas uma agência, uma socialização de conhecimentos, mas deve contribuir para a formação de capacidades para atuar e pensar de forma criativa, inovadora, com liberdade. Para a autora, a escola deve ser o centro da vida social e pressupõe uma educação voltada para recompor a personalidade dos indivíduos. *Enquanto a humanidade não resolver seus problemas básicos de desigualdades sociais, opressão e exclusão, haverá lutas, haverá movimentos* (GOHN, 2002, p. 20).

As idéias de Gohn contribuíram, efetivamente, para a construção da pesquisa e elaboração desta dissertação.

O tema da dissertação indica que devam ser pesquisados assuntos referentes à formação humana necessária ao mundo do trabalho, aos princípios fundamentais que norteiam a vida das pessoas, sua posição e condição humana, ao projeto pedagógico da faculdade, voltado para os alunos oriundos de classes populares. Nesse sentido, recorro às idéias de Paulo Freire (1978; 1980; 1981; 1987; 1996; 2001a; 2001b), Acácia Kuenzer (1985; 2001), Edgar Morin (2000a; 2000b) e José Eustáquio Romão (1992; 2000; 2002; 2003a; 2003b). Autores como Tomaz Tadeu da Silva (2000), Marília Gomes dos Reis Ansarah (2001; 2002), Miriam Rejowski (2002), Luiz Gonzaga Godoi Trigo (1991; 1993; 1998; 1999), Jaime Pinsky (2003), Maria Vitória Benevides (1998), Mário Carlos Beni (2001) e Antônio Joaquim Severino (2001) são referências para esta pesquisa. Destacaremos Miguel G. Arroyo (1998; 1999), Celso João Ferretti (1999) e Gaudêncio Frigotto (1998), autores que tratam de formação, currículo e trabalho, objetos deste estudo. Recorrerei também aos subsídios teóricos de autores considerados clássicos em filosofia e sociologia da educação. Dentre eles, estão Emile Durkheim (1978;1984), Antonio Gramsci (1989) e Pierre Bourdieu (1988; 2002). Esses autores já foram lidos e discutidos no curso “Seminário de Pesquisas e Leituras Supervisionadas”.

1.2 Algumas categorias do referencial teórico

Tendo em vista os objetivos deste trabalho, enunciados no item anterior, as categorias básicas a serem abordadas serão: cidadania, cultura, identidade, emancipação, participação social, educação não-formal e assertividade. Faremos, a respeito delas, uma breve síntese, segundo alguns dos autores referenciais supra citados.

1.2.1 Cidadania

Cada vez mais, temos ouvido falar de cidadania. Cidadania é um exercício freqüente, cotidiano dos direitos e deveres de cada um de nós e também do coletivo, portanto, a passagem imediata do conceito da instância teórica para a prática.

Pinsky (2003, p. 9) usa uma definição corrente do que é ser cidadão:

Ser cidadão é ter direito à vida, à liberdade, à propriedade, à igualdade perante a lei: é, em resumo, ter direitos civis. É também participar no destino da sociedade, votar, ser votado, ter direitos políticos. Os direitos civis e políticos não asseguram a democracia sem os direitos sociais, aqueles que garantem a participação do indivíduo na riqueza coletiva: o direito à educação, ao trabalho, ao salário justo, à saúde, a uma velhice tranqüila. Exercer a cidadania plena é ter direitos civis, políticos e sociais.

Podemos perceber que só com o alcance da cidadania em sua plenitude, e para todos – não apenas para uma minoria privilegiada – se constrói uma nação.

São também freqüentes as ocasiões em que se propõe mutilação da cidadania por vários motivos – desde a cor da pele até o grau de instrução (ainda há tanta gente que condena o voto dos “sem-letras”), passando pelo não-direito dos jovens aos cursos supletivos, pois a “educação de adultos” deixou de ser responsabilidade governamental (BENEVIDES, 1998, p.154).

O conceito de cidadania abrange várias dimensões. As mais importantes dizem respeito à cidadania individual, que regula os direitos e deveres dos indivíduos, e à cidadania coletiva. A cidadania é um processo em construção. Gohn destaca *seu caráter histórico em*

termos de tipo, forma e conteúdo, métodos e procedimentos de realização, e efeitos obtidos na sociedade civil e política (1995, p.196).

A autora faz um resgate histórico da cidadania, desde o período colonial, que girava em torno das temáticas do “ser nacional” e do “nativismo”. O foco era a libertação do jugo e exploração de Portugal, por meio de ações cotidianas como burlar o fisco. Tratava-se da luta pela independência política do Brasil, que se firmava pela construção da cidadania coletiva, construindo as bases para o surgimento da identidade nacional, ou seja: um território, uma língua, uma religião e direito ao trabalho.

O campo da cidadania ampliou-se na fase imperial. A luta central, então, passou a enfatizar o direito ao trabalho. As condições de sobrevivência eram precárias. A escravidão era institucionalizada pelo Estado. As desigualdades sociais eram gritantes.

Com o advento da República, restringiu-se o perfil dos sujeitos a ter o direito à cidadania política: mulheres, soldados, mendigos, analfabetos e religiosos não podiam votar.

No século XX, o campo dos direitos de luta pela cidadania se alastra, alimentado pela luta dos direitos sociais dos trabalhadores. Tratava-se da construção da figura do brasileiro enquanto trabalhador por meio da legislação trabalhista. A cidadania se expressava pelo voto.

Gohn salienta que:

O processo de construção da cidadania nunca foi linear. Ao contrário, sempre foi cheio de avanços e recuos, de fluxos e refluxos. Houve períodos em que ocorreram perdas, retrocessos, e até mesmo a supressão de direitos básicos, como nos golpes de Estado, nos estados de sítio e nos períodos de ditadura militar (1995, p.201).

Nos anos 1970 e 1980, a dimensão da cidadania foi resgatada, fortalecida pela conjuntura internacional, que retomava a questão dos direitos humanos como básicos, essenciais à pessoa. A cidadania tornou-se a articuladora das lutas sociais ocorridas.

Os movimentos sociais, populares ou não, expressaram a ânsia de construção de um novo paradigma de ação social, fundado no desejo de se ter uma sociedade diferente, sem discriminações, exclusões ou segmentações. Nessa época, as demandas fundamentavam-se no terreno dos valores morais, das carências econômicas e no desejo de mudança política. Os

movimentos sociais tinham legitimidade social por expressarem necessidades, desejos e anseios de grandes contingentes populacionais.

Na opinião de Gohn (1995), os anos 1980, talvez, venham a ser denominados no Brasil como a década das lutas cívicas pela cidadania. As lutas e os movimentos são pluriclassistas, com apoio e participação das camadas médias da população e de personagens carismáticos como o Betinho (Herbert de Souza). O modelo referencial enfatiza os valores da ética e da moral, sem corrupção, com dignidade. A “Era dos Direitos”, no dizer de Bobbio, se instaurou.

Hoje, importa mais a cultura política gerada. Gohn (1995) ressalta que a grande conquista dos movimentos sociais nas décadas de 1970-80 e 90 foi a questão da cidadania:

[...] uma cidadania moderna, fundada na noção do direito à diferença – não apenas o direito à vida, mas também o direito de autodeterminação em questões como as de gênero, raça, idade, manifestação sexual etc. Reivindica-se a participação na sociedade – civil e política – no mercado de bens e produtos de consumo, mas reivindica-se também a manutenção dos valores culturais (p. 208 e 209).

Cidadania é a qualidade social de uma sociedade organizada na qual os direitos humanos são respeitados e os deveres de cooperação e co-responsabilidade são fundamentais para a sedimentação da justiça. Nesse sentido, Paulo Freire destaca o valor da conscientização para a defesa dos direitos e para a compreensão dos deveres. O cidadão consciente sabe que vive dentro de um conflito de interesses e de poder. Severino (2001, p. 88) também lembra que:

Na relação indivíduo-sociedade, a resistência procede da dificuldade em objetivar as múltiplas subjetividades humanas. A relação entre os indivíduos não tende mais à unificação – que a homogeneidade da matéria garante – mas, tende à dispersão e à oposição entre as identidades subjetivas. Nasce o conflito e se instaura o poder, que impõe violentamente uma unidade arbitrária.

O autor destaca a finalidade da educação que é a instauração e consolidação da cidadania, qualidade específica de nossa existência concreta.

O que interessa exatamente a todos nós: exercer a cidadania. O exercício, como já vimos, envolve mais do que simplesmente viver em sociedade, obedecer às leis ou eleger nossos representantes. É preciso participar. A participação enquanto recurso de organização da sociedade é elemento dinamizador, porque a aglutina e integra forças coletivas para o enfrentamento de problemas e busca de soluções.

É importante repetir que a cidadania só se completa no momento em que atingimos a consciência de nossos direitos e deveres e façamos com que eles se realizem. Para Freitas (2000) O conceito de cidadania implica, necessariamente, a superação de interesses particulares, a consciência do bem comum, as noções de igualdade e liberdade, de respeito pelos direitos do outro, bem como o reconhecimento da necessidade da presença de diferentes atores no debate político sobre os negócios da comunidade e da nação por inteiro.

Na opinião da autora, as organizações modernas utilizam-se do discurso de ser uma comunidade ou uma grande família. Além de competências profissionais, são exigidas atitudes que se estendem a esferas comportamentais e relacionais. As empresas exercem grande influência sobre os indivíduos ou colaboradores ou associados. Criam-se espaços de lazer, recreação, clubes, colônias de férias e academias de ginástica. Nessas empresas o lugar do trabalho também é lugar do lúdico e da convivência harmoniosa entre escalões hierárquicos. Tudo isso, com o sentido de diluir as diferenças e os conflitos. Freitas tece críticas a essas práticas organizacionais “artificiais”.

O que se pretende quando se pensa em cidadania é que as empresas, inclusive as instituições escolares, avaliem a consistência de seus padrões internos de cidadania organizacional. Ela é via para o desenvolvimento das pessoas no qual a cultura e os valores são respeitados e, assim, os trabalhadores não serão cogitados ou ridicularizados ao participar involuntariamente dos eventos e ações empresariais.

Às vezes, a violência dos opressores e sua dominação se fazem tão profundas que geram, em grandes setores das classes populares a elas submetidas, uma espécie de cansaço existencial [...] anestesia histórica, em que se perde a idéia do amanhã como projeto (FREIRE, 2000a, p. 50).

Segundo Limonge-França (2003, p. 41):

Novas metodologias e tecnologias exigem mais do profissional e provocam stress. Em consequência do ritmo atual mais intenso de trabalho, a preocupação com a qualidade de vida passou a ser uma necessidade para o profissional.

[...] O stress é uma resposta do corpo à pressão.

[...] As consequências nocivas disso são variadas. Uma delas é a Síndrome de Burnout, que se caracteriza por exaustão emocional, avaliação negativa de si mesmo, depressão e insensibilidade diante dos outros.

Em tempo de escassos recursos e arriscada competição, as empresas buscam, incessantemente, resultados de curto prazo, o que acaba acarretando uma pressão exagerada sobre as pessoas. Nos ambientes da restauração, a pressão exercida pelas chefias sobre a brigada da cozinha é grande. Submetidos ao calor intenso dos fogões, à baixa temperatura das câmaras frias, à rigurosidade da limpeza do ambiente e pessoal, ao peso excessivo dos utensílios e panelas, ao cuidado com as facas, equipamentos elétricos, forno combinado, forno turbo e outros, todo esse cenário de trabalho acaba por gerar sofrimento físico e psíquico nos profissionais.

Como estamos refletindo sobre cidadania, não podemos deixar de destacar o abuso de poder em todos os níveis hierárquicos de uma cozinha, o estilo de liderança incompatível com a cidadania, a cultura ameaçada, a crise de identidade do trabalhador, a diferença de valores entre profissionais e a ausência de diálogo, respeito, aprovação, estima e afeição.

Sabemos que grandes desafios sempre geram aborrecimentos e desgaste emocional. O que nos preocupa é a forma como as empresas de alimentação estão atuando para minimizar o desconforto emocional gerado pelas exigências e pressões do trabalho intenso que se instalaram no mundo empresarial.

Será que criamos a ilusão do respeito pelo cidadão? Somos e estamos muito individualizados. Isso provoca uma deturpação na compreensão do valor da igualdade social. Entendemos que ela é mais que igualdade de oportunidades. Corresponde ao reconhecimento da igualdade em dignidade, o que significa reconhecer os direitos em relação a necessidades básicas, como saúde, educação, habitação, trabalho, acesso à justiça etc. Não devemos entender a

igualdade como uniformidade de todos os seres humanos. Eles são diferentes entre si, mas não desiguais.

O sociólogo Pierre Bourdieu (1988), a partir da leitura e reflexão da estrutura da sociedade, da realidade social, cultural e econômica dos alunos e da influência do seu meio familiar, afirmou que a escola é um dos mais eficazes fatores de conservação social e de reprodução cultural das classes dominantes, que perpetua e legitima a desigualdade social.

Gohn (2001a, p. 16) escreveu que: *A educação ocupa lugar central na acepção coletiva da cidadania. Isto porque ela se constrói no processo de luta que é, em si próprio, um movimento educativo.*

O cidadão coletivo reivindica, baseado em interesses de coletividade. São os grupos da sociedade civil que lutam por direitos sociais básicos, contra as explorações e espoliação a que são submetidos, entre outras causas. Em nosso país, os direitos básicos que compreendem a cidadania estão longe de ser exercidos pela grande maioria da população por vários motivos, que vão da questão econômica à segregação racial, passando sempre pela falta de consciência. Nesse contexto, o historiador Chico Alencar⁴ (2004) salientou que:

A República Brasileira está no banco dos réus: governo do povo, ela, quase sempre, garantiu os interesses exclusivos das elites [...] Regime da ordem do progresso, nossa República, quase sempre, assegurou apenas ordem para os de baixo e progresso para os de cima. Regime da justiça social, ela consolidou, ao longo de seus 115 anos, a desigualdade de riquezas e oportunidades: um por cento dos brasileiros detém mais da metade da renda nacional. Mas uma nova consciência republicana está nascendo, e a massa vai deixando de ser público e se tornando povo consciente e organizado, no local de trabalho e moradia, nas salas de aula e salões paroquiais. Este é o ingrediente essencial da democracia: a participação, a cidadania.

Não é à toa que Paulo Freire enfatizava a necessidade de superar a consciência servil que caracteriza os oprimidos. É possível que a condição de submissão seja motivada pelo temor à liberdade. Mas a cidadania não se constitui sem o exercício da liberdade, inclusive, da liberdade política, da liberdade de pensamento e da liberdade de ação.

⁴ In: *Calendário Sagrado Coração de Jesus*. Petrópolis: Vozes, 2004.

Estamos, neste estudo, refletindo inclusive sobre a cidadania ativa, preocupada com a construção de uma estética comprometida com a dignidade individual e coletiva. Há nos ambientes profissionais da gastronomia um preconceito, ainda que velado, pelas pessoas gordas, feias e negras. Exalta-se o chefe de cozinha formoso e esbelto, de preferência francês. Nesse contexto, é importante destacar o que a professora Bernuzzi de Sant'Anna⁵ (PUC-SP) afirma, inclusive, sobre o corpo.

O corpo virou uma marca publicitária, ou seja, hoje você é aquilo que o corpo mostra.

[...] Hoje, a única coisa que está mais ou menos garantida é o corpo que virou a prova da identidade e também da alma (entenda-se espiritualidade).

[...] o embelezamento é aceito como um gesto rotineiro, não apenas um dever, mas também um direito de todas as mulheres e, mais recentemente, também direito dos homens.

A professora reflete sobre a mulher como sujeito do desejo, o padrão de beleza, a paranóia moderna da estética, beleza como auto-estima, o corpo como reservatório de todas as esperanças, a valorização cultural do jovem, do belo, do agressivo e do arrojado etc.

Gohn (2001b) enfatiza a idéia da civilidade, outra sólida base para a cidadania. Agir com civilidade significa respeitarmos os direitos dos outros para que também possamos ser respeitados.

Vamos entender que, antes de sermos trabalhadores, professores, pais, amigos, somos cidadãos e a defesa de nossos direitos e a responsabilidade sobre nossos deveres depende principalmente de cada um de nós. Importa-nos a educação voltada para a construção da cidadania. Nesse sentido, é interessante destacar o Projeto da Escola Cidadã, inspirado no pensamento freireano, que refuta a visão utilitarista das informações, o embrutecimento das pessoas, a reciclagem pura e simples, o sistema de ensino burocrático e todas as formas de exclusão. Segundo Gadotti (2003), um dos princípios que reorienta o currículo da escola cidadã é *promover a vida: envolver-se, comunicar-se, compartilhar, problematizar, relacionar-se, entusiasmar-se* (p. 123).

⁵ Ver matéria publicada no jornal *O Estado de S. Paulo*, em 7.11.2004, com o título: "Ditadura da Vaidade".

Nesta pesquisa, queremos saber se a formação do aluno do curso de gastronomia vai ao encontro de sua finalidade maior que é a de promover a vida, de construir a cidadania, de criar condições objetivas que favoreçam o aparecimento de um novo tipo de pessoa solidária.

O que é educar para a cidadania?

A resposta a essa questão passa, necessariamente, por levantar o que cabe à escola fazer. Sabemos que à escola cabe ensinar, isto é, garantir a aprendizagem de certas habilidades e conteúdos que são necessários à conquista e ao exercício da cidadania. À escola cabe, também, promover o desenvolvimento e a aprendizagem do ser humano nas diferentes dimensões: sociais, cognitivas, emocionais e motoras.

1.2.2 Cultura

Quem somos nós?

Como nos constituímos?

Todo indivíduo depende das interações com a cultura para se desenvolver. A cultura é processo e produto. Processo como ação contínua do homem e do meio, cujos resultados são os bens culturais, os quais, por sua vez, condicionam novos desafios à capacidade humana. Eles compelem a pessoa a utilizar sua imaginação, inteligência e criatividade para agir. A escola é fonte de criação ao proporcionar novos desafios, vivências e conhecimentos. Entretanto, Otaíza Romanelli (1978, p. 20) destacou que: [...] *a cultura é muito mais do que aquilo que a escola transmite e até muito mais do que aquilo que as sociedades determinam como valores a serem preservados através da educação.*

A cultura é requisito fundamental para o processo de humanização. Ela representa o desenvolvimento social do homem. As trocas culturais, as influências mútuas e as diferentes percepções da realidade contribuem para o desenvolvimento do ser humano. Ora, a cultura não é processo de imitação nem transplante das realizações de gerações passadas.

No caso da gastronomia, o grande desafio é estar aberto ao novo, sintonizar-se, absorvendo novas tendências e respondendo ao conceito de “padronização” dos produtos requeridos pelas grandes empresas e corporações, sem perder sua autenticidade e seu caráter de regionalidade. A culinária, o vestuário, os hábitos à mesa, as cerimônias, o modo de se relacionar com os mais velhos e mais jovens, com os utensílios, as artes, as festas, as diferenças sexuais e étnicas, tudo isso e outras práticas constituem a cultura. Ela acaba determinando, inclusive, o que

pode ou não ser comida e em quais ocasiões. São convenções e normas sociais que regulam a vida das pessoas.

Ressaltamos que, no interior de uma mesma sociedade, é possível encontrar a divisão entre cultura de elite e cultura popular, cultura erudita e cultura de massa. Chauí (1995) lembrou que em sentido antropológico e histórico, todos os seres humanos são cultos, pois são todos seres culturais. Eles aprendem a fazer as coisas, constroem o seu convívio e tecem as suas experiências. A autora escreveu que: “cada cultura inventa seu modo de relacionar-se com o tempo, de criar sua linguagem, de elaborar seus mitos e suas crenças, de organizar o trabalho e as relações sociais, de criar obras de pensamento e de arte (id., p. 51).

Destacamos, anteriormente, que as características individuais (modo de agir, de pensar, de sentir, valores, conhecimentos, visão de vida) dependem da nossa interação com o meio físico e social. Nosso desenvolvimento está internamente relacionado ao contexto sociocultural em que estamos inseridos e se processa de forma dinâmica e dialética por intermédio de rupturas e desequilíbrios que nos provocam contínuas reorganizações.

Segundo Gohn (2001b, p. 25): *Podemos observar que a cultura desempenha um papel estratégico, que é o de construir táticas para a ação.* Para a autora, a cultura é também uma força, uma prática plena de significados. Nesse sentido, a educação deve trabalhar a cultura como instrumento de mobilização e de conscientização dos alunos, sendo a escola o espaço privilegiado da integração.

A busca das raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar, de um povo, de uma nação estão adquirindo importância cada vez maior. Há um movimento para revalorizar o patrimônio gastronômico regional, permitindo incorporar aos novos produtos turísticos, os atores da própria comunidade na elaboração desses produtos, assistindo ao desenvolvimento sustentável da atividade gastronômica. Schlüter (2003, p. 69) ressalta que:

A dimensão social e cultural da gastronomia determinou incorporá-la “ao complexo emaranhado de políticas de patrimônio cultural”. O uso que o turismo faz do patrimônio determina que a gastronomia adquira cada vez maior importância para promover um destino e para captar correntes turísticas.

Qual a relação que estabelecemos entre cultura e gastronomia?

A variedade na preparação de pratos está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais em que as pessoas se desenvolvem. Por exemplo, no Islã, a alimentação é considerada um ato de devoção. No caso dos judeus, as regras alimentares são muito severas, principalmente para os ortodoxos.

Destaquemos que, assim como a alimentação é parte de uma cultura, as normas que a regem criam diferenças de ordem social e, inclusive, de gênero, estabelecendo-se uma diferença entre o elegante e o vulgar, o bem e o mal, o comestível e o não comestível.

Até o início da segunda Revolução Industrial (meados século XIX), só as pessoas endinheiradas tinham acesso a todo tipo de produtos alimentícios. Ser gordo era indicador de prestígio, enquanto os pobres, ao não ter acesso a uma dieta básica, eram extremamente magros. Atualmente, os alimentos básicos e de menor custo são os que incidem no aumento de peso e as pessoas de maior poder aquisitivo têm dieta saudável e equilibrada.

A análise das práticas de alimentação e dos rituais associados com o consumo de alimentos sugere que ao menos em alguma medida, “nós somos o que comemos”. Talvez a afirmação mais exata seja “nós somos o que não comemos”. A escolha da alimentação pelo homem está condicionada pela cultura, o gosto é moldado culturalmente e é socialmente controlado.

O famoso antropólogo social francês Claude Lévi-Strauss (1965) diz que a cozinha estabelece uma identidade entre nós, constitui o meio universal pelo qual a natureza é transformada em cultura e é também uma linguagem por meio da qual “falamos” sobre nós próprios e sobre nossos lugares no mundo. Na análise desse autor, a comida não é apenas “boa para comer”, mas também “boa para pensar”. Então, importa mergulharmos em nossas raízes históricas para marcarmos presença no mundo.

Sobre a cozinha brasileira, João Podanovski (2000, p.4 e 5) destaca que:

As três raças que, inicialmente, deram origem ao brasileiro deram origem também à sua comida mais típica. A culinária que se desenvolveu no Brasil é, basicamente, a portuguesa, imposta pelo colonizador, adaptada às reservas indígenas aqui preexistentes e modificada pelos africanos aqui aclimatados.

No Brasil, índios e negros se renderam à imposição do português escravizador [...]. Assim, a cozinha brasileira é, na origem, luso-afro-índigena.

No artigo “Negras memórias, o imaginário luso-afro-brasileiro e a escravidão brasileira”, Emanuel Araújo⁶ enaltece a cultura africana que tanto influenciou a gastronomia brasileira e repudia as injustiças sofridas pelos negros.

Disse o autor:

Penso na comida de cada dia, na doçura, no dengo e no afago incorporados ao alimento por nossas cozinheiras negras, na sua risada larga, tão larga como o seu sofrimento.

[...] Penso, por fim, na ambigüidade desta nossa história de que são vítimas os negros, numa sociedade que os exclui dos benefícios da vida social, mas, no entanto, consome os deuses do candomblé, a música, a dança, a comida, a festa, todas as festas de negros esquecidas de suas origens.

[...] em tudo o que eles foram capazes de fazer incorporou-se à cultura brasileira. Uma cultura que guarda, através de sua história, um rastro profundo de negros africanos e brasileiros, mulatos e cafuzos, construtores silenciosos de nossa identidade. E não se pode dizer que não houve afetividade ou cumplicidade nessa relação.

Ainda, sobre as contribuições das culturas para a cozinha brasileira, constatamos que: dos portugueses aprendemos as frituras, as receitas básicas, os processos de salga e secagem; dos índios conhecemos a mandioca, o milho, o peixe seco, a paçoca e o amendoim e, dos africanos, destacamos os sabores fortes (pimenta, gengibre), o dendê, o leite de coco, o quiabo, o inhame, o feijão-fradinho e outros. Fernandes (2003, p. 16 e 17) escreveu que:

É evidente que o português era portador de conhecimentos antigos e de práticas de cozinha enriquecidas pelos produtos atlânticos e índicos que manipulou por séculos, através de entrepostos, feitorias e ilhas – entre outras,

⁶ Curador da exposição *Negras Memórias*, *Memórias de Negros*, ex-Secretário Municipal de Cultura da Prefeitura de São Paulo e autor do artigo acima. *Revista Estudos Avançados*, v. 18, n. 50, São Paulo, 2004.

Madeira, Açores e Cabo Verde. Esse arquipélago terá sido a plataforma de insuspeitas experiências econômicas, humanas e alimentares.

O autor lembrou ainda que a Lisboa de Quinhentos tornara-se o centro da Europa e que formas de viver e de pensar dos portugueses surpreendiam viajantes cultos. Eles, decididamente, influenciaram a gastronomia do Brasil.

Os pratos migram e são reelaborados. Devido a grandes influências culturais, alguns autores afirmam que não existe uma cozinha brasileira. Existem as cozinhas regionais que mantiverem sua tipicidade: a amazônica, a maranhense, a nordestina, a afro-baiana, a capixaba, a mineira, a goiana, a pantaneira, a fluminense, a carioca, a paulista, a tropeira, a caipira, a catarinense, a gaúcha e outras.

O Brasil é feito de muitos Brasis, salienta Podanovski (op. cit.). O que é corriqueiro e natural num estado pode ser exótico (esquisito, extravagante) em outro. Em algumas regiões do Brasil, comem-se macaco, cobra, tanajura, lagartas de troncos, taquaras e caracóis.

Cascudo (1983, p.446), escreveu que:

Os costumes alheios são sempre estranhos e os nossos normais e lógicos.

[...] os alimentos são os segundos (os primeiros são os trajes), elementos locais que sofrem o registro deformador do viajante. O que nos distancia dos alimentos nativos de povos longínquos é unicamente a nossa cultura. Não é o paladar, que pode aprovar, mas é o conceito secular que possuímos sobre as nossas iguarias e que as consagramos como indispensáveis e básicas.

Também Cascudo comenta os crimes que certos cozinheiros cometem contra o precioso patrimônio culinário brasileiro, ao mutilar uma panelada, uma buchada, uma feijoada, imitando o que viu lá fora.

As culturas fornecem sistemas classificatórios, estabelecendo fronteiras simbólicas entre o que está incluído e o que está excluído, definindo, assim, uma prática cultural aceita ou não. O objetivo é a criação da ordem, do enquadramento e da estruturação da sociedade.

Woodward (2000) destaca que os sistemas de alimentação estão, assim, sujeitos às classificações do processo de ordenação simbólica, bem como às distinções de gênero, idade e classe. O gosto é definido pelas formas pelas quais os indivíduos se apropriam de escolhas e preferências que são o produto de restrições materiais. Há uma inter-relação entre a localização de classe do indivíduo e o gosto pela comida.

Existem, obviamente, diferenças de classe social em nosso gosto pela comida. São as convenções da sociedade que decretam o que é alimento e o que não é, e que tipo de alimento deve ser comido e em quais ocasiões. O alimento tem papel importante na construção da identidade e da cultura.

Enfim, destacamos a gastronomia como fenômeno cultural. Essa tendência não é só nacional, mas mundial. Como bem cultural e patrimonial, a gastronomia é dinâmica e sempre em estado de transformação – sem sacrificar as origens. É um dos instrumentos importantes de identidade de grupos sociais. Nenhuma sociedade humana deixa de ter uma cozinha.

Dewey (1971) diz que a finalidade da educação é a busca de mais vida. A nosso ver, isso significa a inserção dos indivíduos na vida cultural, assegurando-lhes o usufruto dos bens produzidos por eles próprios. É a instauração e a consolidação da cidadania, qualidade específica de nossa existência concreta.

1.2.3 Identidade

Iniciamos a reflexão sobre identidade, dizendo que ela é historicamente produzida. Enquanto professores, podemos depreender daí a dimensão do nosso poder. Esse poder pode ser desvirtuado, subvertendo a intenção de formar um cidadão pleno ao forjar e imprimir no aluno a personalidade que queremos.

É na relação que estabelecemos com o aluno que construímos, conjuntamente, nossas identidades. Schlüter (2003, p. 32) definiu que:

A identidade é uma construção simbólica, uma forma de classificação que cria uma posse. As posições diferentes produzem percepções distintas da realidade e outros valores pelos quais aparecem as disputas simbólicas entre os diferentes setores para impor sentidos, valores e fronteiras entre uns e outros.

O sistema de regulação social, moral e religiosa da sociedade pode induzir o professor a manipular o aluno e a dirigir seu desenvolvimento. Nesse sentido, a tensão na sala de aula emerge. São as relações de força entre professor e aluno. O aluno é um ser dotado de inteligência, idéias, vontade, sensibilidade, fantasia, crenças e sonhos. Imaginemos que tudo isso são seres mentais que têm vida e poder.

O aluno recebe, constantemente, acréscimos à sua inteligência e ao seu modo de ser que lhe dão características e diferenciações. Como ser de múltiplas dimensões, portanto, complexo, por mais poder de que o professor disponha não consegue reduzir este ser complexo ao simples, tentando homogeneizar e normalizar sua pessoa.

Entendemos que cada pessoa tem um enfoque vivencial só seu, projetando suas experiências e valores, subjetivamente, de forma a modificar e recriar a realidade. Há uma interação, uma relação e dialogação de todas as coisas existentes, entre si e com tudo o que existe. Nada existe fora da relação. Tudo se relaciona com tudo. O lugar, a família e os aspectos culturais nos moldam enquanto indivíduos e constroem nossa identidade.

Cada pessoa constitui um ser individual, ser indivisível na sua personalidade e na combinação de suas potencialidades, sofrendo continuamente influências culturais e condicionamentos. Cada um absorve das influências apenas aquilo com que tem afinidade e é relevante para si, formando sua identidade e individualizando sua visão de vida. O homem vive um processo de construção contínua.

Zeldin (1999, p. 67) escreveu que:

A individualidade é sagrada não por causa da importância ou poder de quem a possui, mas por ser uma individualidade. Todo indivíduo combina atributos humanos de maneira singular e deve buscar a expressão dessa singularidade numa maneira própria de viver.

É no contexto social que vivemos nossa subjetividade.

"Subjetividade" sugere a compreensão que temos sobre o nosso eu. O termo envolve os pensamentos e as emoções conscientes e inconscientes que constituem nossas concepções sobre "quem nós somos". A subjetividade envolve nossos sentimentos e pensamentos mais pessoais.

[...] As posições que assumimos e com as quais nos identificamos constituem nossas identidades (WOODWARD, 2000, p. 55).

Silva (2000) ressaltou que existe uma dimensão do outro em nós que funda nossa identidade e não conseguimos compreender quem somos sem o olhar e a resposta do outro. Também a imagem que a mim é atribuída pelos outros forma a minha identidade. Portanto, a identidade nasce por diferença.

Estamos vivendo uma fase de desamparo e solidão. Nossas vidas não podem mais ser inscritas na vida dos outros. Ninguém vive a vida por nós, exceto nós mesmos. Gerenciamos nosso destino e nosso projeto de vida com nossas próprias forças. Estamos vivendo um período, talvez, de transição entre a época do previsível, do certo e do estável para um outra era em que não sabemos para onde vai dar. Hoje, vivenciamos o individualismo e a individualização. Podemos caracterizar o individualismo como uma dimensão negativa da pessoa. É sinônimo de egoísmo, narcisismo ou obsessão pelo sucesso individual. Os interesses da pessoa giram todos em de si mesma. Sua identidade se perde em sua própria imagem. Não há encontro e compartilhamento com o outro. A identidade se identifica consigo própria para a construção da história de vida do sujeito de que ela se apossa.

Quanto à individualização, é característica de uma sociedade que faz com que todos assumam suas vidas e o risco pela identidade que desejam possuir. Cada um está preocupado demasiadamente consigo próprio e com seus projetos e exercícios sociais. Pode acontecer de a pessoa se esquecer de si própria e viver para a profissão. O trabalho se tornou uma forma de individualização. Parece que vivemos buscando compensações, completando o que nos falta. A ausência de algo é percebida pelo próprio indivíduo, dependendo do que ele é enquanto ser concreto e localizado. Se a pessoa é da economia e do consumismo ela vai preparar e dedicar sua vida para compensar as carências que consolidam essas características. Entretanto, há um limite nisso tudo.

Cada pessoa pensa sua vida como obra inacabada e lhe dá um sentido e uma rota para caminhar. Ela tem um “dever consigo própria”. Esse dever pode ser direcionado para a realização também do outro. Lembremos, entretanto, que há um poder, uma sedução e um querer permeando as relações humanas.

O indivíduo desenvolve várias identidades. Destaquemos as identidades étnica, social e profissional. A identidade étnica é o sistema cultural de referência, a partir do qual uma

comunidade define sua identidade grupal. Fazem parte do sistema cultural as regras, normas de comportamento, vestuário, linguagens, ritos, alimentação etc. A identidade social dá ao indivíduo o sentido de pertencimento a um determinado grupo social que pode ser a família, amigos, turma de escola etc. Portanto, o grupo e a comunidade cultural configuram a identidade de uma pessoa. A identidade profissional se constrói a partir da significação social da profissão, ou seja, a partir de práticas e de análise dessas práticas à luz das teorias existentes, a partir do significado que cada profissional atribui à sua prática e a partir da rede de relações com outros profissionais e instituições.

É importante ressaltar que, além dessas identidades, o indivíduo, enquanto ser de subjetividade desenvolve identidades próprias integradas de elementos como auto-estima e assertividade. A assertividade é categoria de análise desta pesquisa.

Coopersmith (1967) tem a convicção de que a auto-estima está significativamente associada com satisfação pessoal e com atitudes favoráveis para si mesmo. Refere-se, também, a estudos sobre uma pessoa, com auto-estima alta, e que mantém uma imagem bastante constante das suas capacidades e da sua distinção como pessoa, concluindo que pessoas criativas têm alto grau de auto-estima. Tem maior probabilidade de assumir papéis ativos, em grupos sociais e, efetivamente, expressar as suas visões.

Os problemas que hoje estamos vivenciando, fruto das grandes transformações em todas as áreas do conhecimento, e a insegurança gerada pela instabilidade econômica contribuem para a crise de identidade, seja da família, da educação e da profissão. Os profissionais da área de gastronomia sofrem com a indefinição da profissão. A indefinição pode, em parte, ser associada à falta de conhecimento, pela sociedade, do que seja um profissional da gastronomia. A indefinição também pode ser decorrente do mercado de trabalho que ainda não reconhece as habilidades intelectuais de um chefe de cozinha e, assim, limita o seu potencial criativo e as possibilidades de gerenciar uma cozinha. Em outras palavras, é equiparado a um cozinheiro. A profissão é muito nova. Não há trabalhos acadêmicos, nem movimentos sociais que imprimam identidade e busquem significados sobre a profissão. Woodward (2000, p. 17) afirmou que:

É por meio dos significados produzidos pelas representações que damos sentidos à nossa experiência e àquilo que somos. Podemos inclusive, sugerir que esses sistemas simbólicos tornam possível aquilo que somos e aquilo no qual podemos nos tornar. A representação compreendida como um processo

cultural, estabelece identidades individuais e coletivas e os sistemas simbólicos nos quais ela se baseia fornece possíveis respostas às questões: Quem eu sou? O que eu poderia ser? Quem eu quero ser?

A cultura molda a identidade ao dar sentido à experiência e ao tornar possível optar entre as várias identidades prováveis, por um modo específico de subjetividade. No caso da gastronomia, o modo de alimentação de uma pessoa tem um significado simbólico cultural que determina seu jeito de ser. Schlüter (2003, p. 32) escreveu que:

A alimentação é um fator de diferenciação cultural que permite a todos os integrantes de uma cultura (sem importar seu nível de renda) manifestar sua identidade.

[...] A identidade também é comunicada pelas pessoas através da gastronomia, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações e, quando imigram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencer ao lugar que deixaram.

Dessa forma, vai-se criando uma cozinha de caráter étnico que ressalta as características de uma cultura em particular, constituindo, assim, fator diferencial para o turismo. O problema que se coloca é a tendência das pessoas de desprezarem suas características culturais e étnicas, padronizando seu modo de ser e de se expressar. É possível que, o grande obstáculo à emancipação, ao posicionamento mais crítico e à afirmação do indivíduo enquanto ser, seja o sentimento do medo. Submetidos ao medo, perdemos a coerência de nossos atos, a independência, o arrojo e também a característica humana da curiosidade que aguça o conhecimento, ampliando-a. Nas relações sociais permeadas pelo medo, é impossível que as identidades se constituam porque não há trocas, nem mediação entre sujeitos livres, nem ação compartilhada, muito menos confronto de pontos de vista divergentes. Nesse sentido, não há como fugir à padronização e homogeneização das pessoas.

Nossa identidade, portanto, se constitui pelo conjunto de representações construídas pela psique e no convívio social. Por isso, a identidade sempre está se constituindo, pois as representações não são estáticas. Segundo Oliveira & Werba (1998, p. 105):

As Representações Sociais são “teorias” sobre saberes populares e do senso comum, elaboradas e partilhadas coletivamente, com a finalidade de construir e interpretar o real. Por serem dinâmicas, levam os indivíduos a produzir comportamentos e interações com o meio, ações que, sem dúvida, modificam os dois.

A todo o momento estamos reconstruindo as idéias e teorias, os valores e as imagens, como resultado das relações com o meio ambiente. Jodelet (1989, p. 36) conceitua representações sociais como: *uma forma de conhecimento, socialmente elaborada e partilhada, tendo uma visão prática e concorrendo para a construção de uma realidade comum a um conjunto social.*

Conforme Oliveira & Werba (1998), uma das principais vantagens de recorrer às representações sociais é conhecer o modo como um grupo humano constrói um conjunto de saberes que expressam sua identidade de grupo social. Desse conhecimento conseguimos descrever, mostrar uma realidade da qual muitas vezes não nos damos conta, mas que possui grande poder mobilizador e explicativo. Ainda, conseguimos identificar como as representações atuam na motivação das pessoas ao fazer determinado tipo de escolha.

As representações que fazemos das pessoas podem determinar nosso comportamento. Na realidade, esse universo simbólico pode ficar só no plano mental ou descambar em formas violentas de ação. Uma delas é a intolerância. Na opinião de Itani (1998, p. 128):

A intolerância, por exemplo, é a atitude que responde pela vontade de eliminar o outro, ou é a própria negação da existência do outro, que é diferente. É a atitude de recusa de aceitação do outro tal como é.

A transmissão da diferença também não é necessariamente uma prática negativa no processo educativo. Efetivamente as diferenças existem e não podem ser negadas.

No contexto escolar, Romão (2002, p. 41) lembra que:

[...] a escola trabalha o tempo todo com o “imaginário”, porque os componentes curriculares nada mais são do que representações classistas das relações reais que se estabelecem entre as diversas classes na sua interação com os diversos entes naturais e sociais.

[...]

Estes sistemas de representações, ao longo do tempo e de acordo com as formações sociais, é que constituem e formatam a massa de informações e procedimentos curriculares, nas tentativas de manutenção ou transformação do *status quo*, conforme se tenha uma instituição educativa conservadora ou progressista.

Lembremos que, muitas vezes, na área de Turismo e Hospitalidade são grandes as diferenças culturais e econômicas entre hóspede/cliente e o prestador de serviços. O que se espera é que um não destrua o outro, isto é, a afirmação de um não deve passar pela negação do outro. As pessoas são diferentes entre si, também os grupos sociais são diferentes. As atitudes de intolerância que manifestamos podem ser caracterizadas como práticas de defesa contra nossa fragilidade diante do outro.

As posições que assumimos e com as quais nos identificamos constituem nossas identidades. Então, existe um contexto de relações sociais e culturais nos quais a identidade e a diferença, entendida como aquilo que o outro é, são continuamente produzidas.

É importante discutir o que perturba e subverte a identidade ou a diferença e o poder a ela associado. Sabemos que a história da construção da identidade de uma pessoa ou de um grupo social é um complexo processo de discriminação e diferenciação na relação com o mundo.

Na opinião de Silva (2000), a pedagogia e o currículo deveriam ser capazes de oferecer oportunidades para que as pessoas desenvolvam capacidade de crítica e questionamento dos sistemas e das formas dominantes de representação, importantes no processo de construção da identidade.

Ressalte-se que a identidade profissional dos trabalhadores em gastronomia é ancorada nas representações que fazem de sua profissão, nas práticas e no autodidatismo. Desde a época do Brasil colonial, os(as) cozinheiros(as) não suscitavam respeito, reconhecimento, nem constituíam expressão social relevante para a sociedade. Ainda hoje, o profissional da gastronomia luta para construir uma imagem positiva de si mesmo, reconhecida e respeitada pela sociedade. Existe o eu profissional real que carrega as mazelas de uma profissão que sempre tem sido exercida, majoritariamente, pelas classes populares e existe o ideal profissional que representa, sob certos aspectos, uma ruptura com uma trajetória desvalorizante e que tem um lado positivo de avanço na carreira e de completude identitária. O que se pretende e já está em andamento é a valorização do

profissional de gastronomia pelo processo de educação em nível superior e o gradual reconhecimento de sua função social, capaz de disseminar a verdadeira cultura alimentar, além de contribuir para a miscigenação de culturas, sabores e aromas e fazendo com que nossa cozinha seja reconhecida e admirada mundialmente.

1.2.4 Emancipação, participação social e educação não-formal

Pensar em emancipação remete-nos a refletir, criticamente, sobre vários assuntos, relativos a questões sociais: direitos civis, culturais e políticos, conflitos, violência, sociedade civil, participação, democracia representativa e participativa, cultura política, cidadania coletiva, liberdade, resistência, humanização, conscientização e análise da conjuntura brasileira. Todas essas categorias vêm acompanhando o ser humano na sua luta histórica e social rumo à humanização plena que implica, essencialmente, em libertação de toda violência e a busca da paz. Nas reflexões que apresentamos a seguir, buscamos referências teóricas em Boaventura de Sousa Santos, Maria da Glória Gohn, Paulo Freire e Theodor W. Adorno.

Podemos analisar a emancipação em uma dupla dimensão constitutiva: como processo individual, focalizando os indivíduos propriamente ditos, e como processo social, olhando a sociedade como um todo.

A emancipação é processo humano e sua realização se concretiza a partir do momento que a pessoa toma conhecimento de sua condição, em todos os sentidos, reflete sobre as suas possibilidades e se propõe à auto-emancipação, com vontade e coragem. É um processo de autodeterminação para se livrar dos constrangimentos que a sua sociedade no todo lhe impinge. São constrangimentos morais, físicos, espirituais e religiosos que subestimam a própria pessoa, isolando-a dos outros e enfraquecendo o seu poder enquanto instância política de resistências e de decisões. Os constrangimentos são formas, veladas ou não, da barbárie que, gradativamente, está se instalando no mundo todo. São os extremismos, os preconceitos delirantes, a opressão sob todas as formas, a tortura física e moral.

Adorno (2000) lembrou e denunciou os assassinos de gabinete que submetem as pessoas que estão em posição subalterna, a praticar ações que perpetuam sua própria servidão, tornando-as indignas.

Na sociedade há um processo contínuo de produção de deformação das pessoas. São inúmeros canais e instâncias mediadoras de um modo tal que todos absorvem, aceitam ou refutam. Nenhuma pessoa pode existir na sociedade atual, conforme suas próprias determinações. Nesse sentido, Adorno (ib., p. 181) alertou que:

[...] é preciso começar a ver efetivamente as enormes dificuldades que se opõem à emancipação nesta organização do mundo.

[...]

O motivo evidentemente é a contradição social; é que a organização social em que vivemos continua sendo heterônoma, isto é, nenhuma pessoa pode existir na sociedade atual realmente conforme suas próprias determinações; enquanto isto ocorre, a sociedade forma as pessoas mediante inúmeros canais e instâncias mediadoras, de um modo tal que tudo absorvem e aceitam nos termos desta configuração heterônoma [...].

A sociedade, tal como existe, mantém o homem não-emancipado. Qualquer tentativa séria de conduzir a sociedade à emancipação é submetida a resistências enormes porque a manutenção do estabelecido sempre encontra defensores. Para acontecer uma ação emancipatória é necessário que ela tenha sentido e significado para a coletividade.

Gohn (2005, p. 31), escreveu que:

Sentido é direção, é diretriz, [...] é destino que conduz a desdobramentos. Mas, antes que produza desdobramentos, ele passa por um processo subjetivo à medida que os atores sociais desvelam o significado das coisas e fenômenos com que se defrontam. Significado é o conceito de algo, como ele se define e é para os sujeitos que participam das ações coletivas, por exemplo. Os significados são aprendidos e apreendidos, são socializados;

A emancipação precisa ser acompanhada de uma certa firmeza do eu. Ela diz da aptidão e da coragem de cada um, em se servir de seu próprio entendimento que depende da superação permanente da alienação. A situação atual não favorece formar um *eu* firme. As necessidades do indivíduo de se adaptar a condições em permanente mudança propiciam inseguranças e incertezas pessoais.

Ao fazer uso autônomo da razão, a pessoa consegue pensar por si mesma, sabendo que suas idéias estão, constantemente, sendo condicionadas e submetidas a algum tipo de ideologia que de forma direta ou indireta acaba por exercer profunda influência nas suas decisões.

A questão da emancipação efetiva das pessoas, não passa de uma questão de descolonização mental. Existe uma única escravidão intelectual e econômica, subordinando as pessoas a desmandos. No Brasil, ainda presentifica-se a escravidão física e a infantil que acabam por embrutecer o indivíduo, fragmentando-o e despersonalizando-o. Não há como questionar as condições de humanidade nesse indivíduo submetido a essas barbáries. Lembremos que um indivíduo brutalmente ferido na sua dignidade pode adquirir e incorporar nele uma força invencível: a da insanidade.

A emancipação é uma ação que visa estabelecer uma certa paridade e independência das pessoas. Portanto, ela visa instaurar uma mudança social e um certo reequilíbrio das pessoas.

Para Paulo Freire (1980), é necessária uma aproximação crítica da realidade. Ele ressaltou que:

[...] na aproximação espontânea que o homem faz do mundo, a posição normal fundamental não é uma posição crítica, mas uma posição ingênua. A este nível espontâneo, o homem, ao aproximar-se da realidade, faz simplesmente a experiência da realidade na qual ele está e procura.

Esta tomada de consciência não é ainda a conscientização, porque esta consiste no desenvolvimento crítico da tomada de consciência. [...] a realidade se dá como objeto cognoscível e na qual o homem assume uma posição epistemológica. (ib., p. 26)

Nas idéias de Paulo Freire consciência crítica se atinge pelo trabalho cotidiano em descobrir a razão de ser das coisas. Quanto mais o homem refletir sobre a sua realidade, sua situação concreta, mais emergirá, plenamente consciente, comprometido, pronto a intervir nessa realidade. Ninguém se emancipa longe da realidade. A emancipação se dá pela integração, reflexão e compromisso com o contexto e é assim que a pessoa se constrói a si mesma e aos outros e se realiza como sujeito coletivo.

O homem existe com o outro e é nas relações sociais que ele constrói e promove a cultura. A cultura contribui para a emancipação ou não emancipação dos sujeitos. Os fatores culturais são, na sua maioria, base de muitos conflitos individuais e sociais. Paulo Freire (2000a, p. 31) afirmou que:

As diferenças interculturais existem e apresentam cortes: de classe, de raça, de gênero e, como alongamento desses, de nações. Essas diferenças geram ideologias, de um lado, discriminatórias, de outro, de resistência. Não é a cultura discriminada a que gera a ideologia discriminatória, mas a cultura hegemônica a que o faz. A cultura discriminada gesta a ideologia de resistência que, em função de sua experiência de luta, ora explica formas de comportamento mais ou menos pacíficos, ora rebeldes [...] ora criticamente voltados à recriação do mundo.

Também o trabalho promove a cultura e é categoria fundante do ser humano. É nele que a pessoa encontra elementos para a sua humanização e conseqüente emancipação.

Um dos fatores que favorecem e possibilitam a emancipação é a segurança financeira que permite ousar e se libertar, pelo menos, dos entraves econômicos. Entretanto, fora o viés financeiro que constitui um grande impeditivo à verdadeira e profunda emancipação, haverá emancipação social à medida que houver resistência a todas as formas de poder.

Gohn (2005, p. 33) enfatizou que:

A emancipação real é proativa, constrói-se na prática cotidiana, no jogo diário dos relacionamentos e sua meta é a autonomia dos sujeitos.

[...]

Entendemos que a autonomia se obtém quando se adquire a capacidade de ser um sujeito histórico, que sabe ler e re-interpretar o mundo; quando se adquire uma linguagem que possibilita ao sujeito participar de fato, compreender e se expressar por conta própria.

Jardilino (2000, p. 44) retoma a questão da liberdade e ressalta que: *para gozar da plena liberdade, há necessidade de passar por um processo de conscientização, pois um ser aprisionado e coisificado não pode ter liberdade.*

Há uma estrutura desumanizante, constitutiva da sociedade. Paulo Freire (1980) denunciou a dinâmica estrutural da sociedade que conduz à escravidão da consciência. Por isso, incessantemente, ele lutou pela auto-inserção crítica na realidade que faz com que a pessoa saia da sua apatia. Há uma força interna, um impulso civilizador que encaminha o indivíduo ao estado utópico de denúncia das condições desumanas e violentas e o anúncio emancipador de uma nova qualidade de vida. A auto-inserção crítica é mais do que tomada de consciência. Ela leva ao alargamento da percepção, desvela a problemática objetivando os fatos e as situações da vida cotidiana, levando as pessoas a buscarem valores inéditos, originalidades, novas formulações e maneiras de atuar.

Assim, no processo de emancipação, a pessoa esclarecida consegue se integrar às situações cotidianas, em permanente atitude crítica, preservando sua identidade. Entretanto, é importante reconhecer os momentos de adaptação crítica à realidade. O reconhecimento é forma de aprendizado. Gohn (2005, p. 32) lembrou que:

Com a identidade e o reconhecimento inicia-se o processo de dar sentido às ações, individuais ou coletivas. Nesse processo, os indivíduos, de atores sociais – que ocupam diferentes lugares na estrutura social (como pais, trabalhadores, membros de alguma organização, movimento, partido, sindicato, religião etc.) – transformam-se em sujeitos, autores de ações históricas que ultrapassam as ações contidas no desempenho individual ou grupal.

Segundo Adorno (2000, p. 143): *de um certo modo, emancipação significa o mesmo que conscientização, racionalidade*. Para ele, o conceito de racionalidade ou de consciência é apreendido de um modo excessivamente estreito, como capacidade formal de pensar.

[...] a consciência é o pensar em relação à realidade, ao conteúdo – a relação entre as formas e estruturas de pensamento do sujeito e aquilo que este não é. Este sentido mais profundo de consciência ou faculdade de pensar não é apenas o desenvolvimento lógico formal, mas ele corresponde literalmente à capacidade de fazer experiências.

[...] a educação para a experiência é idêntica à educação para a emancipação (ib., p. 151).

A racionalidade como atitude pessoal, consiste na disposição de examinar nossas idéias e opiniões, revisá-las, autocrítica-las e corrigi-las. Há que se ter cuidado com a nova racionalidade imposta, arbitrariamente, aos homens. A eficiência, utilidade, segurança, previsibilidade e mercantilismo são as prerrogativas da racionalidade considerada, atualmente, a certa e segura, mas que ocupa e reduz o espaço do ser humano. É uma ameaça, particularmente forte, porque a subjetividade, individualidade e identidade dos indivíduos tornam-se, mais e mais, permeáveis a imposições comandadas por interesses técnico-mercantis que coisificam o sujeito, suprimem a consciência e diluem a subjetividade.

A emancipação depende dos níveis de consciência do indivíduo, da sensibilidade aos problemas, da capacidade de construir "utopias reais" e da dimensão do sentido interior que mobiliza e impulsiona a pessoa a ser mais e a se completar, como dizia Paulo Freire.

Não existem percepção, leitura, reflexão e análise crítica das situações concretas do indivíduo e da sociedade se não localizarmos e vivenciarmos historicamente a conjuntura social, econômica e política em que a sociedade está imersa. Gohn (2005), ao enfatizar o protagonismo dos atores sociopolíticos, transformados em novos sujeitos de poder, fez uma análise da conjuntura brasileira. Desemprego, população de rua, violência, má qualidade dos serviços públicos, ocupações irregulares, enfim, o aumento da pobreza e da exclusão social fazem parte do cenário brasileiro descrito pela autora.

Boaventura de Sousa Santos (2002) é um dos principais autores que trata do tema da emancipação sob a ótica do coletivo, enfatizando o social. Ele sugere reinventar a emancipação social. A liberdade, igualdade, solidariedade e paz são as promessas não cumpridas da modernidade ocidental e constituem o patrimônio matricial da emancipação social. A organização neoliberal da sociedade, já fragmentada pelo regime de acumulação de capital, agora mais intensamente globalizado, impede a inclusão dos grupos desfavorecidos a uma vida na qual os direitos humanos são reconhecidos. Na sua opinião:

[...] é a voracidade com que a globalização hegemônica tem devorado, não só as promessas do progresso, da liberdade, da igualdade, da não discriminação e da racionalidade, como a própria idéia da luta por elas. Ou seja, a regulação social-hegemônica deixou de ser feita em nome de um projeto de futuro e com isso deslegitimou todos os projetos de futuro alternativos antes designados como projetos de emancipação social (ib., p. 17).

O autor denuncia a hierarquia entre países, setores econômicos, grupos sociais, saberes, culturas e identidades que acaba por produzir desigualdades das relações entre as formas dominantes e dominadas de cada um desses campos.

Boaventura de Sousa Santos & Avritzer (2002) sinalizaram que um dos caminhos da reinvenção da emancipação social seria complementar a democracia representativa com a democracia participativa que implica uma articulação mais profunda por meio de monitoramento dos governos, deliberação pública etc., argumentação e justiça distributiva. Os autores mostram como *entre as diversas formas de participação que emergiram no Brasil pós-autoritário, o orçamento participativo adquiriu proeminência particular* (ib. p. 65). O orçamento participativo combina elementos da democracia representativa e da democracia participativa.

Sobre a participação, Gohn (2005, p. 30) escreveu que:

Entendemos a participação como um processo de vivência que imprime sentido e significado a um grupo ou movimento social, tornando-o protagonista de sua história, desenvolvendo uma consciência crítica desalienadora, agregando força sociopolítica a esse grupo ou ação coletiva, e gerando novos valores e uma cultura política nova.

Uma posição de subordinação ao Estado impede a emancipação social. Participar significa influir diretamente nas decisões e controlá-las. São decisões políticas fundamentais para a expressão da cidadania e para a inclusão dos excluídos nos assuntos da comunidade ou da sociedade como um todo. Buhlungu (2002, p. 166), afirmou que: *a participação é uma dimensão crucial da emancipação social que permite que as classes subordinadas articulem os seus interesses e afirmem o seu poder.*

O importante é começar a explorar “utopias reais” que permitam às comunidades locais e estruturas populares dar forma à agenda da emancipação social articulada às lutas nacionais e internacionais, utilizando diferentes meios e formas de comunicação social. O objetivo maior é libertar o indivíduo do poder direto dos outros ou do poder das forças sociais latentes ou do poder hegemônico da globalização.

No cenário político-social brasileiro o indivíduo, continuamente, busca seu “direito a ter direito”. Arendt, que foi quem cunhou a frase, refere como os direitos deixam de ser uma condição dada e começam a ser solicitados; além disso, *acentua a importância do direito que*

todo ser humano tem a pertencer a uma comunidade política porque é nela que se materializam os direitos (Arendt, 1949 apud Ramirez, 2002, p. 199).

No processo de emancipação, a autodeterminação de um coletivo social potencializa e dá configuração às práticas democráticas e participativas visando a libertação dos poderes hegemônicos percebidos como opressivos. Nesse sentido, Uribe (2002, p. 222) destacou que:

[...] autodeterminar-se implica assumir livremente e sem interferências o próprio devir como povo e como conjunto social; decidir sobre as regras da convivência e sobre o tipo de ordem política considerado mais adequado, consultando a vontade geral ou a vontade da maioria [...]

São respostas sociais da emancipação social que constituem as estratégias de resistência. Muitas vezes, essas estratégias não implicam ações diretas contra os poderes autoritários. São antes, formas invisíveis de ação para escapar ao controle e ao domínio da opressão. São verdadeiros aprendizados culturais para escapar das pretensões violentas dos atores dominantes. É da prática cotidiana das pessoas e das dinâmicas sociais que emergem as ações emancipatórias organizadas em função de objetivos definidos. Por isso, a mobilização é “conscientizante”. Ela procura não apenas resolver problemas imediatos, mas, sobretudo, provocar tomada de consciência da pessoa sobre os seus direitos e sua identidade. O “estar em conjunto” ou a vida associativa propiciam a partilha de experiências, conhecimentos, a politização, a construção de objetivos e a mobilização necessários ao processo emancipatório.

A organização social dos indivíduos rompe com o processo de subordinação das políticas paternalistas e constitui espaço emancipatório, inclusive de educação não-formal. Sobre os campos de abrangência da educação não-formal, Gohn (2001b, p. 98-9) escreveu que:

O primeiro envolve a aprendizagem política dos direitos dos indivíduos enquanto cidadãos, isto é, o processo que gera conscientização dos indivíduos para a compreensão de seus interesses e do meio social e da natureza que o cerca, por meio da participação em atividades grupais. [...]

O segundo, a capacitação dos indivíduos para o trabalho [...]

O terceiro, a aprendizagem e o exercício de práticas que capacitam os indivíduos a se organizarem com objetivos comunitários, voltados para a solução de problemas coletivos cotidianos. [...]

O quarto, e não menos importante, é a aprendizagem dos conteúdos da escolarização formal, escolar, em formas e espaços diferenciados.

A autora destacou que a maior importância da educação não-formal está na possibilidade de criação de novos conhecimentos e o objetivo principal é a cidadania pensada em termos coletivos.

Os esforços de emancipação têm permitido a reabertura dos espaços para a afirmação dos direitos de cidadania. O desafio está na construção de novas pontes entre cidadania e representação democrática. A participação nas tomadas de decisões políticas impulsiona o trabalho coletivo em direção a uma nova sociedade. Gohn (2005) lembrou que a sociedade civil se completa no plano da sociedade política. Ela é fonte de forças emancipatórias e civilizatórias.

O projeto de emancipação de Paulo Freire se propõe a reintegrar o indivíduo no mundo como um ser de relações. Para Paulo Freire (2000a), toda e qualquer ação educativa deve ser um ato político que ajuda o homem a participar da construção deste mundo e a usufruir também dos bens fundamentais à sua sobrevivência. Ele propõe uma politização da educação enquanto ação emancipadora do homem porque centrada na liberdade e autonomia e no princípio de que todo homem é capaz de definir sua existência e resolver os seus problemas. *Sem a luta política, que é a luta pelo poder, essas condições necessárias não se criam* (ib., p. 11).

A própria organização do mundo em que vivemos e a ideologia dominante exercem uma pressão imensa sobre as pessoas, que supera toda a educação. Entretanto, os educadores, conscientes dessa situação, devem trabalhar para superar o objetivo limitante de produzir somente pessoas bem ajustadas à sociedade. Ainda, segundo Adorno (2000), o mais importante que a escola precisa fazer é dotar as pessoas de um modo de se relacionar com as coisas. Deve dar ao estudante a chance de participar da definição de seu próprio currículo escolar.

[...] a única concretização efetiva da emancipação consiste em que aquelas poucas pessoas interessadas nesta direção orientem toda a sua energia para que a educação seja uma educação para a contradição e para a resistência

[...]

Assim, tenta-se simplesmente começar despertando a consciência quanto a que os homens são enganados de modo permanente, [...] (ib, p. 183).

Segundo Romão (2002, p. 60):

A escola não é o universo que esgota a trajetória do itinerário individual e do processo civilizatório, nem o trabalho docente pode resumir a razão da existência de quem quer que seja, porque nem a primeira nem o segundo são fins em si mesmos, mas apenas e respectivamente um dos espaços e um dos instrumentos de relacionamento do ser humano, cuja realização só alcança sua plenitude numa variada gama de espaços e de relações interpessoais.

Neste estudo, discorreremos sobre a emancipação de uma forma geral e a emancipação social. A emancipação humana é concebida para além da emancipação social. Trata-se de completa realização do indivíduo, pelas conquistas no campo da política, incluindo aí liberdade, igualdade, segurança, propriedade, cidadania etc. A emancipação humana é auto-emancipação. É ação de libertar ou de se libertar de toda opressão. Para isso, é preciso buscar sociabilidade entre os homens efetivamente livres de qualquer dominação. Seria pensar numa autêntica comunidade humana, na qual até o produto do trabalho seria compartilhado. Seria o patamar mais elevado da vida humana, o que leva a pensar que os homens iriam além do uso da razão. É a superação dos limites humanos em direção à plenitude. Mas, convencidos de que não podemos superar, fazer desaparecer esta sociedade, conformamo-nos com a sua transformação, lutando e promovendo a nossa própria emancipação, que vai influir na emancipação dos outros. Assim, é insuficiente pensarmos na emancipação como ato jurídico, de concessão ou supressão de direitos e de conquistas sociais. É muito prático, pensarmos no Direito ocupando o lugar da emancipação, ou seja, a emancipação assumindo um sentido e um conteúdo concretos, demandantes de realização e de execução. A emancipação, nesses casos, deixa de ser um processo de busca e de esperança para ser encarada como ato ou projeto normativo.

Na verdade, o que se pretende é a profunda mudança de mentalidade e é nesse campo que a educação vai atuar. Entretanto, o professor não vai “dar aulas” sobre emancipação porque as idéias e as palavras tornar-se-ão inertes. *Idéias inertes, quer dizer, idéias que a mente se limita a receber sem que as utilize, verifique ou as transforme em novas combinações* (WHITEHEAD,

1929, p.1-2, apud FREIRE, 2000b, p. 101). A emancipação é sempre um processo auto-reflexivo, auto-executável. Ela só se realiza pela vontade do sujeito, fortalecida e concretizada no grupo social. Parafraseando Paulo Freire, podemos dizer: ninguém emancipa ninguém, ninguém se emancipa sozinho: os homens se emancipam entre si, mediatizados pelo mundo.

1.2.5 Assertividade

Consideramos, especificamente, as reflexões sobre assertividade importante requisito para a atuação do profissional. Faremos sobre esta categoria um breve estudo. No mundo do trabalho, esse conceito está ligado a auto-estima, autoconhecimento, autocontrole, autoconsciência e autoconfiança.

A assertividade, como habilidade emocional e social, não se configura como objetivo explícito das disciplinas que compõem a grade curricular do curso de gastronomia. Ela pode ocorrer como produto de aprendizagem e/ou de conduta aprendida em outros contextos.

O profissional da gastronomia tem uma função social mediadora na promoção de relações sociais mais equilibradas e na defesa de direitos humanos básicos da equipe de trabalhadores que está sob sua responsabilidade.

São características do indivíduo assertivo o equilíbrio dos sentimentos, das emoções, dos desejos e das paixões e a percepção dos limites e dos erros que fazem parte da condição humana.

A assertividade se constrói na convivência e no diálogo entre pessoas. Nesse sentido, Paulo Freire (1987) destaca a importância da integração ao contexto que enraíza, situa e dinamiza o indivíduo, abrindo-lhe possibilidades para sair da posição defensiva, reflexa e incoerente. O conhecimento crítico de si mesmo como ser biológico, psíquico, social, afetivo e racional e o conhecimento das condições concretas de vida dão-lhe forças para recusar solicitações abusivas, expressar sentimentos, discordar, contra-argumentar, defender os próprios direitos e afirmar as próprias idéias.

O sujeito para ser assertivo precisa desenvolver a compreensão humana e a compreensão intelectual. Segundo Morin (2000a), a compreensão intelectual permite apreender a realidade no seu todo e nas partes, apreender as causas e os efeitos dos problemas e propostas de solução.

Não é característica do sujeito assertivo impor suas idéias, seus interesses e sua forma de ser. Paulo Freire (2000b, p. 58) afirma que:

O homem radical na sua opção, não nega o direito ao outro de optar. Não pretende impor a sua opção. Dialoga sobre ela. Está convencido de seu acerto, mas respeita no outro o direito de também julgar-se certo. Tenta convencer e converter, e não esmagar o seu oponente.

Sob a ótica de Paulo Freire, a pessoa assertiva foge da resignação, da adaptação muda e estática e da aceitação sem reação aos fatos e problemas que aparecem. Compromete-se e rompe com o que está permanente e posto. É possível que sua visão da vida se expanda. Pela mentalidade aberta e flexível enxerga as possibilidades para agir. Portanto, como ser assertivo ela não pode adotar um estilo e modo de ser que não lhe pertence. Não lhe interessa assumir um comportamento e uma conduta para responder às exigências a que a outra pessoa a submete. Mas, para isso, ela precisa se libertar de toda alienação para ver a realidade com seus próprios olhos.

Severino (2001, p. 80) lembra que:

[...] a educação promove o desenvolvimento, a gama de sensibilidades especificamente subjetivas: lógica, ética, estética etc.

A educação é um processo de auto-realização do sujeito, de desabrochar de suas potencialidades. Está em pauta a individuação, a construção do eu, pois só um sujeito realizado, dotado de vontade livre e autonomia pode tornar-se agente sobre o mundo natural e a sociedade.

A pessoa assertiva foge da massificação e não permite que seja transformada em instrumento de manobra para as realizações e interesses dos outros. Paulo Freire (1980, p. 37), propõe que:

[...] as relações do homem com os outros homens, e com as estruturas sociais, são também de choque, na medida em que, continuamente, o homem nas suas relações humanas, se sente tentado a reduzir os outros homens à condição de objeto, coisas que são utilizadas para o proveito próprio.

O homem é o ser da decisão. A primeira decisão é aprender a ser ele mesmo. Isso implica em se saber autônomo para lutar pelo direito de ser e de existir. A segunda decisão é optar em meio às discordâncias, às contradições e opressões.

As condições materiais de vida e as do trabalho determinam seu comportamento, mas como pessoa que conhece e compreende seus condicionamentos genéticos, culturais e sociais, analisa e reflete sobre as condições, as conjunturas e o contexto para agir convenientemente. É o começo de uma posição de luta, de uma posição politicamente assertiva para transformar as condições de vida e de trabalho. Esta posição de luta necessita da liberdade.

Segundo Severino (2001, p. 94),

[...] não é mais visto nem como totalmente determinado nem como inteiramente livre. O ser humano é simultaneamente determinado e livre. Sua ação é sempre um equilíbrio instável entre as injunções do ser natural e a autonomia de sujeitos capazes de intencionalizar suas ações a partir da atividade de sua consciência.

A educação é o instrumento que confere liberdade à pessoa, alimenta o processo de tomada de consciência e permite compreender as estruturas sociais, os modos de dominação e de violência que oprimem a realização plena da pessoa.

Para desenvolver o comportamento assertivo, a educação deve contar com professores problematizadores, que aguçam a curiosidade, estimulam a capacidade criadora e o gosto pela reflexão crítica. As atitudes autênticas e coerentes do professor promovem a formação do ser assertivo. A irresponsabilidade, a omissão, a indiferença, a passividade frente aos conflitos, a ausência de luta por seus direitos que acometem certos professores geram alunos também alienados e ausentes de tudo.

Paulo Freire (2000b, p. 97), lembrou de:

Uma educação que possibilitasse ao homem a discussão corajosa de sua problemática. De sua inserção nesta problemática. Que o advertisse dos perigos de seu tempo, para que, consciente deles, ganhasse a força e a coragem de lutar, ao invés de ser levado e arrastado à perdição de seu próprio “eu”, submetido às prescrições alheias.

Ao optar por educar para a assertividade, o professor expressa uma decisão política que vai intencional e dirigir sua prática educativa para a formação de pessoas que se assumem, se comprometem com a sua existência e se nutrem de esperanças para uma vida melhor. Recusam o fatalismo e, por isso, desenvolvem a habilidade de se posicionar afirmativamente para que todos conheçam claramente suas intenções e suas propostas.

Segundo Martins (2004), o comportamento é algo situacional, que pode mudar de acordo com o momento e a situação. Assim, uma pessoa pode apresentar comportamento agressivo, passivo, agressivo-passivo e assertivo. Em função disso, uma mesma pessoa pode ter os quatro comportamentos, ainda que exista uma tendência maior de as pessoas agirem de determinada forma em circunstâncias "normais, ou seja, o indivíduo tende a adotar um determinado estilo como mais freqüente". Esta constatação confirma a idéia de que podemos mudar um comportamento se percebermos que ele não está valendo a pena, isto é, não satisfaça as nossas necessidades, expectativas e objetivos pessoais.

Podemos desenvolver nossa assertividade. Ela pode ser aprendida. Morin (2000a, p. 39), escreveu que:

[...] o desenvolvimento de aptidões gerais da mente permite melhor desenvolvimento das competências particulares ou especializadas. Quanto mais poderosa é a inteligência geral, maior é a sua faculdade de tratar de problemas especiais.

Sob a ótica de Paulo Freire, é na relação educativa que se alicerça o comportamento assertivo. A postura arrogante do professor que se crê dono de todo o saber, enquanto o aluno nada sabe, certamente, vai alimentar uma relação professor-aluno repleta de autoritarismo e dominação. A relação autoritária impossibilita o diálogo e faz de uns sujeitos e de outros objetos

na construção da história. Ela sufoca no ser humano a sua vocação de tornar-se mais completo enquanto pessoa. O autor lembrou que uma das qualidades essenciais do professor na relação com as liberdades dos alunos é a segurança em si mesmo. *É a segurança que se expressa na firmeza com que atua, com que decide, com que respeita as liberdades, com que discute suas próprias posições, com que aceita rever-se* (1996, p. 91).

CAPÍTULO 2: CENÁRIO DO ESTUDO

Objetivando delinear o campo de relações sociais que se desenvolve nesta pesquisa, abordaremos, neste momento, o cenário da área, iniciando pela sua caracterização. A educação profissional de nível tecnológico foi organizada por áreas. O curso superior de Gastronomia está inserido na área profissional de turismo e hospitalidade.

2.1 Visão geral da área profissional Turismo e Hospitalidade

A área de Turismo e Hospitalidade engloba um complexo grupo de atividades econômicas e profissionais bastante inter-relacionadas, a ponto de serem consideradas como uma só, mais abrangente e sob diferentes denominações – turismo e hotelaria, turismo e hospitalidade, hotelaria, restauração e turismo, hotelaria e gastronomia, indústria hoteleira, hospedagem e alimentação ou, simplesmente, turismo ou serviços turísticos para todo o conjunto. Como mencionou Ansarah (2002, p. 28):

O turismo é um dos setores com maior potencial de crescimento na atual economia nos próximos anos. Envolve milhões de pessoas viajando ora por lazer, ora por negócios ou outros motivos, transformando a atividade em fenômeno econômico do mundo vigente.

Assim, a área profissional de Turismo e Hospitalidade ocupa-se da criação de produtos turísticos, sobretudo, da prestação de serviços, tais como o agenciamento, a operação turística, o guiamento, a organização e planejamento de eventos, a hospedagem e alimentação.

Os serviços de alimentação são prestados em restaurantes, bares e similares, comerciais ou não, autônomos ou integrados aos vários meios de hospedagem, a escolas, clubes, parques, aviões, trens, bufê, *catering* e outros. No Glossário Técnico Hoteleiro, *catering* é a atividade de elaboração e serviços de alimentos e bebidas para funcionários de empresas, hospitais, ou colocados à disposição de pessoas em trânsito, por exemplo, a bordo de navios de cruzeiro, unidades de navegação ou comercial.

A área de Turismo e Hospitalidade faz ainda interface com várias outras áreas da atividade humana, pois ela abarca muitos setores econômicos, bens e serviços. Ela também se relaciona com a área de lazer, de meio ambiente, saúde, transporte e outras.

O turismo é prestação de serviços para atender às necessidades e aos desejos do viajante. Há uma grande demanda de viagens, alojamentos, alimentos, lojas, espetáculos e outros serviços turísticos. Em consequência, o mercado profissional está crescente.

Os serviços de turismo são desenvolvidos pelas operadoras, agências de viagens, empresas de animação turística e sociocultural, companhias aéreas, transportadoras, hotéis e outros meios de lazer, auditórios, salas de espetáculos, órgãos de turismo, de cultura e esportes.

Os serviços de hospedagem são prestados não só em hotéis e similares, mas também em outros meios, tais como colônias de férias, condomínios residenciais e de lazer, instituições esportivas, educacionais, militares, hospitais, acampamentos, navios, coletividades, albergues, abrigos para grupos especiais, como idosos, crianças, jovens, cumpridores de penas e outros.

O trabalho na área de Turismo e Hospitalidade exige de seus profissionais uma educação básica de boa qualidade e formação específica para atuarem nos diversos setores da área. É indispensável que o profissional queira "servir", pois, o sentido principal da profissão, como já mencionamos, é a prestação de serviços. Diferentemente do que imagina o senso comum, os profissionais da área de Turismo e Hospitalidade devem estar preparados para conceber, criar, planejar, organizar, promover, vender e administrar serviços e produtos a serem ofertados. Por isso, a área está centrada nos eixos da gestão e da comunicação, subsidiados pela tecnologia da informação. A criação de produtos e a prestação de serviços turísticos, de eventos, de hospedagem e de alimentação constituem o processo produtivo da área.

A palavra turismo teve sua origem no inglês *tourism*, originário do francês *tourisme*.

Etimologicamente, a palavra *tour* deriva do latim *tornare* e do grego *tornos*, significando “uma volta ou círculo; o movimento ao redor de um ponto central ou eixo”. [...] O sufixo *ismo* é definido como “ação ou processo; comportamento ou qualidade típicos”, enquanto o sufixo *ista* denota “aquele que realiza determinada ação”. A combinação da palavra *tour* e dos sufixos *ismo* e *ista* sugere a ação de um movimento em círculo (THEOBALD, 2002, p. 31).

Em português, de acordo com o dicionário Aurélio, *turismo* significa viagem ou excursão feita por prazer, a locais que despertam interesse.

A Organização Mundial do Turismo (OMT) define o turista como o visitante temporário proveniente de um país estrangeiro, que permanece no país por mais de 24 horas e menos de três meses, por qualquer razão, exceto trabalho.

Historicamente, o turismo nunca foi levado a sério pelos economistas, pelos incorporadores e pelos governos, pois era considerado como um divertimento, uma atividade esportiva, de recreação e de lazer, algo improdutivo, oposto da ótica tradicional de trabalho. Esse negativismo diminuiu consideravelmente, porque o turismo não diz respeito apenas a empreendimentos ou governo, mas a pessoas, a preocupações com o meio ambiente, a cultura e a situação das nações e dos povos. Portanto, ele é movimento de pessoas, de valores, de modos de vida, de línguas, de tradições e de religiões.

Como o turismo envolve pessoas, nem sempre as relações são harmoniosas. Interesses sociais, econômicos e políticos podem ser conflitantes. Segundo Badaró (2003, p. 25 e 26):

Atualmente já não se pode conceber o turismo a partir de uma perspectiva ingênua. Tornou-se necessária uma visão crítica a respeito desse campo. [...]

A revolução silenciosa que o setor realizou, bem como a mudança geral da estrutura e das mentalidades sociais, possibilitou uma nova visão sobre o turismo, oriunda de um debate mundial sobre seus efeitos como produto na sociedade mundializada. [...]

Hoje, discute-se sobre os custos e benefícios reais do turismo para a sociedade, a política, o meio ambiente, a cultura e a economia, e não apenas acerca do aspecto econômico da atividade turística, o que permite uma mudança de atitude em relação ao setor.

A perspectiva política em relação ao turismo o vê como o promotor da integração nacional e do entendimento internacional. O movimento de pessoas e sua permanência em mais de um destino conferem ao turismo um elemento dinâmico, transcendente, ou seja, representado pela viagem, pela estada e pelas atividades de recreação, busca de cultura, saúde e descanso que motivam as pessoas a sair de seu local de residência habitual para outro, no qual não exercem qualquer atividade lucrativa ou remunerada.

Existe diferença entre viagem e turismo. A viagem pode ter diversos objetivos, não necessariamente turísticos, como viagens de negócios, de estudo, de compromissos sociais e outros. Muitas pessoas viajam por motivos alheios ao turismo, embora utilizem os mesmos serviços oferecidos aos turistas. Sem deslocamento não existe turismo. Conhecer a duração da permanência do turista no destino é importante porque a extrapolação da permanência descaracteriza o viajante como turista. Fixar residência temporária ou definitiva define o imigrante.

O turismo compreende tanto a viagem como as atividades realizadas durante a estada em um destino. A matéria-prima do turismo são os atrativos que demandam visitação. São produtos t urísticos que necessitam de prestadores de serviço. Assim, muitas pessoas são envolvidas direta ou indiretamente com o turismo. As agências de turismo organizam os pacotes de viagem, os roteiros, os serviços de transporte, a hospedagem, a alimenta o e o lazer.

A Organiza o Internacional do Trabalho (OIT), em 1997, no documento “As Novas Tecnologias e as Condi es de Trabalho no Setor da Hotelaria, da Restaura o e do Turismo” considera todo o conjunto, denominando-o por tr s subsetores: o de hotelaria (hospedagem), o de restaura o (alimenta o) e o de turismo. Nesta disserta o, o campo de estudo se limitou aos serviços de alimenta o que fazem parte da hospitalidade.

2.2 Visão específica da área profissional – Hospitalidade

Inicialmente, a palavra *hospitalidade* significava tratamento cordial oferecido a amigos, estranhos ou estrangeiros. Ela apareceu pela primeira vez na Europa, possivelmente no início do século XIII, calcada na palavra latina *hospitalitas-atris*, que se traduz como o ato de acolher e hospedar, a qualidade do hospitaleiro, a boa acolhida, a recep o, o tratamento afável e cort s, a amabilidade e a gentileza. O conhecimento da hospitalidade   anterior ao turismo. Segundo Yasoshima & Oliveira:

A hospitalidade era praticada por todos os gregos e baseada num preceito divino. [...]

Aqueles que recebiam deviam dar de beber aos hóspedes, oferecer-lhes sal e lavar-lhes os p s, mesmo antes de perguntar-lhes o nome e saber o motivo da viagem. Em matéria de hospitalidade pública eram designados pelo Estado

certos cidadãos, chamados de proxenos, cuja missão era receber os estrangeiros, orientá-los e, caso surgissem complicações, ajudá-los a regressar às suas cidades de origem. A primeira obrigação deles era ajudar e dar toda a assistência a seus compatriotas que estivessem fora de suas residências, particularmente aqueles que estavam em missão oficial (2002, p. 21 e 22).

A hospitalidade, do ponto de vista analítico-operacional, pode ser definida como *o ato humano, exercido em contexto doméstico, público ou profissional, de recepcionar, hospedar, alimentar e entreter pessoas temporariamente deslocadas de seu hábitat* (CAMARGO, 2003, p. 19).

Assim, o estudo da hospitalidade humana abrange o receber doméstico, o receber público e o receber comercial.

O fator humano representa um item que faz parte fundamental da hospitalidade comercial. O fundamento básico da hospitalidade é o bem receber, o bem hospedar e o bem alimentar o turista ou o viajante em geral. Por isso, o acolhimento altamente profissionalizado pode mimetizar a hospitalidade. O ato de receber é amplo e estende-se para além dos limites de hotéis, restaurantes, lojas e estabelecimentos de entretenimento.

A respeito da hospitalidade pública pode-se afirmar que ela engloba a relação que se estabelece entre o espaço físico da cidade e seus habitantes, abrangendo não somente a acomodação e a alimentação, mas o conforto, a cordialidade, o cuidado e o acolhimento.

A urbanidade e a cidadania estão ligadas à cidade e, portanto, à essência da hospitalidade. Todo indivíduo é originário de um determinado lugar, vive, desenvolve-se em um meio particular e trabalha em determinada organização. As fontes de enraizamento subsidiam e reafirmam sua identidade pessoal e coletiva que dão parâmetros para a construção de uma filosofia de lugar hospitaleiro.

Nas idéias de Matheus (2002, p. 65 e 66):

A carência de vida cultural e de atividades sociais e coletivas diminui o que se entende por laço social, levando dessa forma à castração das forças de mobilização, ação e reivindicação da coletividade em geral, além de causar a perda da hospitalidade. [...]

O conceito de hospitalidade, cuja qualidade pode ser entendida como categoria da identidade, não pode ser estudado apenas no seu nível normativo; deve-se levar em consideração as percepções influenciadas pela cultura e educação dos indivíduos.

A integração do visitante à terra e ao povo que o acolhe desenvolve o sentimento de pertencer, de algo que o liga àquele lugar, que lhe resgata a significação valorativa e emocional de sentir-se parte.

O prazer de satisfazer as necessidades dos outros gera uma recompensa acima de tudo emocional e faz parte da condição humana. E quanto mais se souber a respeito das pessoas, mais bem suas necessidades e desejos serão satisfeitos. Esses processos fazem parte da construção da identidade das pessoas e, sendo assim, entendemos que toda identidade requer a existência do outro. Isso significa relacionamento, amor, solidariedade, hospitalidade.

Tanto os dicionários de língua portuguesa quanto os franceses e os ingleses designam a hospitalidade como ato de acolher alguém, de hospedar e de receber bem. As palavras, gestos, cuidados, afetividade, leis, pluralidade de formas de gerir o tempo e os lugares onde as pessoas convivem e se relacionam, constituem manifestação de hospitalidade. É essa experiência de contato e de relação que constrói socialmente as pessoas, desvenda alteridades e recria identidades.

O acolhimento comercial acontece principalmente nos hotéis. Além dos serviços que o hotel pode oferecer, destacam-se como importantes a amabilidade, o calor humano, o reconhecimento, a hospitalidade e o cuidado. O hotel tornou-se um lugar onde se é bem recebido e bem acolhido. A hospitalidade comercial, de acordo com Abreu (2003), é uma mimetização da hospitalidade. Isso decorre da constante preocupação dos hoteleiros de desenvolver o acolhimento altamente profissionalizado e implantar a padronização dos serviços em nome da qualidade no atendimento, o que acaba artificializando os serviços.

O Turismo e a Hospitalidade podem causar efeitos econômicos, socioculturais e ambientais. Como decorrência disso, são percebidas mudanças no estilo de vida das pessoas, nos seus hábitos alimentares e culturais. Também são observados efeitos negativos de Turismo e Hospitalidade, impactando a economia, a cultura e o meio ambiente. O crime organizado, a prostituição, a discriminação e o deslocamento populacional são males sociais, associados, muitas vezes ao turismo. Camargo (2002) lembrou que para o filósofo francês Jacques Derrida

(1999), a hospitalidade é a bandeira de uma verdadeira cruzada contra a intolerância e o racismo, bem como a base do que ele chama de democracia total. Derrida desenvolveu a noção do que seja a hospitalidade, chamando-a de “hospitalidade incondicional”. É preciso estar aberto ao outro, de maneira incondicional.

O estilo servil de trabalho nas sociedades antigas transformou-se agora em formas e maneiras de hospitalidade, mais soltas, modernas e criativas. Gouirand (1994) disse que é necessário entender o que seja serviço, às vezes, injustamente desvalorizado, confundido com servilismo (idéia de legalidade ou de costume) ou com servidão (idéia de inferioridade, desonra ou falsidade). Quando se serve alguém, não se está em servilismo, muito menos em um ato de servidão. Nessa preparação, somente as habilidades técnicas não são suficientes e a atenção à subjetividade humana é insubstituível. O bom acolhimento implica em acolhimento e prestação de serviço. São atos necessários e complementares. Para Gouirand (ib.), o acolhimento e o serviço fazem parte do produto hoteleiro, no qual, freqüentemente, “servimos acolhendo”.

A hospitalidade como um fenômeno sócio-cultural, profissional, político e espacial é social e culturalmente construída.

As práticas naturais de hospitalidade impregnadas pela sensibilidade humana e afetividade podem humanizar os chamados não-lugares, onde se cruzam a diversidade e pluralidade dos indivíduos, constituindo um cenário ideal para promover a cultura e a educação.

[...] observa-se uma ampliação do conceito de educação que não se restringe mais aos processos de ensino-aprendizagem no interior das unidades escolares formais, transpondo os muros da escola para os espaços da casa, do trabalho, do lazer, do associativismo etc. Com isto um novo campo da educação se estrutura: o da educação não-formal (GOHN, 2001b, p. 7).

É no universo desses espaços sociais que as pessoas interagem, educam-se, abrem-se para o outro, põem-se a serviço, compartilham, gerando assim forças transformadoras para a liberdade humana. Para o filósofo Emmanuel Levinas (1980, p. 14 apud BAPTISTA, 2002, p. 157):

A hospitalidade surge justificada como um dos traços fundamentais da subjetividade humana na medida em que representa a disponibilidade da consciência para acolher a realidade do fora de si. Quando essa realidade se

refere às coisas do mundo, à natureza ou aos objetos, a abertura da consciência pode traduzir-se em conhecimento, alimentação ou posse. Mas quando se refere à exterioridade testemunhada por outra pessoa, a abertura da consciência só pode afirmar-se como hospitalidade.

A hospitalidade representa um estado de espírito em que o indivíduo pode ser preparado e treinado para entender, criar e fornecer um nível de serviço tal que possa identificar, antecipar, superar ou atender às solicitações explícitas de seus clientes. Implicitamente, representa, também, um entendimento mútuo de que o serviço oferecido será de alguma forma recompensado.

Atos relacionados com a hospitalidade devem ser considerados como relações transformadoras em que os “anfitriões” e os hóspedes modificam-se, não sendo os mesmos de antes. A hospitalidade tem poder transformador, inclusive está associada a questões mais amplas que o simples ato de hospedar e alimentar. Ela envolve desde a cidade e suas relações com a ecologia, a infra-estrutura, serviços, produtos culturais e os negócios ligados à hospedagem, lazer, restauração e entretenimento de moradores e turistas. Esse é o mercado organizacional da hospitalidade que faz do hotel o seu elemento principal.

Na atualidade, o rápido crescimento da indústria turística colocou a hotelaria em um lugar de destaque. Muitas organizações hoteleiras definem hospitalidade como hotelaria.

A honestidade, a integração e a confiança devem ser enfatizadas pelos líderes da indústria da hospitalidade. Deve existir um código de ética para que os profissionais da hospitalidade saibam o que fazer em determinadas situações. Diretrizes para uma conduta ética no ambiente de trabalho ajudam o funcionário a tomar decisões difíceis e aprimoram seu comprometimento diante dos valores da empresa. O ambiente ético contribui para que as pessoas confiem umas nas outras e se enxerguem como parte de um todo.

2.3 A hospitalidade na história

Nosso cenário de estudo é a gastronomia, parte de uma área maior que é a hospitalidade. Lembramos que a hospitalidade compreende basicamente os serviços de hospedagem, oferecidos preferencialmente por hotéis e os de alimentação. A alimentação pode acontecer independente do hotel. São restaurantes, lanchonetes, bares, pizzarias e outros que concorrem com o hotel no segmento de alimentação. Por isso, vamos considerar, nessa pesquisa, o histórico da hospitalidade que engloba, predominantemente, a hospedagem e a alimentação. Lembramos que

a hospitalidade é uma atividade humana que tem como objetivo prestar serviços de alojamento e de alimentação para pessoas, temporariamente deslocadas de seu *habitat*.

Na hospitalidade profissional, o hóspede exige porque ele é o cliente, portanto, o centro, o princípio e o fim do processo de hospedagem. As empresas prestadoras de serviços de hospedagem compõem a rede hoteleira. São elas que dão infra-estrutura e viabilizam o turismo de uma região.

O deslocamento de uma pessoa geralmente envolve a necessidade de alojamento que pode ser desde uma hospedaria até um hotel luxuoso. A idéia de hotel sempre esteve ligada ao luxo e ao conforto, distinguindo-se dos demais meios de hospedagem. O hotel tem sido o mais lendário tipo de estabelecimento de hospedagem. Abriga hóspedes temporários que estão viajando a lazer ou a negócios e que precisam de um lugar para passar uma ou mais noites.

Ninguém sabe ao certo quando e como surgiu a atividade hoteleira no mundo. Supõe-se que tenha se originado da necessidade que tiveram os viajantes de procurar abrigo e alimento durante suas viagens. A primeira notícia sobre a criação de um lugar destinado especificamente à hospedagem vem de alguns séculos antes da era cristã, quando, na Grécia antiga, eram realizados os jogos olímpicos no santuário de Olímpio. Ao receber um estrangeiro em sua casa, os gregos o conduziam ao banho para refrescar-se e, a seguir, o introduziam no local mais acolhedor da casa, a sala ou quarto, onde se acendia o fogo.

Entretanto, os romanos foram os que mais se destacaram no aspecto de deslocamento humano a outras terras e a conseqüente necessidade de alojar-se em casas particulares, em templos pagãos das cidades ou em acampamentos. As termas romanas atraíam pessoas de vários lugares e, embora não se destinassem à hospedagem e, sim, ao lazer, dispunham de água quente, instalações e cômodos luxuosos ou simples para os usuários descansarem.

Quase todos os países europeus sofreram influência dos romanos na arte de hospedar. Com a queda do Império Romano, as estradas vieram a ser menos usadas em razão da falta de segurança. O número de viajantes, conseqüentemente, diminuiu, prejudicando as pousadas instaladas ao longo dos caminhos. Desse modo, a hospedagem passou a ser oferecida pelos monastérios e outras instituições religiosas. As peregrinações aos lugares santos e as romarias propiciaram o surgimento das tabernas e das pousadas com fins lucrativos.

As rotas comerciais da Ásia favoreceram o aparecimento de caravaneiras ou instalações onde os viajantes podiam encontrar banho, alimento, bebida e alojamento.

No início do século XII, as viagens na Europa passaram a se tornar mais seguras e, rapidamente, as hospedarias se estabeleceram ao longo das estradas. Aos poucos, diversos países implantaram normas e leis para regulamentar a atividade hoteleira. No ano de 1514, os hoteleiros de Londres foram reconhecidos legalmente, passando de hospedeiros para hoteleiros. Em 1589, foi editado pelos ingleses o primeiro guia de viagens, definindo de modo claro os mais diferentes tipos de acomodação disponíveis para viajantes a negócios ou a passeio. No Brasil, é possível citar como um dos primeiros alojamentos a casa de Anchieta, em São Paulo, no século XVI, que serviu de abrigo aos religiosos que vinham em nome da Companhia de Jesus.

Muitas pousadas se desenvolveram a partir dos monastérios. Em 1650, apareceram na Europa as diligências puxadas a cavalo, impulsionando a expansão da hotelaria. Por duzentos anos, elas garantiram o fluxo de hóspedes para os hotéis e pousadas. Com o fim da era das diligências (1840), surgiram as ferrovias e apareceram os hotéis de luxo, acompanhando as tendências dos navios a vapor e dos trens. Muitos hotéis foram construídos próximos às estações ferroviárias e nas regiões costeiras.

A hospitalidade hoteleira nasceu propriamente no século XIX e considera-se o hotel Tremont House, construído em Boston, em 1819, como matriz da indústria hoteleira moderna. Em 1872, foi realizada a primeira viagem turística em grupo, organizada pelo inglês Thomas Cook. Foi uma viagem ao redor do mundo com a participação de nove pessoas. Essa viagem inspirou a obra de Julio Verne, “A volta ao Mundo em 80 Dias”. Thomas Cook foi considerado o pai do turismo organizado.

Sabemos que no Brasil, a partir da segunda metade do século XIX, o processo de imigração foi crescente, principalmente de ingleses, alemães, italianos, franceses e portugueses. Eles chegavam à província de São Paulo e procuravam as fazendas de café, iam para a capital, ou permaneciam na região do porto de Santos. Vários hotéis, hospedarias, casas de pasto, restaurantes e ranchos de tropeiros foram construídos no centro ou nos principais caminhos de acesso. Na época, a hospitalidade familiar era a mais usual. Foram os franceses que estabeleceram negócios destinados à acomodação de pessoas.

Mas, foi no início do século XX, que a indústria hoteleira ganhou os contornos da modernidade. Apareceram grandes corporações hoteleiras que ditaram os padrões de hospedagem, equipamentos e serviços. Nessa época, os Estados Unidos despontaram como primeira potência industrial. Esse desenvolvimento atingiu a indústria hoteleira que realizou

progressivamente um vasto programa de modernização.

A tradição brasileira em hospedagem foi baseada em modelos europeus e, posteriormente, norte-americanos. Estes últimos se preocupavam com os equipamentos, os aspectos funcionais do serviço e com as técnicas de gestão adaptadas aos conceitos de administração moderna e os primeiros ocupavam-se com as técnicas profissionais de cozinha, de serviço de recepção e de atendimento pessoal ao hóspede.

Com a criação do Instituto Brasileiro de Turismo (Embratur), na década de 1970, o turismo foi reconhecido pelo governo brasileiro em seu potencial econômico. As maiores empresas hoteleiras nacionais dobraram sua capacidade e grandes redes internacionais de hotéis instalaram seus estabelecimentos no Brasil. Segundo o Instituto Brasileiro de Turismo (Embratur), empresa hoteleira é a pessoa jurídica que explora meio de hospedagem e que tem em seus objetivos sociais o exercício de atividade hoteleira (Lei nº 6.505 de 13/12/1977). A Embratur reconhece que meio de hospedagem e de turismo é o estabelecimento licenciado pelas autoridades competentes para prestar serviços de hospedagem. É administrado ou explorado comercialmente por empresa hoteleira que adota no relacionamento com os hóspedes, contrato de hospedagem de acordo com a legislação que atende e mantém padrões classificatórios previstos também pela legislação.

Segundo Castelli (2003), os meios de hospedagem deverão oferecer, no mínimo, alojamento para uso temporário do hóspede em unidades habitacionais (UH) e serviços de recepção/portaria, guarda de bagagem e objetos de uso pessoal dos hóspedes, conservação, arrumação e limpeza das instalações e dos equipamentos.

Atualmente, a grade de tipos de hotéis é enorme. Existem hotéis mistos que tanto podem receber empresas e homens de negócios, como turistas. Outros meios de hospedagem seriam hotel-cassino, centros de férias, pensões, hospedarias, albergues, bangalôs, chalés, *trailer*, marinas, *flats*, hotéis de “beira de estrada”, motéis e hotel-rodoviário. Existem hotéis especiais para clientela que possui interesses ou características peculiares. Destacam-se os *spas*, os hotéis para idosos e hospedarias destinadas à juventude.

Quanto aos tipos de meios de hospedagem, a Embratur classifica-os em: Hotel (H), Hotel Histórico (HH), Hotel de Lazer (HL) e Pousada (P); conforme a qualidade de serviços oferecidos ao público, temos hotel de luxo superior (cinco estrelas), luxo (quatro estrelas), *standard* superior (três estrelas), *standard* (duas estrelas) e simples (uma estrela).

Serson (1999, p. 45), lembrou Otto Klein (1980) ao caracterizar os serviços de um hotel:

Um hotel tem suas atividades baseadas em três pontos distintos: o alojamento, a alimentação e a administração. O alojamento engloba a área das unidades habitacionais (apartamentos), as áreas sociais, sua limpeza e arrumação e a alimentação abrange a parte da cozinha, restaurante entre outros. A administração, responsável pelo bom funcionamento daquelas outras duas áreas, tem a responsabilidade de propiciar condições e suprimentos para gerir o hotel.

Na hotelaria, os serviços de alimentação, apesar de fazerem parte do conceito de hospedagem, são considerados secundários em relação aos de hospedagem.

Na hotelaria, a grande maioria das pessoas trabalha em funções operacionais. Nessas funções é necessário ter habilidades técnicas para prestação de serviços e habilidades interativas, traduzidas em acolhimento, conforto e bem-estar aos hóspedes e clientes. É o hotel o lugar onde se espera que a necessidade de acolhimento natural seja satisfeita. A pessoa que viaja está num novo espaço, que, muitas vezes, é desconhecido para ela. Ela não é a mesma pessoa de seu ambiente natural e quando retorna de uma viagem não é o mesmo de antes, pois a experiência da viagem a faz evoluir, agregar um conhecimento ou até se desiludir.

O acolhimento hoteleiro é delicado. O importante é passar do acolhimento indiferente para o acolhimento personalizado. O viajante quer ser reconhecido e respeitado como ser humano. A prestação de um serviço tecnicamente perfeito não é suficiente. Além dos laços comerciais, há laços humanos, quase familiares. A expectativa do cliente se traduz no desejo de pertencer à comunidade do hotel, no sentido de lar temporário, onde os sujeitos serão a família do viajante. Isso inclui conforto, proteção e aceitação.

Nos últimos anos, observou-se que a categoria dos funcionários tem melhorado seu perfil de desempenho, por força das exigências do mercado de trabalho. Esse processo faz com que os funcionários não ajam apenas como “empregados”, mas como pessoas que têm atribuições e são avaliadas pelo desempenho dessas atribuições. De certa forma, esse processo confere um auto-aprendizado, pois o funcionário passa a ser, também, um vigilante de si mesmo.

2.4 A gastronomia na história

Desde o começo dos tempos, em busca de alimentos, a humanidade tem traçado as lendas do conhecimento do mundo. A fome tem sido o motor de sua marcha à frente. Segue sendo a fonte de todas as energias, boas ou más, o motivo de seu progresso, a origem de seus conflitos, a cartada de sua consciência, o preço de sua dor [...] Em torno dos alimentos se construíram civilizações, perpetraram crimes, se fez frente a impérios, elaboraram leis e modificou a cultura. O resto é literatura.

Maguellone Tausant Samat, *História Natural y Moral de los Alimentos*.

O início da civilização está intimamente relacionado com a procura de alimentos, com o prazer de comer, com os rituais e costumes.

O ato de comer tem sentido simbólico para o homem. Comer do mesmo pão, por exemplo, é alimentar-se juntos, é sinal de fraternidade, solidariedade e companheirismo. Daí a expressão com pão ter dado origem à palavra companheiro e a expressão criar com o alimento ter originado a palavra aluno (LEAL, 1998, p. 7).

A alimentação e a arte culinária não devem ser consideradas aspectos secundários da civilização. Desde tempos imemoriais, a alimentação ocupa lugar de suma importância na relação entre os povos. Historiadores, etnólogos e sociólogos não podem ignorar a história da gastronomia.

Segundo Leal (ib.), há 3,5 milhões de anos o ser humano deixou de ser quadrúpede e suas mãos ficaram livres para caçar e pegar frutas das árvores, passando a consumir outros alimentos além de vegetais. Na nova situação, ele precisou se organizar em grupos, pois sozinho não tinha força suficiente para pegar a presa. Dessa forma, a comunidade de caçadores foi crescendo.

Há 1,5 milhão de anos, o ser humano descobriu o fogo e, com isso, a comida passou a ser assada e não mais consumida crua. O fogo também foi importante como forma de conservação dos alimentos que eram defumados ou torrados em brasa. As bebidas eram servidas quentes e as

fermentadas eram consumidas por doentes ou usadas em rituais de magia (a bebida gelada é uma invenção moderna). Foi também nessa época que surgiu o forno de barro compactado.

Com o passar do tempo, diferentes grupos descobriram que a semente, quando jogada ao solo, germinava. Assim, aqueles povos nômades que viviam em busca de alimentos passaram a se fixar nos arredores das plantações. Não havia mais necessidade de se deslocarem; agora precisavam proteger suas plantações, sempre com atenção nos fenômenos meteorológicos.

O homem, visando a sua própria subsistência, passou a domesticar os animais. Mantinha as presas vivas dentro do acampamento e as sacrificava quando necessário. Os acampamentos expandiram-se, formando grandes aldeias onde se desenvolveu o comércio. Com todas essas transformações, surgem as primeiras cidades.

Na Idade Antiga (3500 a.C até século V d.C), destacamos a culinária dos povos gregos, romanos e egípcios, sendo estes últimos inventores da padaria artística.

Flandrin & Montanari (1998) destacam em seu livro “A História da Alimentação”, a importância do pão na Antiguidade. Nessa época, o pão de fermento era muito consumido por todas as classes da civilização ocidental. Os padeiros, principalmente os egípcios, usufruíam de um grande prestígio. A carne só era consumida nas festas, por ser muito cara. As refeições eram preparadas por escravos, mas quando havia convidados especiais eram os próprios anfitriões que iam à cozinha.

As refeições gregas eram divididas em duas partes. Na primeira, os comensais sentavam-se a uma mesa retangular e baixa sobre a qual eram postos todos os pratos ao mesmo tempo. Na segunda parte, passavam para uma mesa redonda e menor para tomarem vinho e comerem frutas secas. Havia música, danças e diversas apresentações reservadas apenas para os homens: era vedada a participação das mulheres da casa ou convidadas. O peixe era muito consumido devido ao vasto litoral e ao solo pouco propício à agricultura. Os gregos davam uma enorme importância às refeições.

A cozinha romana teve influência direta da grega. Os próprios cozinheiros eram descendentes de gregos. A culinária romana era marcada pelo exagero na quantidade de comida e pelos famosos banquetes; a quantidade importava mais que a qualidade, tanto que havia os vomitórios necessários para a satisfação da gula dos convidados.

Na Idade Média (século V d.C ao século XV), houve uma melhora na qualidade dos alimentos e uma simplificação das refeições, mas ainda se verifica a influência romana. A

apresentação dos pratos ganhou importância. Nessa época, Leal (1998) destaca o aprimoramento dos vinhos nos mosteiros, um grande consumo de peixes, principalmente o arenque, e os molhos, que começaram a receber um lugar diferenciado nas refeições. Os alimentos passaram a ser vendidos nas feiras-livres. As especiarias também tiveram sua importância, sendo muitas vezes servidas em bandejas de ouro. Os carneiros eram consumidos somente pelas pessoas mais ricas. O vinagre passou a ser usado para conservas. Havia, ainda, um grande uso de arroz, que fora trazido da Ásia. Comiam muito e com voracidade. O rei comia o que havia de melhor e sempre com a mão. A rainha comia em um ambiente diferente.

De acordo com Nepomuceno (2003), no século XIII, os chineses apresentaram a famosa massa feita de trigo ou soja, que foi levada à Itália e deu origem aos espaguete e talharins, hoje pratos principais.

Na Idade Moderna (século XV ao século XVIII), segundo Flandrin & Montanari (op. cit.), os europeus lançaram-se às grandes navegações, principalmente em busca de especiarias. Houve um grande intercâmbio de alimentos, o que resultou em muitas novidades para a cozinha.

Os europeus trouxeram o gado bovino e ovino para a América e levaram, entre outros produtos, batata, feijão e cacau para a Europa. A África enviou melancia, coco e quiabo para a América. Para a África foram enviados caju e amendoim. A cana-de-açúcar passou a ser plantada na América, tornando mais barato o açúcar, que, anteriormente, era importado do Oriente.

Nessa fase, surge uma cozinha européia mais elegante e simples, diferentemente daquela grande ostentação da Idade Média. Flandrin & Montanari (ib.) discorrem em seu livro sobre as boas maneiras adotadas à mesa. Passaram a ser usados garfos, guardanapos e se lavavam as mãos antes das refeições. Adotava-se a moda dos aperitivos gelados. Os cozinheiros colocavam o nome do padrão ou de personalidades nos seus pratos.

A cozinha francesa começou a se destacar pela abundância e variedade de alimentos. É na França que surge o primeiro licor. Catarina de Médici trouxe chefes italianos para a França, podendo ser, portanto, considerada a responsável pelo requinte da cozinha francesa.

A partir do século XVII, com Luis XIV da França, deixaram de colocar todos os pratos de uma só vez na mesa. Uma certa ordem passou a existir: primeiro as sopas, depois as entradas, os assados, as saladas e, por fim, as sobremesas.

Os costumes franceses foram difundidos pela Europa. Foi o momento em que se passou a misturar o açúcar e as frutas aos pratos salgados. O grande fogão de cozinha substituiu o fogão à

lenha e o braseiro de carvão. O *champagne* e o vinho branco alemão começaram a ganhar grande prestígio. Nesse mesmo século, os franceses descobriram o café trazido do Oriente; casas de café se espalharam por Paris. Na Inglaterra, essas casas eram pontos de encontro para a discussão filosófica e política. Com a baixa do preço do chá, o café na Inglaterra entrou em declínio.

No século XVIII, com Luís XVI, a cozinha francesa afirmou-se como sinônimo de elegância. Em Paris, surgiu o primeiro restaurante, que vendia sopas, que “restauravam” o estômago. Farias (2004, p. 24) escreveu que:

O bom pão de trigo tornou-se um produto de elite na França. Em 1789, se os operários quisessem se dar a este luxo todos os dias, tinham que destinar 88% de seus vencimentos para consumi-lo. Um justo motivo, portanto, para que se fizesse uma “Revolução”. Principalmente pela célebre frase que Maria Antonieta, mulher do rei Luís XVI, teria dito: “se o povo não pode comer pão, que coma brioches!”.

O lema da Revolução Francesa, “Liberdade, Igualdade e Fraternidade”, chegou ao pão. Em 1793, devido à lei de igualdade entre os cidadãos, a Corte autorizou a venda de apenas um tipo de pão. Obviamente não demoraram os protestos, pois famosos *boulangers*, ou padeiros, logo saíram às ruas para defender os direitos do pão: “É o mesmo que enjaular o espírito francês!”, comparavam eles.

Na Idade Contemporânea (da Revolução Francesa, em 1789, até os tempos de hoje), a tradição e a invenção passaram a caminhar juntas. Os menus espalharam-se pelos restaurantes europeus. Sua finalidade era a de possibilitar que o cliente escolhesse seu prato, ao contrário de antigamente, quando sua função era apenas informar aos convidados o que eles comeriam.

Após a Revolução Francesa, muitos chefes de cozinha abriram seus próprios restaurantes. Nesse tempo, inaugurou-se a primeira escola para ensino da cozinha francesa: Le Cordon Bleu. Laurent (2004, p. 13) destacou que:

Antonin Câreme (chef das cozinhas do Príncipe Tallerand, Ministro das Relações Exteriores de Napoleão e chef de cozinha da Coroa Russa), que dizia que: “na arte culinária há técnicas precisas e, quando se afasta destas técnicas, o

bom senso das pessoas percebe facilmente a falta de lógica dos profissionais que querem inovar sem ter recebido uma formação adequada”.

Na opinião de estudiosos da gastronomia, Câreme foi o maior *chef* de cozinha do século XIX.

Nova York tornou-se o segundo pólo gastronômico, depois de Paris. Na Inglaterra, enquanto a maioria passava fome, as altas classes seguiam o estilo Vitoriano (da Rainha Vitória), marcado por muito requinte e luxo.

Leal (1998) afirma que, no século XX, observou-se o processo de internacionalização da cozinha, mas ainda com influência da culinária francesa. Os rápidos e eficientes meios de transporte, as modernas técnicas de conservação dos alimentos, as viagens dos chefes de cozinha, as novas tecnologias, enfim, tudo isso contribuiu para essa “globalização” gastronômica. Observamos também a regionalização da cozinha em que se aproveita tudo o que cada região oferece e se utiliza no preparo dos alimentos. Há sempre diferentes influências na cozinha, mas também há um toque regional.

Após a Primeira Guerra Mundial houve uma queda da cozinha francesa e o apogeu da cozinha americana. É o que chamamos de estilo americano pós-guerra. As lanchonetes substituíram os restaurantes e cafés, oferecendo emprego nas cadeias de alimentos e resultando em um grande consumo de pizzas e *fast-foods*.

Nessa época passou-se a usar o gás e a eletricidade na cozinha; os próprios equipamentos culinários ficaram mais modernos. A indústria de alimentos se desenvolveu. Nessa nova cozinha, valoriza-se o sabor dos alimentos.

2.4.1 E a gastronomia brasileira: ela existe?

Tonzinho, querido,

Estou aqui num quarto de hotel, que dá para uma praça, que dá para toda a solidão do mundo [...]. Deixei Paris para trás com a saudade de um ano de amor, e pela frente tenho o Brasil, que é uma paixão permanente em minha vida de constante exilado [...]. Vou agora escrever para casa, pedindo dois menus diferentes para a minha chegada. Para o almoço, um tutuzinho com torresmo, um lombinho de porco bem tostadinho, uma couvinha mineira, e doce

de coco. Para o jantar, uma galinha ao molho pardo, um arroz bem soltinho – e papos de anjo. Mas daqueles como só a mãe da gente sabe fazer. Daqueles que se a pessoa fosse honrada mesmo, só deveria comer metida num banho morno, e em trevas totais, pensando – no máximo – na mulher amada” [...]

Carta de Vinícius de Moraes ao compositor Tom Jobim – Porto do

Havre, França – 1964 (ROMIO, 2000, p. 235).

Leal (1998) conta que a gastronomia brasileira nasceu no século XVI, com a mistura da cozinha portuguesa, indígena e africana. O primeiro produto mais consumido no país no período de colonização portuguesa foi a farinha de mandioca, com o que faziam o pirão. O segundo produto mais consumido era o arroz, que teve seu aumento de consumo a partir do século XVIII. A terceira iguaria mais consumida era o milho. É interessante observar que o feijão não era muito apreciado. Foi o brasileiro, nascido no século XVI, que o tornou alimento nacional. O prestígio definitivo foi alcançado no século XIX, quando surgiu a feijoada. No século XVII, a base da alimentação brasileira era feijão e farinha.

É nesse período de colonização que o português fundou a indústria de açúcar e passou a destilar a aguardente, aproveitando o mel da cana. Com os portugueses, os negros aprenderam a misturar os alimentos durante o preparo.

A pimenta era apreciada por negros, índios e africanos. O azeite de dendê, que veio da África, invadiu a culinária brasileira. A maior parte dos pratos africanos leva dendê, segundo Nepomuceno (op. cit.).

A partir do século XVIII, começa a imperar no Brasil o ideal de liberdade, de separação da colônia. Nessa época, tomava-se cachaça e se comia farinha de mandioca, alimentos tipicamente brasileiros. O açúcar entrou em reativa decadência. Houve uma mudança na culinária com a chegada da Corte Portuguesa ao Brasil, em 1808. Os portugueses trouxeram produtos de Portugal e os adaptaram à culinária regional.

Observou-se a entrada de vinhos estrangeiros, não só portugueses, mas também do *champagne*, uma influência francesa. O pão de trigo passou a ser muito consumido. A cerveja popularizou-se.

A partir do século XIX, época do Império, houve uma grande influência da culinária européia na cozinha brasileira, com destaque para a culinária francesa e inglesa. A cozinha italiana também contribuiu com suas massas.

Sabemos que, a partir da segunda metade do século XIX, época de Dom Pedro II deu-se o início e o *boom* de desenvolvimento da produção do café. Com a proibição do tráfico de escravos, levas de imigrantes europeus vieram ao Brasil para trabalhar na lavoura de café. Isso introduziu grandes modificações na culinária brasileira, que recebeu muitas influências estrangeiras como alemã, italiana e espanhola. E, assim, foi se formando a cozinha brasileira, que está sempre recebendo novas influências, tanto estrangeiras quanto das diversas regiões do país. É uma culinária riquíssima e bem diversificada.

Um dos maiores intelectuais brasileiros, erudito, com domínio autodidata em seis línguas, Luís da Câmara Cascudo (1898-1986) pesquisou os hábitos nacionais, buscando explicações para costumes alimentares brasileiros e superstições. Cascudo (1983) realizou com extremo rigor um estudo sobre as influências indígena, portuguesa e africana na formação do gosto do brasileiro.

Sobre a gastronomia brasileira, Alex Atalla (2004, p. 67) declarou que:

Ainda estamos caminhando para descobrir nossa identidade. Por sermos um país jovem, possuímos também uma cultura jovem [...]

Nossa cozinha tradicional, bem como as cozinhas regionais, ainda carrega traços primitivos de outros povos, isto é, produz refeições coletivas em que todos se servem em grandes panelas, nas quais todos os ingredientes foram cozidos juntos, sem preocupações com o exato ponto do cozimento, com a apresentação ou com recursos visuais. Porém, mesmo com toda essa “informalidade” ao cozinhar-se, do prato não está ausente a beleza, a alma e o sabor. [...]

Desenvolver uma gastronomia calcada em ingredientes brasileiros requer experiência e um profundo conhecimento da cozinha clássica, estabelecendo-se um profundo respeito à memória gustativa. [...]

Os anos no exercício da profissão, a paixão por nossos ingredientes típicos e a intimidade com receitas caboclas e européias me fizeram crer que uma gastronomia brasileira é um sonho possível.

CAPÍTULO 3: A FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL NA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE

Brevemente, faremos uma caracterização dos aspectos formais e normativos: o que diz a lei a respeito do profissional da área de turismo e hospitalidade e, em seguida, a demarcação de seu campo de atuação.

3.1 O que a lei preconiza

Em 20/12/1996, foi promulgada a nova Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei Federal nº 9394) que dispõe que a *educação profissional, integrada às diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia, deverá conduzir ao permanente desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva* (artigo 39). Para enfrentar os desafios de hoje, o profissional de qualquer área de atuação precisa cumprir duas exigências fundamentais: ter uma sólida formação geral e uma boa educação profissional.

Sobre a educação profissional, existem três níveis de formação na legislação em vigor no Brasil: básico, técnico e tecnológico. O básico é destinado a jovens e a adultos, independe de escolaridade preestabelecida e não requer regulamentação curricular. A educação profissional de nível técnico se destina a jovens e adultos que estejam cursando ou tenham concluído o ensino médio; o de nível tecnológico se faz no universo de formação superior e constitui curso de graduação.

Em 1997, o Decreto Federal nº 2208, que regulamenta a oferta dessa modalidade de ensino, dispõe que os cursos tecnológicos devem ser estruturados para atender aos diversos setores da economia, abrangendo áreas especializadas que foram criadas para responder à demanda de um mercado de trabalho específico e em constante transformação. Em decorrência disso, os cursos tecnológicos deverão estar em consonância com o cenário produtivo e sua organização curricular estar voltada à formação do profissional especialista com visão generalista, preparado para atuar na área profissional, na qual o curso tecnológico está inserido. Isso quer dizer que a preparação do futuro tecnólogo não deve estar restrita ao desempenho de uma determinada função ou atividade produtiva, mas para uma área profissional mais abrangente. Isso assegura visão de conjunto ao aluno, amplia seus horizontes para além da função que escolheu e oferece-lhe possibilidades de futura mobilidade no mundo produtivo, em razão de possível saturação no mercado ou outras opções que o profissional deseje fazer no decorrer de

sua vida. Dentre essas áreas especializadas, está a de Turismo e Hospitalidade que requer, para seu desenvolvimento, recursos humanos qualificados.

Segundo parecer do CNE/CES de nº 436/2001 (Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior), cresceu, nos últimos anos, a exigência por profissionais polivalentes, capazes de interagir em situações novas e em constante mutação. O documento assinala também que a educação profissional requer, além do domínio operacional de um determinado fazer, a compreensão global do processo produtivo e do saber tecnológico, a valorização da cultura do trabalho e a mobilização dos valores necessários à tomada de decisões.

A Constituição Brasileira, de 1988, estabelece como objetivos fundamentais do país a construção de uma sociedade livre, justa e solidária, reduzindo as desigualdades sociais e regionais, sem preconceitos e discriminação de qualquer ordem (artigo 3º). Nessa direção, a Lei de Diretrizes e Bases (Lei 9394, de 1996), trata de maneira adequada, apropriada, moderna e inovadora, da questão da educação profissional que *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.*

Em 1999, a Portaria do MEC nº1647/99 regulamentou a criação dos Centros Superiores de Educação Tecnológica (CET) na esfera privada. O Decreto nº 2406 de 27/11/97 define que os Centros de Educação Tecnológica se constituem em modalidade de instituições especializadas de educação profissional, que têm por finalidade formar e qualificar profissionais nos vários níveis e tipos de ensino para os diversos setores da economia e realizar pesquisa e desenvolvimento tecnológico de novos processos, produtos e serviços, em estreita articulação com os setores produtivos e a sociedade, oferecendo mecanismos para a educação continuada. Tudo isto foi consolidado pelo Plano Nacional de Educação (PNE), aprovado pela Lei Federal nº 10.172/01 que estabelece a política de expansão com qualidade do ensino superior, a diversificação do sistema superior de educação, favorecendo e valorizando estabelecimentos não universitários que atendam clientelas com demandas específicas de formação tecnológica ou outras.

No panorama geral, a legislação mais recente está consubstanciada nos seguintes documentos legais: na Lei nº 8948/94, que criou o Sistema Nacional de Educação Tecnológica; na Lei 9394/96, que definiu a Educação Profissional no contexto do Sistema Nacional de Educação; no Decreto nº 2208/97, que regulamentou dispositivos referentes à educação

profissional e estabeleceu a organização para essa modalidade educativa; no Decreto nº 2406/97, que regulamentou a Lei nº 8948/94 e organizou os Centros de Educação Tecnológica; na Lei 10172/01, que aprovou o Plano Nacional de Educação; e no Parecer CNE/CES nº 436/01 que definiu a concepção dos cursos superiores de Tecnologia.

Os cursos tecnológicos (ver Anexo A) correspondem a cursos superiores de graduação, destinados a egressos de ensino médio e técnico. A ênfase é a tecnologia, seus fundamentos científicos, o desenvolvimento, o uso e as implicações de suas aplicações, bem como as suas relações com o processo produtivo, o homem e a sociedade.

Os cursos de formação em tecnologia são de curta duração e o foco é o desenvolvimento de qualificações capazes de permitir ao egresso a gestão de processos de produção de bens e serviços, resultantes da utilização intensiva da tecnologia e a disseminação de conhecimentos sobre as aplicações tecnológicas. Eles estão sob a jurisdição da Secretaria de Educação Média e Tecnológica (SEMTEC), que entende o termo tecnológico como a aplicação de métodos, processos, máquinas e ferramentas referentes à atividade profissional.

Cláudio de Moura Castro⁷ afirmou, a respeito dos cursos tecnológicos, que não se trata de menos anos para as velhas ocupações, mas de novas ocupações requerendo menos tempo de estudo (2002, p. 18).

O Parecer CNE/CES nº 436/01 analisa a trajetória dos cursos de curta duração e a sua evolução até a concepção dos cursos superiores de tecnologia, que têm características especiais, com acesso mediante processo seletivo e obedecem às diretrizes nacionais curriculares aprovadas pelo Conselho Nacional de Educação. A duração dos cursos superiores de tecnologia varia entre 1600 a 2400 horas, dependendo da área profissional do curso. No Parecer CNE/CES nº 436/01 são identificadas as áreas profissionais e suas respectivas durações mínimas em horas. Os cursos superiores oferecidos pelas instituições são classificados por áreas profissionais. Atualmente, são vinte áreas profissionais e uma delas é Turismo e Hospitalidade. A duração mínima dos cursos nessa área é de 1600 horas, podendo chegar a 2400 horas.

No mesmo Parecer são caracterizadas cada uma das áreas profissionais. A área profissional do Turismo e Hospitalidade compreende atividades inter-relacionadas ou não e referentes à oferta de produtos e à prestação de serviços turísticos e de hospitalidade, que incluem os de hospedagem e os de alimentação. No artigo 2º, da Lei nº 6.505 de 13 de dezembro de 1977,

⁷ A este respeito, ver o artigo publicado na revista *Veja*, em 21.8.2002, “Por que quatro anos?”

consideram-se serviços turísticos os que, sob condições especiais definidas pelo poder Executivo, sejam prestados, entre outros, por:

- a. hotéis, albergues, pousadas, hospedarias, motéis e outros meios de hospedagem de turismo;
- b. restaurantes de turismo.

O artigo 2º do Decreto 2406/97 trata dos objetivos a serem perseguidos pelos cursos superiores de tecnologia. Estes devem, dentre outros: estimular a capacidade empreendedora; compreender o processo tecnológico; avaliar os impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias; e incentivar o aluno a continuar aprendendo e acompanhando as mudanças nas condições de trabalho.

Em 2002, são publicadas as Diretrizes Curriculares Nacionais para a educação profissional de nível tecnológico, regulamentando a profissão de tecnólogo (Resolução CNE/ CP – Conselho Pleno – nº 3). Em seu artigo 1º, a educação profissional de nível tecnológico é definida como *integrada às diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia*, tendo por finalidade *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 tecnologia*.

Ansarah (2002, p. 15) lembrou que:

A educação superior está sendo desafiada por oportunidades novas relacionadas a tecnologias que têm melhorado os modos pelos quais o conhecimento pode ser produzido, administrado, difundido, acessado e controlado. O acesso equitativo a essas tecnologias deve ser garantido em todos os estágios dos sistemas de educação.

O Conselho Nacional de Educação entende o conceito de competência profissional como a capacidade pessoal de mobilizar, articular e colocar em ação conhecimentos, habilidades, atitudes e valores necessários para o desempenho eficiente e eficaz de atividades requeridas pela natureza do trabalho e pelo desenvolvimento tecnológico.

É dentro desse contexto legal que se deve dar a organização curricular do curso superior de tecnologia em Gastronomia, isto é, o currículo da escola deve decorrer do perfil profissiográfico específico da profissão, cujas principais características são: ser criativo e inovador, ter visão global do trabalho, dominar as funções operacionais do setor, ser capaz de tomar decisões, ser um líder em seu campo de atuação, possuir espírito de participação comunitária e ser um profissional com suficiente conhecimento teórico prático para satisfazer as necessidades da demanda.

As Diretrizes Curriculares Nacionais recomendam que a escola trabalhe com a flexibilidade curricular, buscando a interdisciplinaridade, a contextualização e a atualização permanente de seus currículos, tendo em vista o desenvolvimento das competências profissionais gerais e específicas, aí inclusos os fundamentos científicos e humanísticos necessários ao desempenho profissional (artigo 6º).

Sobre o trabalho interdisciplinar é preciso salientar que não se trata apenas de realizar projetos que envolvam dois ou mais professores em torno de um tema comum, cada qual limitado aos procedimentos e objetos de estudo de sua disciplina. Deve-se estabelecer um contexto comum que perpassa as diferentes ciências. Para construir um projeto interdisciplinar precisamos reconhecer que o saber é único e que a crescente fragmentação do conhecimento em disciplinas não corresponde à realidade dos fenômenos exteriores à escola e que fazem parte do nosso cotidiano.

As Diretrizes Curriculares Nacionais prevêm, também, a organização curricular com ênfase na gestão, inovação e difusão tecnológica, compreendendo cerca de 40% de conteúdos práticos, associados à formação teórica das operações a executar em área e nicho de mercado bem determinados. Embora o campo de atuação seja mais específico, o aprofundamento dos conhecimentos vai permitir ao tecnólogo transitar da escola para o mundo do trabalho e deste para outros cursos sem dificuldades. A concepção de currículo e das Diretrizes Curriculares Nacionais delineadas pelo Parecer CNE/CES nº 146/2002 busca superar a situação de engessamento provocada pelos antigos currículos mínimos, abrindo caminho para que as instituições educacionais possam ajustar seu próprio projeto pedagógico autônomo às reais necessidades e demandas de seus alunos, do mercado de trabalho e da sociedade.

O curso superior de tecnologia poderá ser organizado por etapas ou módulos, com terminalidade profissional correspondente a uma qualificação profissional bem identificada e

efetivamente requerida pelo mercado de trabalho. Os módulos concluídos darão direito a certificados intermediários de qualificação profissional, os quais conferem determinadas competências necessárias ao desempenho de atividades no setor produtivo. Concluídos todos os módulos, o estudante terá direito ao diploma do Curso Superior de Tecnologia (Tecnólogo) na área profissional escolhida.

Segundo Prado (2003a, p. 201):

Tecnólogo é o profissional formado em consonância com as velozes transformações que ocorrem no mundo de hoje, em função do avanço das novas tecnologias que impulsionam o desenvolvimento industrial, pedindo, a curto prazo, profissionais multi-especializados para atender à diversificação e complexidade do mundo do trabalho. Não se trata de um “profissional intermediário”, mas de um profissional capaz de desenvolver tarefas próprias de uma determinada área profissional. Enquanto bacharéis ou licenciados são formados para a concepção, com ênfase na parte teórica e em um largo espectro de atuação, o tecnólogo tem formação mais específica, voltada à gestão, desenvolvimento e difusão de processos tecnológicos.

Ainda segundo Prado (2003b, p. 24)

O cargo de tecnólogo aparece caracterizado na Classificação Brasileira de Operações (CBO), sob o código CBO nº 0029.90, com a seguinte descrição: “estudar, planejar, projetar, especificar e executar projetos específicos da área de atuação”. Essa versão da CBO foi recentemente substituída pela CBO/ 2002 que incluiu o exercício profissional do tecnólogo, formado em curso superior de nível tecnológico, com atribuições tais como, planejar serviços e implementar atividades, administrar e gerenciar recursos, promover mudanças tecnológicas, aprimorar condições de segurança, qualidade, saúde e meio ambiente.

Convém lembrar que na Lei 9394/96 (LDB), a educação profissional recebeu destaque especial. A nova educação profissional requer muito mais que a formação técnica específica para um determinado fazer. Ela requer a compreensão global do processo produtivo com a apreensão do saber tecnológico e do conhecimento que dá forma ao saber técnico. Trata-se de articular o ato

de fazer com a valorização da cultura do trabalho, com a mobilização dos valores necessários à tomada de decisões profissionais e ao monitoramento dos seus próprios desempenhos.

3.2 Cursos existentes na área profissional de Turismo e Hospitalidade

Os cursos que habilitam o aluno para desempenhar as funções referentes a ocupações existentes no mercado de trabalho do Turismo e Hospitalidade têm como referência básica a formação de profissionais para as atividades de prestações de serviços turísticos e de hospedagem.

Neste estudo, interessa-nos o curso superior de graduação em nível tecnológico, especificamente, o de Gastronomia com duração média de dois anos, podendo ser integralizado em até quatro anos.

É interessante destacar que o Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP) registrou o crescimento de 74,7% dos cursos tecnológicos nos anos de 2000 a 2002. Eles passaram de 364 para 636 em todo o país e desse total, 66% estavam concentrados em escolas particulares⁸.

No Brasil, de acordo com Rejowski (1996), os cursos superiores de Turismo, em nível de graduação, são muito recentes e datam dos anos 1970. Entretanto, seu crescimento tem sido extraordinário.

Em 1971, surgiu o primeiro curso de nível superior, criado por uma instituição privada, a Faculdade de Turismo do Morumbi, atual Universidade Anhembi – Morumbi (MATIAS, 2002).

Outras instituições privadas, de acordo com Trigo (1991), também criaram seus cursos de Turismo, a exemplo da Faculdade Ibero-Americana de Letras e Ciências Humanas, em São Paulo, em 1973; e da Escola de Comunicação e Artes da USP, também em 1973; da Faculdade da Cidade, no Rio de Janeiro, em 1974; e da Faculdade Associação Educacional do Litoral Santista, em 1976, em Santos.

No âmbito universitário, a Universidade de São Paulo foi a pioneira, criando o curso de Turismo na Escola de Comunicação e Artes, no ano de 1973.

Surgiram depois outros cursos em universidades: Pontifícia Universidade Católica de Campinas, em 1974, e Universidade Católica de Pernambuco, em 1975.

⁸ A este respeito, ver o artigo "Tecnológicos aumentam 74% em três anos". Revista *Ensino Superior*. São Paulo: Segmento, ano 6, n. 67, abr. 2004, p.8.

O primeiro Curso Superior de Administração Hoteleira foi criado pela Universidade de Caxias do Sul, em 1978.

De acordo com Ansarah & Rejowski (1994), no ano de 1994, existiam trinta e três cursos superiores de Turismo/Hotelaria no Brasil, sendo vinte e nove de Turismo, dois de Hotelaria e dois de Turismo e Hotelaria. As autoras ainda comentam que a maioria desses cursos está em estabelecimentos privados ou em “universidades emergentes” que obtiveram autorização do Conselho Federal de Educação (CFE) para se transformar em universidades.

O crescimento do número de cursos superiores de Turismo ou de Turismo e Hotelaria no Brasil tem sido impressionante. Pelos dados do Ministério de Educação e Cultura (MEC), o número total de cursos superiores no ano 2000 é de 284, sendo 225 de Turismo e 59 de Hotelaria/Administração Hoteleira. Ao se observarem esses dados do MEC, verifica-se que 94% deles são ofertados em instituições privadas e apenas 6% por instituições públicas. Entre as instituições públicas, cerca de 3% são federais, 2% estaduais e 1% municipais. Praticamente todos os 225 cursos oferecem apenas cursos de Turismo. Entretanto, cerca de 2,2% deles oferecem um combinado de Turismo e Hotelaria e 3,5% deles são de Administração, com habilitação em gestão de Turismo. Entre os 59 cursos de Hotelaria, 63% são de Administração, com habilitação em Administração Hoteleira. Em consequência disso, o curso de Hotelaria deu ênfase a disciplinas tais como Administração, Sociologia, Economia, Direito e também Alimentos e Bebidas, Hospedagem, Marketing Hoteleiro, Manutenção e Serviços Especiais.

Dados mais recentes da Associação Brasileira dos Dirigentes das Escolas de Turismo e Hotelaria (ABDETH), publicados no jornal *Folha de S. Paulo*, em 27 de maio de 2001, mostram que 130 instituições oferecem cursos de Hotelaria e 250, de Turismo, em todo o país. Em dez anos, no Brasil, o número de cursos de Hotelaria em nível superior cresceu 1757% e o curso de Turismo 900%. Segundo o Guia do Estudante de 2002, as melhores universidades do país que oferecem o curso de Hotelaria são a Universidade Federal de Pernambuco e a Universidade Estácio de Sá, no Rio de Janeiro.

Ansarah (2002, p. 92) fez o levantamento dos cursos superiores de tecnologia em Turismo e Hotelaria no Brasil, por estado, e obteve a seguinte distribuição:

Quadro 3.1 Cursos superiores de Tecnologia em Turismo e Hotelaria

Estado	Turismo	Hotelaria	Turismo e Hotelaria	Gastronomia e Alimentos	Total
Ceará	1				1
Maranhão		1			1
Bahia		1			1
Goiás	1				1
São Paulo	4	6	1	1	12
Santa Catarina		1		1	2
Rio Grande Sul		1		1	2
Total	6	10	1	3	20

Fonte: ANSARAH – dados levantados no período de agosto de 2001 a fevereiro de 2002.

O curso superior de Turismo baseia-se em três pilares: Humanidades (Geografia, Sociologia e História), Administração e Gestão e disciplinas específicas como Governança, Meios de Hospedagem e Alimentos e Bebidas. Os cursos de Hotelaria estão mais voltados à gestão e ao desenvolvimento de empreendimentos de hospedagem, enquanto os de Turismo estudam a organização da atividade turística e seus diversos aspectos, como a área de Transporte, Técnicas e Operações de Agências de Turismo, Turismo e Meio Ambiente, Eventos e Lazer. Para a categoria de Gastronomia, os direcionamentos são para tecnologia em gastronomia, tecnólogo em alimentos e tecnólogo em viticultura e enologia.

Dados levantados em 2002 por Ansarah computaram que 60% da oferta de cursos tecnológicos em Turismo e Hotelaria concentravam-se no estado de São Paulo, seguido por Santa Catarina (10%), Rio Grande do Sul (10%) e Ceará, Maranhão, Bahia e Goiás empatados com 5% das ofertas. A autora apresentou a oferta dos cursos tecnológicos por tipo de instituição

educacional e concluiu que os dados confirmam *a tendência do ensino brasileiro se concentrar nas instituições particulares (privadas)*.

O Turismo e a Hotelaria são dois segmentos em grande expansão em termos de crescimento mercadológico e, conseqüentemente, oferta de emprego no Brasil e no mundo. Em 2003, o número de turistas de outros países que visitaram o Brasil cresceu 8% em relação ao ano anterior e foi o maior desde 2000, totalizando 4,9 milhões de turistas. Segundo o diretor de estudos e pesquisas da Embratur, José Francisco de Salles Lopes, no primeiro semestre de 2004, o turismo foi a terceira principal fonte de ingressos de dólares no país, superado apenas pelas exportações de soja e farelo de soja.

3.3 Código de ética e o profissional de turismo

Em 29 de maio de 1999, foi aprovado o Código de Ética do Bacharel em Turismo. O código foi apresentado à categoria em seção plenária durante o Congresso Brasileiro de Turismo, em 29 de maio de 1999. É a primeira versão de um conjunto de orientações destinadas a estimular a reflexão do profissional acerca da conduta adequada no cotidiano de sua atividade laboral.

A Deliberação Normativa nº 390, de maio de 1998, regulamentou a atividade do bacharel em Turismo. Visando reconhecer e regulamentar a profissão de turismólogo, a Associação Brasileira de Bacharéis em Turismo (ABBTUR) tem procurado esclarecer aos bacharéis e estudantes de turismo sobre a importância da adoção da denominação profissional “turismólogo”. Aqueles que se formam nas faculdades de Turismo são bacharéis em Turismo, mas, até hoje, não possuem, oficialmente, a titulação profissional de turismólogo. Para a regulamentação da profissão a ABBTUR tem buscado apoio em diversas entidades de classe do setor de Turismo e na Embratur. Nesse sentido, resultados foram conseguidos com a Deliberação Normativa nº 395, de 18/09/1998, que instituiu o sistema de cadastro dos bacharéis em Turismo na Embratur.

No artigo “A Regulamentação dos turismólogos”, publicado no Caderno de Viagens do jornal *O Estado de S. Paulo*, em 13 de Julho de 2004, Marcelo Vilela Almeida, presidente da ABBTUR, diz que a questão da regulamentação da profissão de turismólogo é importante e até necessária, mas não se pode esperar que o poder público e a iniciativa privada nos dêem algo, apenas em função de alguma determinação legal.

Apesar da ainda aguardada regulamentação, os bacharéis em Turismo estão ocupando cargos no Ministério do Turismo (e em outros ministérios), no Instituto Brasileiro de Turismo (Embratur) e nos órgãos estaduais e municipais de Turismo de todo o país. O presidente da ABBTUR informa também que nunca se viu tantos concursos públicos para bacharéis em turismo, no Brasil, como agora, sem falar nos altos cargos ocupados por esses profissionais nas maiores organizações turísticas privadas. Na opinião de Marcelo Vilela de Almeida, embora ainda exista muito desconhecimento a respeito da formação em Turismo (e embora ouçamos algumas piadas de mau gosto), muitas coisas mudaram desde que os primeiros bacharéis da área começaram a obter seus títulos de especialistas, mestres e doutores, aqui e no exterior, sobretudo a partir da década de 1990. Isso fez com que todo o mercado passasse a prestar atenção a essa categoria, cada vez mais bem qualificada.

Além do problema da regulamentação da profissão de turismólogo, Ansarah (op. cit., p. 30) destacou a questão da educação:

Um dos maiores problemas que a educação em turismo está enfrentando é a falta de professores bacharéis em cursos de turismo e hotelaria titulados (mestres e doutores), impactando desfavoravelmente na qualidade dos cursos oferecidos no Brasil. Existem atualmente no Brasil, doze bacharéis em turismo com doutorado.

Sobre a regulamentação da profissão de turismólogo, Trigo (2002, p. 12-3) ressalta que:

Nossa profissão já está sendo rapidamente reconhecida e é preciso que entendamos que ela não pode ser regulamentada. Assim como a ecologia, a publicidade, a informática, o entretenimento, a área de lazer e turismo é extremamente ampla e complexa para ser “encaixotada” em parâmetros profissionais restritivos. O turismo não é regulamentado em nenhum lugar do mundo devido justamente à sua extensão e complexidade.

PARTE B: ESTUDO DE UMA ESCOLA DE GASTRONOMIA EM SÃO PAULO

CAPÍTULO 4: A FACULDADE DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA, GASTRONOMIA E TURISMO DE SÃO PAULO – HOTE C

4.1 História da HOTE C

A HOTE C nasceu da experiência que um de seus colaboradores vivenciou no Sindicato de Hotéis, Bares, Restaurantes e Similares de São Paulo (sindicato patronal), onde funcionava a Escola de Hotelaria João Dória Jr. Devendo sua fundação ao estabelecimento de uma aliança entre o Grupo Educacional Flamingo de São Paulo, que previa a administração pedagógica da escola que, naquela época, oferecia aos sindicalizados cursos básicos de qualificação, atualização e especialização para o mercado de hotéis, bares e restaurantes. Progressivamente, a escola do Sindicato foi desenvolvendo um programa de educação para o trabalho, pautado em diretrizes e conteúdos voltados para uma educação mais contextualizada, menos tecnicista e sintonizado com as transformações tecnológicas e socioeconômicas. As preocupações da escola eram trabalhar o pensamento e a reflexão críticos, além de procurar desenvolver habilidades necessárias ao trabalho específico para a área de Turismo e Hospitalidade.

A escola procurava, gradativamente, desenvolver um processo educativo o mais próximo possível da realidade dos alunos, priorizando o diálogo e a troca de conhecimentos entre professores e estudantes. Também se preocupava com a questão do desenvolvimento de competências e de novas habilidades dirigidas, para que seu aluno desenvolvesse uma autogestão de sua própria vida e carreira.

O enfoque na problemática da aquisição de novas habilidades tem significado ambíguo. Ele poderá deslocar a ênfase das questões sociais, tais como o desemprego, diretamente relacionado ao âmbito das políticas governamentais, para uma abordagem que focalize os indivíduos, como trabalhadores, caracterizando-os como desprovidos de competências e habilidades, mão-de-obra despreparada e desqualificada. Por isso, haveria desemprego.

De acordo com Gohn (2001b, p. 95):

[...] exige-se das pessoas novas habilidades, entre elas a de gestão. Não importa mais possuir um grande acervo de conhecimentos, mas sim o domínio de certas habilidades básicas, tais como comunicar-se (de preferência em mais de uma língua), domínio da linguagem das máquinas e, sobretudo, habilidade de gestão (de gerir sua própria vida e carreira, equipes, conflitos etc.). Ou seja, todos têm de planejar e administrar suas vidas e carreiras.

Com o decorrer do tempo, as preocupações da equipe pedagógica da Escola João Dória Jr. foram se acentuando. Novos elementos na educação foram aparecendo, despontando o desejo de se criar uma escola que rompesse com o modelo de escola tecnicista, focada no treino, na reciclagem ocupacional e na especialização, limitando as perspectivas e possibilidades dos alunos. Novas metodologias de trabalho, procedimentos e articulação entre professores e alunos foram sendo implementados e constituíram desafios para a construção de uma educação mais politizada, crítica, solidária e articulada entre os professores. O processo de humanização do ensino estava nascendo e a escola lutava contra as práticas pedagógicas que enfatizavam a competição e a individualização. Buscava-se trabalhar com um conceito mais amplo de educação associada à cultura e não mais voltada exclusivamente para a inserção econômica no mundo do trabalho – como preconizavam os modelos neo-liberais. Para Gohn (Ib.) o enfrentamento dos novos tempos requer uma mudança de mentalidade e de cultura.

O desafio para a equipe escolar, que já pensava em desvincular-se do sindicato patronal, era preparar seus alunos na arte de bem viver e isso implicava pensar numa escola cujo objetivo principal fosse a cidadania, mas cidadania pensada em termos coletivos, de sentimentos de “nós” e que só é construída por meio das vivências e experiências das pessoas em seus trabalhos, nos ambientes de Turismo e Hospitalidade. A cidadania para a escola implica a possibilidade de ampliação da cultura em todas as suas manifestações. A escola é o espaço por excelência destinado a essa apropriação.

A Escola João Dória Jr. oferecia cursos livres (educação básica) destinados a qualificar e requalificar trabalhadores, sem exigência de escolaridade prévia. Destaquemos que esses cursos constituem o campo de educação não-formal e, portanto, não sujeitos à regulamentação curricular. Na opinião de Gohn (op. cit.), a educação não-formal, por ser educação, abre a

possibilidade de criação de novos conhecimentos. Portanto, tem um peso formativo e constitui um campo formidável de estudo considerando as vidas, as oportunidades do trabalho precoce, o viés econômico, a elitização da educação, ou seja, as condições humanas e o próprio desenvolvimento do país.

Na Escola João Dória Jr., a equipe pedagógica estava empenhada em construir uma escola da liberdade e da criatividade nos moldes desenhados por Gohn (1999) a partir de idéias de Touraine. A preocupação crescente entre os educadores era articular a educação formal e a não-formal alicerçada pelo ensino crítico e reflexivo da realidade concreta vivida pelas pessoas que procuravam o Sindicato, as quais, na sua grande maioria, iam também atrás de trabalho. Qualquer oportunidade era bem-vinda. Ao final do ano de 1999, a equipe escolar desvinculou-se amistosamente⁹ do Sindicato e constituiu a Escola de Hotelaria e Turismo de São Paulo.

A escola oferecia aos interessados em adquirir as habilidades e competências necessárias ao exercício de uma atividade profissional, na área de Turismo e Hospitalidade, cursos livres de recepcionista, governança, *maître*, garçom, garçonete, gestão hoteleira, cozinheiro(a), confeitiro(a), panificador(a), camareira, organizador(a) de eventos, pizzaiolo(a), administrador(a) de restaurantes, barista e outros. Em 2001, foram aprovados os cursos de nível técnico pela Diretoria de Ensino Centro, órgão da Secretaria de Educação do Estado e que compreende os cursos técnicos de Hotelaria, Turismo, Hotelaria Hospitalar, Eventos e Gastronomia.

Em 23 de janeiro de 2002, o Ministério da Educação, credenciou a escola de hotelaria por meio da Portaria nº 147 e ela passou a se chamar Centro Superior de Educação Tecnológica em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo. De acordo com o Decreto Federal n. 5225, de 01/10/2004, o Centro Superior se transformou na Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo.

A Faculdade administra vários cursos na área profissional de Turismo e Hospitalidade, em nível tecnológico. Dentre os cursos oferecidos, está o de Gastronomia. Esse curso é oferecido por poucas faculdades. Em São Paulo, temos a Universidade Anhembi Morumbi, a Faculdades

⁹ Algumas situações inviabilizavam o trabalho pedagógico da Escola João Dória Jr.: interesses conflitantes por parte do Sindicato Patronal entre o trabalho pedagógico da escola e o atendimento das necessidades dos associados, que se contrapunham à proposta pedagógica da escola; impossibilidade de expansão da escola; poder cartorial do Presidente do Sindicato, que detinha o controle das decisões; a escola de formação profissional João Dória Jr. não era prioridade e nem constava das atividades do sindicato patronal.

Metropolitanas Unidas (FMU), o Senac (Campi Santo Amaro, Campos do Jordão e Águas de São Pedro), a Universidade de Sorocaba (UNISO), a Universidade Metodista de São Paulo e a Universidade Paulista (UNIP). Mais recentemente, foi criado o curso da Faculdade Editora Nacional em São Caetano do Sul e o da Faculdade Nossa Senhora do Patrocínio, em Itu. Fora do estado de São Paulo, o curso é oferecido pela Universidade Estácio de Sá (Rio de Janeiro), pela Associação de Ensino de Santa Catarina e pela Universidade do Vale dos Sinos (UNISINOS), no Rio Grande do Sul. Esta última oferece o Curso Superior de Gastronomia também na modalidade de bacharelado, com 2820 horas.

Apenas como referência, em nível internacional, os estudos na área de Gastronomia estão mais adiantados que no Brasil, estando os europeus já oferecendo cursos de estudos avançados na área¹⁰. A Universidade de Ciências Gastronômicas em Colorno (Itália) lançou programa de mestrado na Faculdade de Agroecologia e Gastronomia. A base do programa é a filosofia da *slow food* sobre agricultura sustentável e tradições gastronômicas únicas que existem mundo afora. Trata-se da defesa da biodiversidade. Do programa constam disciplinas como: História da Alimentação e da Culinária, Turismo Vinícola e Culinário, O Negócio da Comida – Marketing e Merchandising e outras. O que menos se faz no programa é cozinhar. A Academia Barilla em Parma (Itália) composta de dezesseis cozinhas modernas e uma biblioteca gastronômica com mais de 6500 livros (alguns do século XVI) abriu curso voltado a chefes de cozinha, compradores de comida, donos de restaurantes etc. Também o Instituto de Estudos Avançados do Paladar, Gastronomia e das Artes da Mesa oferece curso de mestrado pela Universidade de Reims, na região de Champagne – Ardenne (França).

A Faculdade quis organizar melhor o projeto de Gastronomia, aproveitando-se antes da experiência adquirida com a implementação do curso de Hotelaria que ocorreu em fevereiro de 2002.

Recentemente, em outubro de 2004, (Ver Anexo C – Parecer Conclusivo e Sugestões Finais da Análise Verificadora feita pela Comissão de especialistas do MEC), o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da HOTECH, que teve início em agosto de 2002, foi reconhecido pelo MEC. O reconhecimento faz parte da proposta de melhoria da qualidade do curso, do seu aperfeiçoamento e de sua atualização. Proporciona reflexões sobre o processo de ensino-aprendizagem, objetivando a formação profissional.

¹⁰ Ver matéria publicada no jornal *O Estado de S. Paulo*, no Caderno de Economia (p. 11), em 22/10/2004.

4.2 A organização da estrutura curricular da faculdade

Os cursos superiores de tecnologia oferecidos pela Faculdade, dos quais o de Gastronomia é o campo deste estudo, estão abertos a portadores de diploma de ensino médio ou portadores de diploma de graduação e que tenham obtido classificação em processo seletivo.

O curso de gastronomia da HOTECH é promovido em quatro módulos semestrais, com carga horária de 400 horas cada. O aluno, ao concluir o primeiro e o segundo módulos, recebe o certificado de cozinheiro assistente. Concluindo também o terceiro módulo passa a dispor do direito de receber certificado de Cozinheiro Internacional. São certificações intermediárias correspondentes a ocupações no mercado profissional e que permitem ao estudante trabalhar na área antes de concluir o curso. A integralização dos quatro módulos dá ao aluno o direito de receber diploma de Tecnólogo em Gastronomia legalmente registrado na Universidade de São Paulo.

A Portaria 397, de 9 de outubro de 2002, do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), disponibilizou a nova Classificação Brasileira de Ocupações – CBO. É o documento que reconhece, nomeia e codifica os títulos e descreve as características das ocupações do mercado de trabalho brasileiro e que poderá ser utilizado pelos mais diversos atores sociais do mercado de trabalho. Temos diversas ocupações em gastronomia: gerente de restaurante, de bar, chefe de cozinha, cozinheiro de classe internacional, cozinheiro de hospital, de bordo, padeiro confeitiro, chefe de confeitaria, chefe executivo nos serviços de alimentação, diretor de produção e operações de alimentação e *personal food*.

O Instituto de Hospitalidade, sediado em Salvador, com o apoio do Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID) e do Serviço de Apoio à Micro e Pequena Empresa (SEBRAE), desenvolveu normas que foram aprovadas pelo Conselho Nacional de Certificação da Qualidade Profissional para o setor de Turismo – CQT, em 19 de agosto de 2002. A norma para o setor de alimentação estabelece que o gerente de restaurante ou de alimentos e bebidas, o chefe executivo de cozinha, o cozinheiro chefe internacional e outros devem ocupar-se, principalmente, da criação, coordenação e realização de receitas e pratos; da supervisão da equipe de trabalho da cozinha; da garantia da qualidade dos produtos e serviços e da rentabilidade para o estabelecimento.

A modularização do curso permite uma maior flexibilidade da grade curricular e contribui para a ampliação e agilização do atendimento às necessidades do mercado, dos trabalhadores e da sociedade. O aluno tem um itinerário educacional predefinido que busca ministrar os conhecimentos necessários e úteis para a vida produtiva e social.

A flexibilidade e a mobilidade curricular do curso de Gastronomia impulsiona a Faculdade a zelar pela contínua interação com o meio em que atua, com a comunidade local e com a sociedade como um todo. Isso contribui para diminuir a compartimentação ou estanqueidade da ação pedagógica e para alimentar a necessária atualização da grade curricular do curso.

Inicialmente, o curso de Gastronomia apresentou uma organização curricular visando formar pessoas para realização de serviços operacionais gastronômicos, formando meros chefes de cozinha. Com a experiência adquirida nos anos anteriores, foi organizada, em 2004, a reformulação da organização curricular que passou a buscar a formação de pessoas que passassem a dispor tanto dos conhecimentos operacionais, quanto dos gerenciais, criando-se assim profissionais responsáveis pelo planejamento dos produtos e serviços gastronômicos. Dessa maneira, o objetivo do curso tornou-se ampliado, contemplando, com essa modificação, a formação de tecnólogos em gastronomia com uma consciência da qualidade na sua formação e com aumento da potencialidade de emprego, preenchendo, assim, uma lacuna existente para os profissionais dessa área. Essa nova organização curricular foi referendada pelo MEC, quando da visita de reconhecimento que ocorreu em dezembro de 2004, e é a organização curricular que está vigorando. (Ver Anexo B – Organização Curricular do Curso Superior de Gastronomia – 2005).

Pela sua privilegiada localização no centro de São Paulo, a Faculdade tem verificado, a seu redor, o universo envolvente do mercado de hotéis, restaurantes e casas de eventos. Ela desenvolve várias ações que refletem na forma positiva de articulação através de parcerias com os empresários e organizações do setor hoteleiro, turístico e gastronômico. Essas ações articuladoras com os meios produtivos têm criado e estabelecido vínculos, cada vez mais crescentes, entre professores, alunos e comunidade, aumentando as possibilidades de estágios e empregos.

A Faculdade tem investido na participação dos docentes e dos alunos em eventos externos que proporcionam a aquisição de competências, resultando em ações de melhoria para todos, inclusive para a comunidade empresarial que se encontra presente na instituição. A constante

interação com hotéis, motéis, restaurantes, bares, casas noturnas, bufês e com os diversos meios de serviço, além de entidades afins, tem trazido uma simbiose de idéias, cooperação e compartilhamento de vivências, subsidiando a formação dos alunos.

A Faculdade participou de empreendimentos voltados à colaboração com as ações governamentais relacionadas aos programas envolvidos com qualificação e requalificação profissional de membros da comunidade, atendendo a diversos projetos, inclusive àqueles voltados às frentes de trabalho.

A participação na Associação Nacional da Educação Tecnológica (ANET) proporcionou sua integração na execução dos cursos de capacitação gerencial para organizações não-governamentais, estruturados e postos em prática através de parceria com a Secretaria do Emprego e Relações do Trabalho do Estado de São Paulo.

A Faculdade atende e/ou mantém parcerias em São Paulo, entre outros, com a Fundação Estadual do Bem-Estar do Menor, a Secretaria do Governo e Gestão Estratégica, o Instituto Cultural do Trabalho, além do atendimento a jovens, inclusive fora da região central da cidade, para formação na área do Turismo e Hospitalidade. Fortalecendo a dinâmica das práticas educativas e, em colaboração com o meio produtivo, oferece aos alunos e professores um programa pedagógico de palestras, visitas técnicas, passeios turísticos e oficinas.

Dentro dos princípios e valores do seu projeto pedagógico referenda a política de abertura, continuidade, atualização e integração com o mercado de trabalho. Contempla também a política de troca de experiências, visando um ambiente educacional que propicie o desenvolvimento de competências que se traduzem em aplicações voltadas para o mercado profissional.

A maioria dos alunos trabalha para custear seus estudos, mas, apesar das dificuldades, a evasão é pequena e isso expressa, para a escola, que os alunos reconhecem a qualidade do ensino como fator importante para suas realizações profissionais. A finalidade da Faculdade é formar profissionais na sua área fim, mas com cultura, qualidade de ensino e formação humana. A responsabilidade é grande, pois a área do Turismo e Hospitalidade é muito recente.

Conforme relato anterior, é importante destacar que a Faculdade desenvolve, desde o ano 2000, um trabalho de parcerias com as empresas. Essa aproximação com o mercado produtivo significa o fornecimento de produtos e equipamentos, palestras, *workshops*, visitas técnicas e cursos de atualização tecnológica. Essa cultura de parcerias nasceu da convivência que a equipe escolar tinha com o sindicato patronal. Hoteleiros, administradores de restaurantes, empresas de

alimentação e de outros produtos mantinham atividades no sindicato, tais como exposições, palestras, visitas técnicas, oportunidades de estágios e degustações. As parcerias ampliam a oferta de serviços e recursos, abrem novos espaços e estratégias de atuação, facilitam a negociação e articulação e reforçam a sustentabilidade das ações. Os aportes em materiais e equipamentos viabilizam o fortalecimento institucional assegurando a expansão dos projetos. Os aportes teóricos são importantes para a divulgação e a aplicação de novas tecnologias. Eles contribuem para o planejamento da escola e para uma compreensão mais abrangente da realidade. Hoje, o setor produtivo participa, colabora e compartilha das iniciativas da escola. O que acontece no mundo econômico tem repercussão na Faculdade, pois eles não estão dissociados.

A Faculdade também tem buscado a articulação com instituições ligadas à inserção dos alunos no mercado de trabalho e à formação profissional. Atualmente, o Centro de Integração Empresa Escola (CIEE) mantém, em parceria com a escola, um posto de atendimento aos interessados em estágio profissional.

Por meio das visitas técnicas vivenciais e parcerias com outros centros superiores, os alunos exercem atividades de pesquisas que estão relacionadas com as unidades curriculares do curso.

A Faculdade também expõe os resultados dos trabalhos práticos de seus alunos por meio de revistas especializadas da área (*Receita Fácil, Confeitaria Brasileira, ABREDI e Hotelaria*), de veículos de massa (Programa Ronnie Von – TV Gazeta, Programa Superpop – Rede TV) e da Feira Especializada (FITHEP). Sua política de abertura e a aproximação com a sociedade propiciam a atualização de seus cursos conectados com a realidade social e contribuem para a definição do perfil profissional dos concluintes, além de prestar assessoria para a realização da Feira Anual de Negócios (EXPHOTEC), com o envolvimento de alunos, professores e empresas parceiras. A escola também firmou parceria com a Associação de Bares e Restaurantes Diferenciados (ABREDI) e com a Associação Brasileira de Restaurantes e Empresas de Entretenimento (ABRASEL).

A Faculdade não poderia se eximir da responsabilidade de formar profissionais competentes, aptos a atender às demandas do mercado de trabalho impostas por mudanças tecnológicas e econômicas contínuas. Seu objetivo fundamental é permitir a todos, indiscriminadamente, o acesso ao saber produzido, organizado e sistematizado, formando cidadãos capacitados, não apenas para o exercício profissional, mas também em condições de

decidir pelo encaminhamento mais apropriado de sua vida na relação com a sociedade. Trata-se de valorizar os conhecimentos humanísticos e aplicar o conhecimento construído na resolução do cotidiano. Esta proposta pedagógica, que implica ver o aluno como ser de valores, de idéias, de costumes, de atitudes e de moral, precisa superar a fragmentação curricular. A compartimentação do ensino impossibilita a aquisição de uma visão mais ampliada e complexa do conhecimento.

Alguns professores ainda encaram a escola como centro de treinamento e de reciclagem ocupacional. Por isso, a Faculdade preocupa-se, também, com a formação desses profissionais. Ela propicia e facilita, por meio de bolsa de estudo, a participação em cursos de pós-graduação em docência em gastronomia, realizados na própria instituição. Com o objetivo de propiciar a atualização de conhecimentos de seu corpo docente, a Faculdade promove, sistematicamente, palestras com especialistas nos variados temas de interesse dos cursos. Complementando as atividades de formação do corpo docente, são desenvolvidas reuniões pedagógicas, nas quais se discutem os processos de ensino e de aprendizagem, de avaliação escolar, o regimento da Faculdade, a organização do currículo, as práticas educativas e a própria concepção do ensino superior.

Atualmente, a Faculdade está em processo de avaliação interna, nos moldes do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES). Avaliação institucional é o levantamento de dados sobre os diversos segmentos da instituição, a partir do preenchimento de questionários, por alunos, professores e funcionários. A avaliação leva em conta a dimensão do ensino e da aprendizagem e da infra-estrutura oferecidas.

As atividades curriculares previstas no plano de curso de gastronomia são práticas pedagógicas que o aluno realiza, visando uma formação que se apóia no que o ele já conhece, com a construção e a apropriação de novos conhecimentos teóricos e habilidades. Também é preocupação da Faculdade o desenvolvimento de capacidade para processamento e aplicação de informações, para a tomada de decisões racionais. Buscam-se ampliar as condições para avaliação de projetos e de sua reformulação, enfim, a capacidade de análise e reflexão crítica na ação, sobre a ação e durante a ação, convivendo e integrando estudos teóricos e práticos, num só ambiente processual de formação. A interação crítica com a realidade é uma tônica constante, de forma a aliar os estudos teóricos com a experiência e vivência efetiva da realidade. Destacam-se, nesse contexto, as aulas de cozinha de criação em que os alunos, que em sua maioria têm uma experiência anterior à Faculdade na área de alimentação, após receberem as informações técnicas

e as características peculiares dos produtos alimentícios e relacionarem a gastronomia dos diversos países, inclusive a cozinha regional brasileira, elaboram, em equipe e com os produtos disponibilizados, um cardápio típico do país escolhido.

As aulas apresentam exposições, dialogadas, desenvolvendo o espírito de atividades em grupo e práticas operatórias (muitas vezes com dramatização), oficinas e *workshops*. Destaquemos o exemplo que ocorre na disciplina de Cortes e Preparações de Carnes Bovina, Suína, Aves e Pescado. Os alunos, integrados com o professor da disciplina, aprendem, ao vivo, a desossar, cortar, embalar a vácuo e congelar peças de boi, suíno e aves. Após esse trabalho, as peças são utilizadas para o preparo de pratos da cozinha clássica francesa, da cozinha regional estrangeira, brasileira e da contemporânea.

A Faculdade proporciona oportunidades de relacionamento dos alunos com a realidade que envolve a área da gastronomia, desafiando-os a vivenciar problemas. Objetiva fornecer elementos para a compreensão da realidade no sentido de mudança pessoal e profissional. A comunicação é enfatizada e estimulada pelos professores e parceiros empresariais que discutem a visão do mercado, do negócio, dos interesses e do lucro. São temas parcialmente conflitantes com a formação humanístico-afetiva e libertadora proposta pela Faculdade. É fundamental a compreensão o contexto sociocultural e econômico no qual o aluno está inserido e o contexto do mundo empresarial.

Pode dizer que a escola tem como marco referencial a defesa de um humanismo a serviço da conscientização dos alunos. Por isso, acredita-se que ressignificando os paradigmas que dizem respeito à igualdade de oportunidades e de direitos, abre-se um espaço político para a construção do saber.

O aluno é incentivado pelos professores a realizar pesquisas de campo que, posteriormente, subsidiarão o trabalho multidisciplinar que vai ser desenvolvido no último módulo do curso de Gastronomia, no qual os alunos planejam um empreendimento gastronômico. Nesse projeto, são trabalhados vários temas, tais como implantação, operacionalização, caracterização da empresa, pesquisa de mercado, análise econômica, diagnóstico de comercialização e operação, viabilidade do projeto, implantação e retorno do investimento.

No cotidiano da Faculdade, o exercício prático da profissão tem um papel central. Trata-se de aprender por meio do fazer, da confecção do objeto da aprendizagem. Os alunos, acompanhados dos professores, realizam visitas técnicas a hotéis, restaurantes, bares e seus

correlatos, além de museus, eventos, feiras e congressos, entre outros. Ao término de cada evento, os alunos apresentam relatórios e discutem suas idéias e a sua interação com o trabalho.

São utilizadas simulações de casos, visando estimular os alunos na busca de soluções ou de alternativas para fatos e problemas do cotidiano de trabalho. O objetivo é a crítica e a reflexão sobre a realidade que se apresenta e se manifesta. À Faculdade cabe clarificar e ressignificar essa realidade. É um processo de desenvolvimento intelectual que se estrutura e se consolida no próprio ambiente escolar e social. Nesses ambientes, concorrem, simultaneamente, ações de desenvolvimento e de resistência. É a dialética que envolve um pensar e um fazer. À medida que isso acontece, os alunos acabam criando uma identidade própria.

A organização didático-pedagógica é desenvolvida a partir de uma matriz que apresenta objetivos e ações a serem conduzidos pelos autores do processo. Esse conjunto de conceitos e ações constitui-se nos fundamentos e práticas que alicerçam as opções pedagógicas, as intervenções no contexto e as preocupações institucionais que devem ser ainda mais sistematizadas e dinamizadas.

Quadro 4.1 Matriz de objetivos e ações da Faculdade para o Curso de Gastronomia

Objetivos	Ações
Acompanhar o egresso	Acompanhamento de egressos ¹¹
Definir e redefinir competências a serem desenvolvidas e a respectiva organização de temas a serem trabalhados	Análise de mercado regional Análise do plano de curso de gastronomia Análise do perfil do aluno
Avaliar sistematicamente as práticas pedagógicas.	Atendimento a alunos e professores Assistência às aulas
Acompanhar os processos e metodologia de avaliação	Análise dos instrumentos de avaliação Assistência às aulas
Definir atividades complementares necessárias	Análise dos recursos didáticos Análise e planejamento dos recursos necessários
Acompanhar o desenvolvimento e adequação do perfil do Corpo Docente	Assistência às aulas Análise e planejamento dos recursos humanos necessários
Estudar os fenômenos decorrentes da evasão escolar e buscar soluções	Acompanhamento sistemático do Plano de Ação Diagnóstico socioeconômico do perfil do aluno

Muito mais que simples agência de preparação de mão-de-obra diplomada para o mercado ou fornecedor de soluções para problemas imediatos dos setores empresariais, o curso de gastronomia da HOTECH constitui-se em espaços que abrem possibilidades para a reflexão e para a construção crítica do saber.

A Faculdade se esforça para definir e estruturar o projeto do curso de Gastronomia por competências e habilidades, em vez de simplesmente construir uma grade curricular simplificada. Parceiros desse propósito, os professores realizam sistemáticas discussões sobre o que se entende

¹¹ Terminada a avaliação institucional, a Faculdade irá estruturar o processo de acompanhamento de egressos.

por “competências e habilidades” na educação profissional. O aluno também participa do desenvolvimento do projeto e, portanto, necessita conscientizar-se da importância de sua participação e conhecimento do objeto de trabalho para que se torne sujeito ativo, propositivo, de forma que as habilidades necessárias para o exercício prático da profissão possam nascer, crescer e florescer em sua plenitude.

O currículo da escola estruturou-se segundo alguns eixos, a saber: necessidades do mercado; experiência dos professores; observação dos currículos de outras faculdades de maior prestígio; diretrizes curriculares do MEC. É importante ressaltar que não houve um distanciamento das necessidades e perspectivas dos próprios alunos, pois eles são os mais interessados e, efetivamente, os mais envolvidos nas ações pedagógicas.

A qualidade dos cursos é uma prioridade, assim como o seu reconhecimento pela comunidade e pelos alunos. A Faculdade busca estabelecer, com clareza, o que se qualifica como *bom*, procurando atualizar seu projeto pedagógico e seu currículo. O foco principal é o trabalho do professor com o aluno na perspectiva do aprender. Não existe ensino sem aprendizagem.

O controle da qualidade se dá pela análise das avaliações feitas pelos alunos, professores e a auto-avaliação institucional. Nos encontros pedagógicos, os professores discutem questões referentes aos alunos, suas atitudes, seu estar na Faculdade, o processo de ensino/aprendizagem e avaliação.

Sobre os docentes, a maioria tem experiência prática na área de Turismo e Hospitalidade. Aproximadamente 67% dos professores têm experiência profissional fora do magistério superior. A formação dos professores é muito heterogênea, ou seja, formação em Turismo, Administração, Nutrição, História, Geografia, Letras, Economia, Psicologia, Informática, Direito e Administração Hoteleira. Por volta de 25% dos professores são mestres e 41% são especialistas. Alguns têm mestrado não específico para a área do Turismo e Hospitalidade. Os professores trabalham sem dedicação exclusiva. Há plano de carreira docente. O compromisso de fidelidade da Faculdade para com seu corpo docente é que ele atue em todos os seus cursos superiores e técnicos e mesmo nos cursos de qualificação profissional (de educação básica), de maneira que o professor permaneça mais tempo na escola.

O projeto pedagógico do curso de Gastronomia não prevê estágio curricular obrigatório. Entretanto, a maioria dos alunos, auxiliada pela Divisão de Assessoria Profissional (DAPA) procura hotéis, restaurantes, empresas turísticas, empresas de transporte, agências de viagens e

operadoras, empresas de eventos, de lazer e entretenimento, complexos turísticos, centros culturais, de convenções, empresas de alimentação e organizações não-governamentais para realizar seus estágios. Muitas empresas não estão preparadas para supervisionar os estagiários, adotando práticas inadequadas e utilizando os alunos como mão-de-obra barata e em regime de tempo integral. Há um grosseiro desvirtuamento da saudável idéia que permite às empresas prestar um serviço educacional e de formação profissional, dispendo-se a acolher jovens estudantes para uma primeira experiência no mundo do trabalho. No artigo “Estagiários e 'escraviários””, o professor e colunista Roberto Macedo (2003), afirmou:

O absurdo está no fato de que o estágio deve ser integrado à formação educacional, e não há como esta se desenvolver satisfatoriamente com o estudante estagiando, ou pior, trabalhando efetivamente oito horas, tendo de freqüentar mais quatro horas de aula. [...] Há até quem ofereça vagas para "estagiários com experiência".

E não me surpreenderia ver estagiários trabalhando de graça, mesmo a serviço de contratantes com fins lucrativos.

(*O Estado de S. Paulo*, 23/10/2003).

O autor, no artigo: "Mais sobre os 'escraviários””, disse que:

[...] preocupa-me ver a boa pedagogia, inquestionavelmente valorizadora do estágio, atropelada pela ansiedade dos estudantes, da qual tiram proveito exploradores do trabalho juvenil, estimulados por uma legislação equivocada (*O Estado de S. Paulo*, 30/10/2003).

Como já ressaltado anteriormente e comprovado pela pesquisa socioeconômica, a grande maioria dos alunos trabalha para custear os próprios estudos e existe uma dificuldade para compatibilizar os horários de trabalho com os de estudo. Para minimizar os problemas de cumprimento com as mensalidades, a escola mantém parceria com o governo estadual no projeto A Escola da Família¹².

¹² A HOTECH disponibiliza vagas, nos cursos superiores na área profissional de Turismo e Hospitalidade, para alunos egressos da Rede Estadual de Ensino de São Paulo. O Programa Escola da Família é uma iniciativa do governo estadual que reembolsa as faculdades, devendo os alunos, em contrapartida, prestar serviços nas escolas da rede nos finais de semana. Os alunos são chamados de Educadores Universitários.

A Faculdade está sensível à demanda da comunidade para a criação de uma mentalidade empreendedora, trazendo novas expectativas de trabalho para os alunos. Por isso, o curso de Gastronomia também aborda a formação empreendedora, constando da organização curricular a disciplina Empreendedorismo.

A necessidade de adotar métodos inovadores para o ensino, a preocupação com a docência, não limitada apenas ao aspecto de treinamento, qualificação e reciclagem – a profundidade e complexidade desses temas merecem ser objeto de estudos específicos, procurando formas viáveis de operacionalização.

Quadro 4.2 Quadro Geral da HOTECH em 2005

NÚMERO DE ALUNOS	808
NÚMERO DE PROFESSORES	62
NÚMERO DE SALAS DE AULA	13
NÚMERO DE ALUNOS POR SALA	35
NÚMERO DE PESSOAL ADMINISTRATIVO	19
NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS DE MANUTENÇÃO	09
INSPETORES DE ALUNOS	06
ACERVO DA BIBLIOTECA	4.782
NÚMERO DE VÍDEOS	355
JORNAIS (ASSINATURAS)	04
PERIÓDICOS (ASSINATURAS)	08
LABORATÓRIOS CULINÁRIOS	12
LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA	01
CORDENADORES DE CURSOS	04
DIRETORES	04

CAPÍTULO 5: A PESQUISA DE CAMPO NA HOTEC

Neste capítulo, está registrado o estudo baseado na pesquisa de campo feita na Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo – HOTEC. A pesquisa envolveu candidatos ao processo seletivo e alunos do curso superior de Gastronomia e foi realizada em 2004 e 2005, compreendendo três etapas distintas e complementares.

A primeira etapa trabalhou com os dados de um levantamento do perfil socioeconômico dos candidatos aprovados no processo de seleção ao curso de Gastronomia, no ano de 2004, pesquisa esta realizada pela HOTEC, conforme já descrito na introdução desta dissertação. A segunda etapa constou de entrevistas realizadas por nós, com uma amostra aleatória de 24 alunos do curso de Gastronomia, a partir de um roteiro constituído por dezessete perguntas. Esses alunos participaram da primeira etapa da pesquisa como candidatos ao processo de seleção. Na terceira etapa, foram analisadas dezessete autobiografias dos alunos do curso de Gastronomia. Esses alunos também participaram da primeira etapa da pesquisa e não necessariamente participaram da segunda.

O que nos levou a realizar a pesquisa foi a necessidade de conhecer o perfil socioeconômico dos alunos de gastronomia, alguns dados de sua história de vida, sua trajetória educacional, opinião a respeito da formação que recebem na Faculdade, em suma, suas experiências, atitudes, crenças e pensamentos. Achamos importante conhecer a posição dos alunos enquanto sujeitos sociais, seu envolvimento nos espaços de participação e produção, seu percurso ocupacional, profissional e de participação política. Objetivamos também conhecer suas idéias sobre o currículo da Faculdade, especificamente, o do curso de Gastronomia.

5.1 Primeira etapa: pesquisa socioeconômica – caracterização do perfil do aluno de gastronomia da HOTECH

5.1.1 Introdução

Desde o início de suas atividades, a Faculdade centrou suas preocupações na obtenção de informações e de elementos que permitissem melhor compreender e explicar o quadro atual da instituição com a presença de novos e diferenciados contingentes de alunos e para conhecer sua própria realidade, suas potencialidades e possibilidades. Por meio da análise socioeconômica, a escola pôde detectar e identificar a causalidade dos problemas, tanto quanto possível antecipada.

Ao se realizar a pesquisa socioeconômica, o interesse maior da HOTECH foi conseguir dados para analisar a adequação do currículo às necessidades de conhecimentos teórico-práticos da área gastronômica, focalizando especificamente a questão do desenvolvimento de habilidades através de conteúdos mais dirigidos, oportunizados e enxutos, pela pertinência da época histórica, social e econômica e adequados ao nível dos alunos. Nesta dissertação, objetivamos realizar uma apreciação crítica das informações contidas na pesquisa. A HOTECH, ao realizar a pesquisa, buscou subsidiar os trabalhos dos professores para melhorar seu envolvimento e compromisso profissional para com os alunos.

Identificando as carências dos alunos, deficiências e sua própria condição humana, é possível que a consciência pedagógica e a capacidade de vinculação do professor possam se efetivar com maior segurança.

O instrumento utilizado na pesquisa realizada pela HOTECH foi um questionário, com dados de identificação pessoal, familiar e da situação socioeconômica do candidato. O questionário continha dezoito questões fechadas seguidas de uma lista preestabelecida de respostas possíveis (Ver Anexo D – Questionário para a pesquisa socioeconômica). O instrumento utilizado buscou levantar variadas características socioeconômicas para que a Faculdade tivesse uma imagem clara dos alunos.

O questionário foi aplicado, individualmente, em sala de aula, após a realização do processo seletivo que ocorreu em 2004. Foi solicitado aos 124 candidatos aprovados que fizessem uma leitura atenta das questões e que respondessem a todas as situações e, caso não soubessem, indicassem a resposta mais provável em função de outras situações semelhantes já experienciadas.

Os resultados obtidos, que são bastante ilustrativos por si só, são apresentados em forma de quadros ou gráficos, acompanhados de comentários analíticos para facilitar a compreensão e a visualização das informações, uma vez que estas são importantes para definir prioridades, processos sociais, pedagógicos e científicos da escola, além de ajudar na compreensão da cultura, costumes e valores. As respostas às questões foram analisadas por meio de um tratamento estatístico, permitindo sua utilização em grandes amostragens. A codificação dos dados e as análises estatísticas foram feitas utilizando um *software* especializado.

Foi informado aos respondentes que apenas a equipe pedagógica da HOTECH teria conhecimento das respectivas respostas, além de seu uso para fins desta dissertação. Para isso, cada candidato recebeu uma carta informativa (Ver Apêndice B – Carta aos Alunos: Consentimento Informado). As informações e dados do questionário socioeconômico foram utilizados para viabilizar as etapas posteriores deste estudo e para fins estritamente acadêmicos. Os nomes dos respondentes bem como as demais informações são sigilosos, nem haverá possibilidade de relacioná-los, individualmente, com as respostas fornecidas para o questionário.

A consideração do perfil acadêmico do aluno tornou viável a análise do valor agregado à instituição, traduzido pelos conhecimentos, habilidades e atitudes que acompanham esse aluno. Portanto, a pesquisa não estava voltada basicamente para medir, descrever, classificar e qualificar os alunos, mas para propiciar elementos de reflexão sobre o conteúdo do currículo escolar em consonância com as atividades de Gastronomia, propiciando conhecer e avaliar com mais acuidade as características dessa área profissional, principalmente no que se refere às exigências e necessidades de qualificação de seus profissionais.

A análise dos resultados da pesquisa, além de disseminar e socializar um diagnóstico, permitiu sugerir medidas concretas à direção da escola e formular ações qualitativas de caráter pedagógico e administrativo, que visassem ao desenvolvimento social e intelectual dos alunos.

5.1.2 Análise e resultados da pesquisa socioeconômica

O retorno dos questionários respondidos pelos candidatos classificados no processo seletivo para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foi considerado satisfatório pela HOTECH. Este fato não ocorreu, entretanto, para alguns cursos, como o de Panificação e Confeitaria e de Administração de Restaurantes Comerciais. A procura por esses cursos foi

mínima. Justifica-se tal ocorrência pelo ineditismo de tais cursos no Brasil. Muitas vezes, as universidades já consolidadas atuam como formadoras de opinião da sociedade brasileira. Quando uma instituição tradicional lança um curso superior pode transmitir, para o público estudantil, credibilidade, segurança, respeitabilidade e garantia de emprego, o que normalmente se traduz em efetivação de matrículas. O mesmo não se dá com escolas ainda sem tradição. Assim, o lançamento dos cursos de Panificação e Confeitaria e de Administração de Restaurantes Comerciais da HOTEC foi um insucesso. Por sua vez, no curso de Gastronomia, dos 124 respondentes, 108 efetuaram a matrícula.

A seguir, passamos a apresentar os resultados da pesquisa realizada pela HOTEC e analisada, criticamente, por nós para a elaboração desta dissertação.

O Quadro 5.1 demonstra a composição da amostra pesquisada, identificando os cursos escolhidos pelos alunos que responderam o questionário. O que nos interessa são os dados referentes ao curso de Gastronomia.

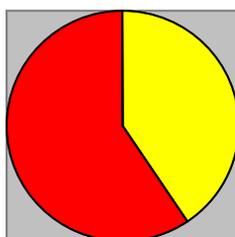
Quadro 5.1 Composição da Amostra por Curso

Curso	Amostra
Tecnólogo em Gastronomia	124 respondentes
Tecnólogo em Hotelaria	94 respondentes
Tecnólogo em Hotelaria Hospitalar	31 respondentes
Tecnólogo em Panificação e Confeitaria	9 respondentes
Tecnólogo em Administração em Restaurantes Comerciais	4 respondentes
Tecnólogo em Turismo	46 respondentes
Total	308 respondentes

Fonte: Comissão do Processo Seletivo – HOTEC – 2004.

Quadro 5.2 Distribuição dos candidatos por sexo

Respondentes	Número	%
Masculino	58	46,7
Feminino	66	53,3
Total	124	

Gráfico 5.1 Distribuição dos candidatos por sexo**Feminino 53%****Masculino 47%**

Fonte: Comissão do Processo Seletivo – HOTECH – 2004

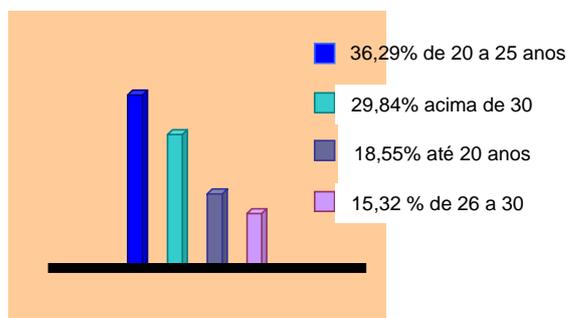
O Gráfico 5.1 evidencia que há 6% a mais de candidatas do sexo feminino interessadas no Curso de Gastronomia. Isto pode mostrar que a mulher está buscando ativamente a sua profissionalização. Os dados mostram que as mulheres predominam no curso de Gastronomia.

A feminização da profissão de chefe de cozinha é fato conhecido. Na realidade do mercado, a cozinha é um dos setores em que os homens ainda predominam. Uma possível explicação são as duras condições de trabalho na cozinha, exigindo longas jornadas e discriminação à atuação da mulher. Em muitas empresas de alimentação o trabalho de produção de alimentos acontece sem interrupção, por 24 horas. O mesmo acontece nos restaurantes industriais.

O relativo equilíbrio que existe entre o número de homens e mulheres interessados no curso levanta a reflexão que se deve ter quanto ao planejamento físico dos laboratórios culinários da Faculdade, e ao planejamento pedagógico, no sentido de retomar o aspecto histórico, cultural e social da função do(a) cozinheiro(a) e a situação profissional da época atual.

Quadro 5.3 Distribuição dos candidatos por idade

Respondentes	Número	%
Até 20 anos	23	18,55
De 20 a 25 anos	45	36,29
De 26 a 30 anos	19	15,32
Acima de 30 anos	37	29,84
Total	124	

Gráfico 5.2 Distribuição dos candidatos por idade

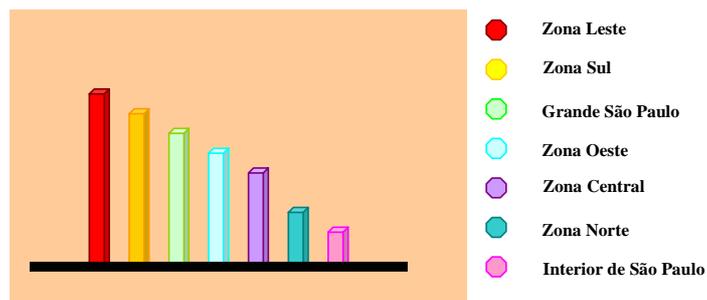
Fonte: Comissão do processo seletivo – HOTECH – 2004

Os candidatos da amostra distribuem-se dos 17 aos 50 anos, sendo que o maior grupo localiza-se na faixa etária dos 20 aos 25 anos, que é a faixa própria dos cursos superiores. Isso indica que, relativamente, os respondentes estão dentro do período de formação superior e que também pessoas mais idosas voltam aos bancos escolares, pois cerca de 30% dos alunos estão na faixa acima de 30 anos de idade.

A faixa etária predominante dos candidatos pesquisados coincide com aquela fornecida pela Associação Nacional de Educação Tecnológica (ANET), cujos resultados foram divulgados em 03/10/2003. Foram pesquisados pela ANET 12 Centros de Educação Tecnológica da Cidade de São Paulo e um Centro localizado no estado do Paraná.

Quadro 5.4 Distribuição dos candidatos por zona residencial

Respondentes	Número	%
Norte	9	7,44
Sul	28	23,14
Leste	31	25,62
Oeste	16	13,22
Centro	11	9,09
Grande São Paulo	19	15,70
Interior São Paulo	7	5,79
Outros Estados	0	0,00
Total	121	

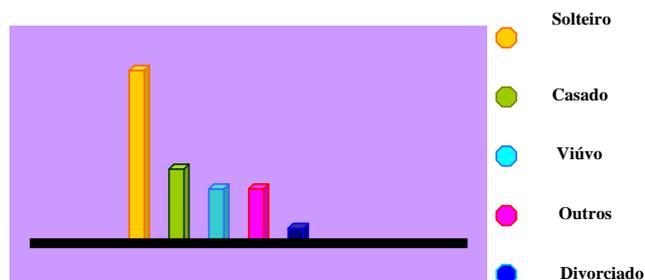
Gráfico 5.3 Distribuição dos candidatos por zona residencial

Fonte: Comissão de Processo Seletivo – HOTECH – 2004.

O quadro mostra a zona residencial dos respondentes. Pode-se dizer que a Faculdade atende, na maioria, aos alunos residentes na zona leste, seguida da zona sul de São Paulo. Estes dados indicam que a Faculdade tem uma representatividade grande nas zonas leste e sul, o que aponta a influência e abrangência que o curso de Gastronomia exerce sobre a população estudantil dessas regiões da capital. Do universo de 124 candidatos classificados no processo seletivo, apenas três não responderam à pergunta.

Quadro 5.5 Distribuição dos candidatos por estado civil

Respondentes	Número	%
Solteiro	93	75,61
Casado	23	18,70
Viúvo	3	2,44
Divorciado	1	0,81
Outros	3	2,44
Total	123	

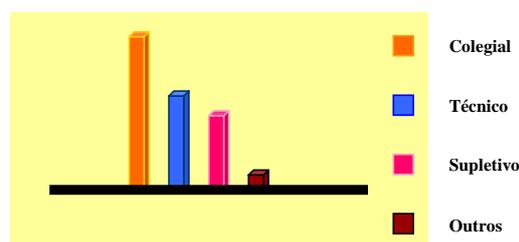
Gráfico 5.4 Distribuição dos candidatos por estado civil

Fonte: Comissão do Processo Seletivo – HOTECH – 2004.

A amostra pesquisada é formada por 75,61% de solteiros e poucos divorciados. Provavelmente, o trabalho escolar exige uma disponibilidade de tempo que as pessoas casadas não podem oferecer devido aos seus compromissos profissionais e familiares.

Quadro 5.6 Conclusão do ensino médio

Respondentes	Número	%
Colegial	67	54,03
Técnico	34	27,42
Supletivo	20	16,13
Outros	3	2,42
Total	124	

Gráfico 5.5 Conclusão do ensino médio

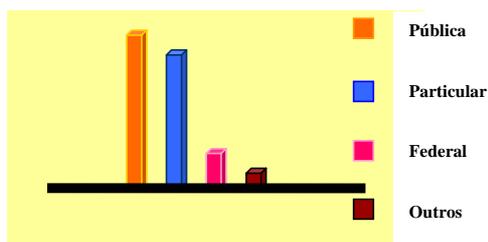
Fonte: Comissão do Processo Seletivo – HOTECH – 2004

Dos candidatos que responderam, 54,03% fizeram o colegial, alguns fizeram o técnico e outros o supletivo, o que mostra, de certo modo, a influência e a exigência básica do colegial.

Quadro 5.7 Tipo de estabelecimento em que concluiu o ensino médio

Respondentes	Número	%
Pública	61	49,19
Particular	59	47,58
Federal	1	0,81
Outros	3	2,42
Total	124	

Gráfico 5.6 Tipo de estabelecimento em que concluiu o ensino médio

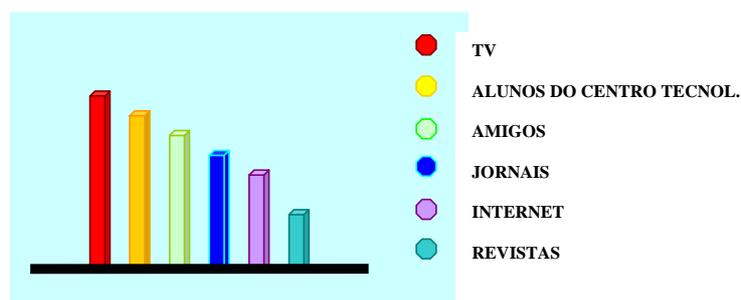


Fonte: Comissão do Processo Seletivo – HOTECH – 2007 – 1.º T.º.

A escola pública de 2º grau parece ser a instituição da maioria da população. Entretanto, boa parte dos respondentes informou na pesquisa que vem da escola de segundo grau privada. Na segunda etapa da pesquisa de campo, na qual foram feitas entrevistas com esses candidatos, agora na condição de alunos, comprovou-se que a maioria é egressa da escola pública.

Quadro 5.8 Os meios de informação sobre o processo seletivo da HOTEC

Respondentes	Número	%
Jornais	17	13,82
Revistas	09	7,32
Rádio	0	0,00
TV	34	27,64
Internet	13	10,57
Alunos do Centro Tecnológico	27	21,95
Amigos	23	18,70
Outros	0	0,00
Total	123	

Gráfico 5.7 Os meios de informação sobre o processo seletivo da HOTEC

Fonte: Comissão do Processo Seletivo – HOTEC – 2

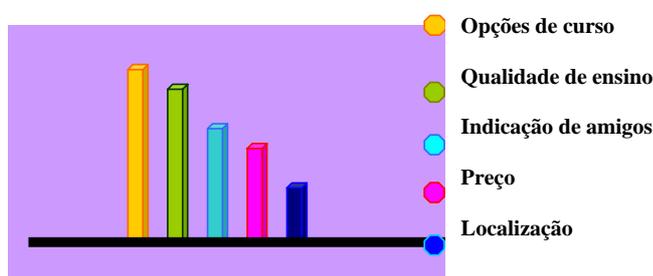
Boa parte dos entrevistados obteve conhecimento sobre a abertura de inscrições para o processo seletivo pela televisão. Também a divulgação boca-a-boca, feita pelos próprios alunos da Faculdade, foi responsável pela disseminação de informações. O Quadro 5.8 mostra que poucos lêem jornais ou revistas. A Faculdade, quinzenalmente, divulga seus cursos pelos jornais *Metronews*, *Diário Popular* e *Folha de S. Paulo*.

Quadro 5.9 Motivo da escolha da instituição (Por que escolheu esta instituição?)

Respondentes	Número	%
Número de Vagas	0	0,00
Indicação de Amigos	24	19,35
Qualidade de Ensino	31	25,00

Preço	23	18,55
Localização	14	11,29
Opções de Curso	32	25,81
Total	124	

Gráfico 5.8 Motivo da escolha da instituição (Por que escolheu esta instituição?)



Fonte: Comissão do Processo Seletivo – HOTECH – 2004

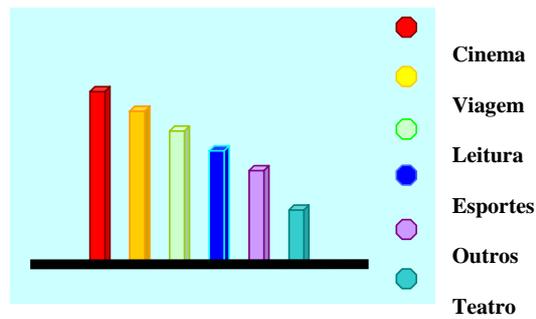
A análise da tabela mostra que a entrada dos candidatos na Faculdade se deu pela diversidade de tipos de cursos oferecidos na área do Turismo e da Hospitalidade e pelo fator qualidade. Os dados mostram que o oferecimento de um número de vagas não exerce influência nos respondentes sobre a escolha da instituição.

Comentário: A afirmação realmente comprova o que a tabela demonstra? Rever.

Quadro 5.10 Lazer predileto (Qual o seu lazer predileto? Se for o caso anote mais de uma alternativa.)

Lazer	Número	%
Teatro	8	6,50
Cinema	36	29,27
Leitura	16	13,01
Viagem	35	28,46
Esportes	15	12,20
Outros	13	10,57
Total	123	

Gráfico 5.9 Lazer predileto (Qual o seu lazer predileto? Se for o caso anote mais de uma alternativa.)



Fonte: Comissão do Processo Seletivo – HOTECH – 2004

Nessa questão sobre o emprego do tempo livre, o item mais selecionado foi o cinema. Em seguida, aparece a viagem. Alguns respondentes apontaram a leitura como opção de lazer. Um respondente não informou sua opção de lazer. Na opinião de Machado (1997), o desejo e a procura do cinema são tão velhos quanto a civilização de que somos filhos. O que atraía as massas às salas escuras não era qualquer promessa de conhecimento, mas a possibilidade de realizar nelas alguma espécie de regressão, de reconciliar-se com os fantasmas interiores e de colocar em operação a máquina do imaginário. O cinema, no início, reunia várias modalidades de espetáculo derivadas de formas populares de cultura, como o circo, o carnaval, a magia, a feira de atrações etc. e que são formas de expressão típicas das camadas mais desfavorecidas da população. Assim, o cinema dos primórdios ia buscar nos espetáculos populares não apenas inspiração e os modelos de representação, mas os seus figurantes. Com o passar do tempo, a classe média e o segmento da burguesia foram incorporados como um novo público. Essa nova platéia era mais sólida em termos econômicos, como também estava agraciada com um tempo de lazer infinitamente maior que o dos trabalhadores pobres. Esse relato justifica o fato que o cinema ainda hoje é procurado como fonte de lazer. Para Dumazedier (1976), o tempo de lazer é hoje mais relevante para a educação global dos indivíduos do que o tempo escolar. E, se um adulto recensear todos os campos de exercício da cidadania que teve de aprender, de alguma forma, certamente, perceberá que esse aprendizado ocorreu no tempo de lazer – na conversação cotidiana desinteressada, em livros, revistas, jornais que leu por puro desejo de ocupar agradavelmente seu tempo. É bom destacar, também, que o cinema constitui-se numa forma de

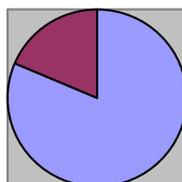
lazer e entretenimento das mais econômicas e, na atualidade, cinema e *shopping center* são uma dupla agregada.

É importante agregar o fator entretenimento na própria Faculdade, tornando o local agradável, proporcionando “algo mais” para o aluno e que lhe traga prazer e alegria. Os valores estéticos são considerados de suma importância porque aumentam o comprometimento. As pessoas “respondem” ao meio ambiente.

Quadro 5.11 Características da residência da família (Sua família possui casa própria?)

Respondentes	Número	%
Sim	108	87,10
Não	16	12,90
Total	124	

Gráfico 5.10 Característica da residência da família (Sua família possui casa própria?)



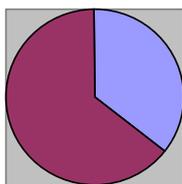
Não 12,90% Sim 87,10%

Fonte: Comissão do Processo Seletivo – HOTECH – 2004

Da amostra analisada, 87,10% dos candidatos afirmam que a família reside em casa própria, o que é um bom indicador econômico.

Quadro 5.12 Transporte (Possui condução própria?)

Respondentes	Número	%
Sim	44	35,48
Não	80	64,52
Total	124	

Gráfico 5.11 Transporte (Possui condução própria?)

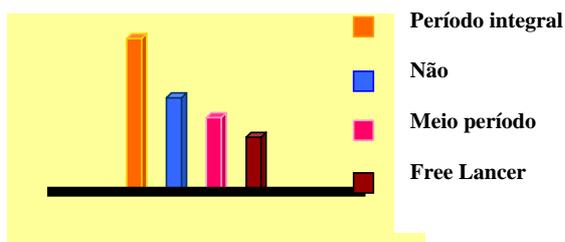
Não 64,52% Sim 35,48%

Fonte: Comissão do Processo Seletivo – HOTEK – 2004

A maioria dos candidatos não possui condução própria, utilizando-se principalmente do metrô para chegar à escola.

Quadro 5.13 Trabalho (Exerce atividade remunerada?)

Respondentes	Número	%
Sim, meio período	19	15,57
Sim, período integral	57	46,72
Trabalhos free lancer	13	10,66
Não	33	27,05
Total	122	

Gráfico 5.12 Trabalho (Exerce atividade remunerada?)

Fonte: Comissão Processo Seletivo – Hotec – 2004

Na pesquisa realizada, dois candidatos deixaram de responder a questão do trabalho. Conforme já dito anteriormente, observamos que 46,72% dos respondentes trabalham em período integral. Isso constrói um certo conceito de respondente: além de serem alunos de curso superior, eles já estão no mercado de trabalho, exercendo uma função. Na maioria dos casos, eles buscam a certificação profissional da função que já exercem, como práticos. O candidato precisa dividir seu tempo entre sala de aula, estudo e trabalho em período integral, ou seja, tem tripla jornada entre

trabalho e estudo. Isso também indica que os futuros alunos, na maioria, trabalham para ajudar a família nas despesas. Pode-se concluir, então, que o pretendente ao curso de Gastronomia será um estudante (solteiro, como mostrou a pesquisa) que manterá uma atividade profissional extra à faculdade. É importante considerar que 27,05% dos respondentes não trabalham. Esse fato permite que se levantem alguns aspectos para discussão. É possível apontar que há entre os respondentes um bom contingente que está, ocasionalmente, desempregado.

Quadro 5.14 Escolha do curso (Qual o motivo principal para a escolha do curso?)

Respondentes	Número	%
Prestígio social e altos salários	3	2,42
Mercado de trabalho interessante	27	21,77
Possibilidade de realização pessoal	66	53,23
Razões familiares	2	1,61
Relação com atividade que exerce	26	20,97
Total	122	

Gráfico 5.13 Escolha do curso (Qual o motivo principal para a escolha do curso?)



Fonte: Comissão do Processo Seletivo – HOTECH – 2004

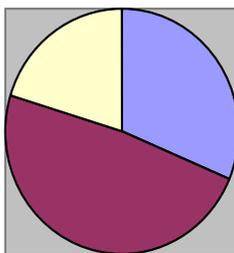
Mais de 50% escolheram o curso de Gastronomia visando a realização pessoal. Como indica o Quadro 5.14, a Faculdade terá que cumprir uma importante função social à medida que é formadora de pessoas para o trabalho. Um número significativo de pesquisados acha o mercado de trabalho interessante. A instituição educacional é uma agência formadora de profissionais e precisa, constantemente, atualizar seu currículo para atender às necessidades dos alunos sem distanciar-se das empresas de serviços de alimentação. O avanço da ciência e o progresso tecnológico impulsionam a escola a rever constantemente seu projeto pedagógico. A faculdade, hoje, é um fator de transformação social e a grande maioria dos pesquisados está centrada na expectativa de que o curso resultará em benefícios para sua vida profissional. Portanto, o curso de

Gastronomia pode refletir positivamente nos alunos, propiciando melhorias no desempenho das funções exercidas.

Quadro 5.15 Custeio dos estudos (Como pretende se manter durante o curso?)

Respondentes	Número	%
Trabalhando	89	71,77
Recursos familiares	30	24,19
Outros	5	4,03
Total	124	

Gráfico 5.14 Custeio dos estudos (Como pretende se manter durante o curso?)



Recursos familiares 24,19% Outros 4,03% Trabalhando 71,77%

Fonte: Comissão do Processo Seletivo – HOTECH – 2004

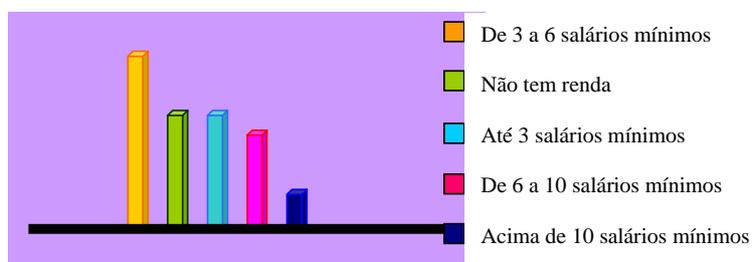
De acordo com o Gráfico 5.14, a quase totalidade dos respondentes precisa trabalhar para estudar. Em outras palavras, pode-se dizer que a grande maioria dos respondentes é oriunda da classe média, o que tem implicações para uma faculdade paga, pois os futuros alunos necessitam trabalhar para manter-se. Os estudos serão custeados pelos próprios alunos. Entretanto, 24,19% dependem dos recursos familiares. A evasão escolar é sempre um potencial de preocupações para a Faculdade. Quase sempre a evasão é fruto da inadimplência insolúvel. A Faculdade tem um programa de assistência estudantil, como bolsa-trabalho, destinado a apoiar alunos que demonstrem bom desempenho acadêmico. Conforme dito anteriormente, a escola também recebe alunos do projeto “A Escola da Família”, mantido pelo Governo do Estado de São Paulo. De uma certa forma, a renda do brasileiro para arcar com o valor da mensalidade está próxima do limite.

Quadro 5.16 Renda pessoal mensal

Respondentes	Número	%
Não tenho renda	30	24,59

Até 3 salários mínimos	30	24,59
De 3 a 6 salários mínimos	36	29,51
De 6 a 10 salários mínimos	21	17,21
Acima de 10 salários mínimos	5	4,10
Total	122	

Gráfico 5.15 Renda pessoal mensal

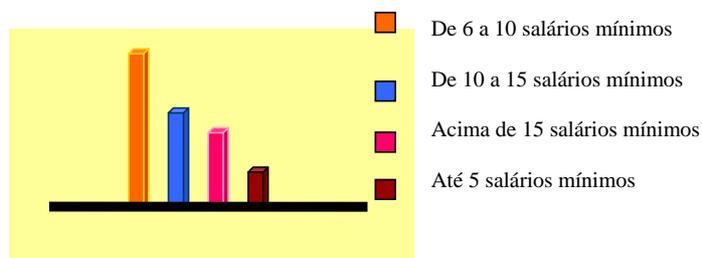


Fonte: Comissão Processo Seletivo – HOTECH – 2004

Da amostra de 124 pessoas, 122 responderam à questão da renda pessoal. Uma parcela ganha de três a seis salários mínimos mensais. Entretanto, 24,59% não têm renda profissional, o que pode trazer implicações para uma faculdade paga, pois recai sobre a família o custeio dos estudos. É importante ressaltar que apenas 4,10% ganham acima de 10 salários mínimos mensais.

Quadro 5.17 Renda familiar mensal

Respondentes	Número	%
Até 5 salários mínimos	17	14,41
De 6 a 10 salários mínimos	45	38,14
De 10 a 15 salários mínimos	30	25,42
Acima de 15 salários mínimos	26	22,03
Total	118	

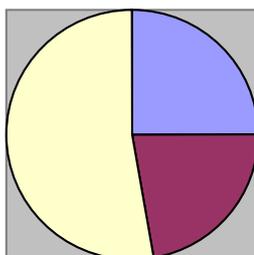
Gráfico 5.16 Renda familiar mensal

Fonte: Comissão Processo Seletivo – HOTECH – 2004.

O quadro mostra que cerca de 38% dos candidatos vêm de famílias que ganham de seis a 10 salários mínimos, o que constitui um indicador econômico para o planejamento administrativo da Faculdade. Pouco mais de 25% ganham de 10 a 15 salários mínimos; isso pode significar que os futuros alunos provêm da classe média. Da amostra, seis respondentes não informaram a renda familiar mensal. Convém lembrar que uma família pobre é aquela que tem renda *per capita* familiar abaixo de meio salário mínimo. Pesquisadores do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA) divergem sobre o estabelecimento da linha de pobreza, baseados em dado puramente quantitativo, isto é, definido apenas pela renda familiar *per capita*.

Quadro 5.18 Conhecimento de informática

Respondentes	Número	%
Nenhum	8	6,45
Usuário	96	77,42
Avançado	20	16,13
Total	124	

Gráfico 5.17 Conhecimento de informática

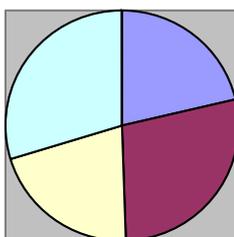
Usuário 77,42% Nenhum 6,45% Avançado 16,13%

Fonte: Comissão do Processo Seletivo – HOTECH – 2004

Os dados evidenciam o grau de engajamento dos candidatos pelos conhecimentos informatizados. Destaca-se que 77,42% dos respondentes são usuários de informática. O maior contingente dos pesquisados conhece informática. Esse fato indica que a instituição deve oferecer infraestrutura adequada aos alunos e acesso à Internet. A informática, como instrumento de ensino, deve ser uma constante. O uso de *softwares* específicos para o segmento de gastronomia é também fundamental. Há uma preocupação da Faculdade no uso da tecnologia do ensino que propicie uma visão prática da realidade. Ela possui laboratório de informática, onde cada computador atende dois alunos. A pesquisa realizada pela Associação Nacional de Educação Tecnológica (ANET) para diagnosticar o perfil dos alunos do curso de tecnologia aponta que 78% dos tecnólogos possuem computador em casa e 69% acessam, freqüentemente, a Internet, principalmente em casa e no trabalho.

Quadro 5.19 Conhecimentos de inglês

Respondentes	Número	%
Nenhum	22	17,74
Básico	65	52,42
Intermediário	29	23,39
Avançado	8	6,45
Total	124	

Gráfico 5.18 Conhecimentos de inglês

Nenhum: 17,74% Básico: 52,42% Intermediário: 23,39% Avançado: 6,45%

Fonte: Comissão do Processo Seletivo – HOTEC – 2004

A quase totalidade dos respondentes tem conhecimento básico de inglês; apenas 6,45% estão no nível avançado. Dessa discrepância, pode-se inferir que o ensino de uma segunda língua nas escolas públicas, ministrado durante sete anos apresenta deficiências, mas registra um saldo – o conhecimento básico. A língua inglesa é ensinada nos níveis fundamental e médio. O esforço despendido para aprender uma língua estrangeira pelo aluno não reverte em efetiva aprendizagem. Atualmente, a fluência em uma língua estrangeira é pré-requisito indispensável para a empregabilidade na área de Turismo e Hospitalidade.

5.1.3 Considerações finais sobre a pesquisa socioeconômica

A Faculdade, por entender que a medição com a realidade social é fator essencial para destacar seu papel na sociedade, tem investido no processo de autoconhecimento, que se efetiva parcialmente com a pesquisa socioeconômica realizada com os candidatos aprovados no processo de seleção ao curso de gastronomia.

A partir dos dados que foram coletados por meio desta pesquisa, tornou-se possível delimitar algumas características da clientela, tanto em relação às suas condições pessoais, como na inserção no meio social e no trabalho. Os dados apresentados nesta análise, por certo, poderão servir de subsídios nos momentos de planejamento e tomadas de decisões, tanto nos aspectos de ensino quanto na estrutura física e de funcionamento da faculdade. Para os objetivos desta dissertação, os dados coletados fornecem-nos o cenário básico para o desenho do perfil dos alunos da HOTEC.

O grupo pesquisado exerce algum tipo de atividade profissional. A sua renda profissional atinge o máximo de seis salários mínimos. Isso lhes dá uma certa independência financeira e permite que sejam, parcial ou totalmente, responsáveis pela manutenção de seus estudos. Esta situação, de certa forma, pode ter contribuído para que tivessem clareza do que pretendiam ao ingressar no Ensino Superior. Mais de 50% dos respondentes que pretendem cursar gastronomia, o querem por opção e por considerarem uma área que possibilita realização pessoal.

Com base nos dados, depreende-se que a maior parte das famílias mora em casa própria. Ressalta-se também que os pesquisados não possuem carro próprio. Provavelmente, a forma de deslocamento à faculdade, em sua maioria, se dá através de ônibus, metrô e carona.

É com este perfil de ingressante que o curso de Gastronomia se defronta no Módulo I. O aluno necessita estar integrado à vida escolar, transformando suas crenças, desejos e sonhos acerca da área de gastronomia, muitas vezes sedimentados pela mídia que enaltece os feitos dos grandes chefes de cozinha. Além disso, precisa-se desconstruir a imagem de que o curso de Gastronomia transforma o estudante em um profissional profundamente habilitado em lidar com as panelas, talentoso no uso do forno e fogão, e sem trabalhar a fundamentação teórica para refletir sobre os fenômenos físico-químicos que acontecem na produção e transformação dos alimentos.

Uma das formas que a escola encontrou para viabilizar a mudança de entendimento a respeito do curso, por parte do aluno ingressante, além do tratamento curricular, é o oferecimento de integração de conhecimentos teórico-práticos com implementação de atividades, tais como: visitas às empresas de alimentação, hotéis, à Companhia de Entreposto e Armazéns Gerais de São Paulo (CEAGESP), palestras, produções nos laboratórios culinários e *workshops* no *Cook Center*, que é o nome da cozinha de demonstração da Faculdade.

Esta pesquisa visou dar voz aos candidatos para conhecer suas necessidades e anseios, buscando possibilidades reais para a superação dos problemas, estabelecendo meios para a transformação desejada. Paulo Freire (1981, p. 50) afirmou que:

No momento em que os indivíduos, atuando e refletindo, são capazes de perceber o condicionamento de sua percepção pela estrutura em que se encontram, sua percepção muda, embora não signifique, ainda, a mudança da estrutura. Mas a mudança da percepção da realidade, que antes era vista como algo imutável, significa para os indivíduos vê-la como realmente é: uma

realidade histórico-cultural, humana, criada pelos homens e que pode ser transformada por eles.

Os candidatos, sujeitos desta pesquisa são oriundos das classes populares, que, muitas vezes, são comparados negativamente em relação aos filhos da elite, no tocante ao aspecto da cultura e do saber. Jorge Klor de Alva, presidente da Apollo Internacional, destaca que *a inclusão das classes trabalhadora e média fez com que o aluno tarefeiro fosse substituído pelo aluno mais maduro, com uma experiência profissional de vários anos* (Anais do V Fórum Nacional: Ensino Superior Particular Brasileiro, 2003, p. 134).

A pesquisa socioeconômica para diagnosticar e levantar dados sobre o perfil do aluno que ingressa no curso de gastronomia não é conclusiva, uma vez que o universo de alunos é essencialmente vivo e dinâmico, passível das mais variadas mudanças. Temos, sim, a radiografia de uma situação momentânea que permite identificar as potencialidades e limitações vividas na ocasião. Portanto, os resultados da pesquisa aqui descritos e comentados não têm a pretensão de ser concebidos como paradigma, capazes de atender a todas as demandas de conhecimento de um grupo grande de alunos, mas se propõem a ser um agente facilitador e proporcionador de novas abordagens e amplas discussões.

Veremos no capítulo seguinte, ao analisarmos as entrevistas realizadas, que os alunos da HOTECH são criteriosos e exigentes sobre suas escolhas educacionais. Eles não têm ou não podem se dar ao luxo de ficarem testando opções vocacionais em um, dois ou três cursos iniciados e paralisados. Eles vão onde têm mais possibilidade de emprego, como a hotelaria e a gastronomia. Há uma racionalidade instrumental guiando suas buscas de informação para profissionalização.

5.2 Segunda etapa: as representações dos alunos de gastronomia da HOTECH via entrevistas

A gastronomia é também negócio e, por conseguinte, é emprego. Ela oferece possibilidades para o profissional sobreviver, tem um lugar fundamental no mundo todo, porque expressa o que uma pessoa pode criar e recriar e, assim, vender o seu produto. Mas, não é só vender, é também beleza, gostosura e alegria. É maravilhoso conhecer do que os povos se

alimentam e como os costumes e as tradições influenciam o gosto e a procura pelos alimentos, cada um a seu jeito e modo. Tudo é aprendido e perpetuado entre as pessoas, por isso eu quero aprender e estudar cada vez mais e a partir daí, modificar e transformar as execuções culinárias.

(Um dos alunos entrevistados)

Nesta etapa, apresentamos o relatório contendo os dados apurados das entrevistas orais, realizadas, especificamente, para esta dissertação, com os alunos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

De um universo de 72 alunos, escolhemos aleatoriamente 24 para serem entrevistados: 13 alunos do período da manhã e 11 alunos do período da noite. Dessa amostra, 13 são mulheres e 11 são homens. Lembremos que os entrevistados pertencem ao mesmo grupo que participou anteriormente da pesquisa sobre a condição socioeconômica, mas na condição de candidatos ao curso de gastronomia e cujos resultados foram apresentados e analisados no capítulo anterior.

A metodologia de coleta de dados constou de uma entrevista pessoal que seguiu um roteiro estruturado de questões, abertas e fechadas, no total de 17 questões. Esse roteiro foi feito com o objetivo de orientar as questões centrais da pesquisadora. Nessa pesquisa, as perguntas constantes da entrevista foram aplicadas diretamente aos entrevistados, valorizando, assim, a forma como os próprios alunos construíram suas narrativas, sua expressão espontânea e seu impulso criador, na expressão de suas histórias e opiniões. A abordagem e a própria entrevista permitiram que os alunos manifestassem suas diferenças, revelando condutas e atitudes tão diversas quanto são os indivíduos. Portanto, não registramos a estandardização dos comportamentos, a mesmice das atitudes e a reiteração dos costumes.

O registro dos depoimentos orais foi feito por meio de gravação que foi transcrita e será analisado segundo as categorias assinaladas no início deste trabalho.

Para os depoimentos, foi necessário estabelecer uma relação de confiança para que o relato dos alunos fosse o mais próximo possível da realidade, já que sabemos que estudar as representações sociais é estudar a subjetividade dos sujeitos com suas potencialidades, virtualidades, limitações e as complicações que daí decorrem. O clima de cordialidade pautou as entrevistas e as perguntas pessoais deixaram de ter o aspecto de intrusão e de invasão de privacidade.

Nas respostas dos alunos o que chamou a atenção do entrevistador diz respeito a: diversidades identitárias, condição humana, fantasias dos alunos, articulações entre a formação e a pesquisa, questão dos direitos de cidadania, aspectos da cultura, posicionamentos mais assertivos, tensões e conflitos.

A estrutura geral do questionário para as entrevistas está registrada no Apêndice C.

Foram obtidas dos alunos informações sobre sua história de vida, perfil socioeconômico, concepções sobre o mundo do trabalho, conhecimentos advindos de suas práticas cotidianas de trabalho e relatos de experiências vivenciadas em suas casas e nos espaços públicos.

O que nos interessa, particularmente, neste estudo, é apreender os signos e significados que os alunos atribuem à formação profissional e se atribuem enquanto atores sociais e protagonistas do processo de mudança do conceito que a sociedade tem da profissão de cozinheiro. Como atores sociais, os alunos desempenham diferentes papéis estratégicos no processo de transformação da sociedade, portanto, fazem parte de novos sujeitos coletivos que se organizam não para lutar contra as más condições de vida ou de trabalho, mas para inserirem-se nesse mercado. Buscam qualificação profissional de novo tipo, para serem incluídos como trabalhadores de setores que se expandiram na economia nas últimas décadas. A própria profissão de tecnólogo em gastronomia aponta nessa direção e corrobora nossas afirmações.

Buscamos identificar as principais motivações e os interesses dos alunos para os estudos de gastronomia e para a formação de uma força de trabalho que se encontra na base das atividades produtivas da cidade de São Paulo. Registre-se que São Paulo teve o mérito de receber o título de Capital Mundial da Gastronomia durante o décimo Congresso Internacional de Hospedagem, Alimentação e Turismo, em setembro de 1997.

Assim, o objetivo da pesquisa com as entrevistas, foi, ainda, detectar pistas que remetessem à forma como são representados pelo imaginário social a figura do “ser profissional” em gastronomia e o lugar que ele ocupa no conjunto da sociedade enquanto sujeito sociopolítico relevante.

Procuramos também identificar nos referenciais dos alunos qual é a visão construída sobre o profissional da área, a imagem que eles elaboraram a respeito da profissão, assim como captar suas representações sobre a questão da identidade, cultura e cidadania, o universo de sonho, enfim, o sentido que atribuem à vida. Entendemos que a partir de suas idéias, dos fragmentos de suas opiniões e argumentos, pudemos: analisar o modo como é construída a identidade do

profissional; identificar as deficiências do que se entende por formação profissional; detectar indícios e vestígios de proposições novas que possam contribuir para elaborar um novo sentido e ressignificado para o curso de Gastronomia. Para isso, com os dados obtidos, esperamos criar uma rede de significados, entender suas razões, seus desdobramentos e suas articulações com os outros dados da pesquisa socioeconômica e com o referencial teórico estudado. Todo esse estudo investigativo poderá servir para construir um referencial que contribuirá para um melhor conhecimento sobre o aluno, o que auxiliará a gestão da Faculdade, a formulação de práticas de ensino, a discussão de conteúdo ou de mérito, o controle social da qualidade, a relevância do ensino e da pesquisa e finalmente, o compromisso da Faculdade com o aluno cidadão, pleno de condições humanas para atuar, conscientemente, no processo de formação da sociedade neste século XXI. Em síntese, busca-se desvelar facetas do personagem central dessa pesquisa: o aluno.

Na sistematização dos dados, apuramos que a maioria dos alunos entrevistados mora na zona leste de São Paulo e estudou em escola pública, tanto no primeiro grau quanto no segundo, corroborando dados já apresentados no perfil obtido, no capítulo anterior.

Ao serem indagados sobre o porquê de escolher a Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo, obtivemos as respostas que foram agrupadas em três itens. Por unanimidade, apontou-se o preço acessível, a localização que propicia o acesso e o deslocamento fáceis e a indicação de amigos e conhecidos. Esse fato ocorreu porque as pessoas que indicaram, haviam realizado cursos de qualificação profissional na Faculdade. Esses argumentos corroboram afirmações anteriores, de uma racionalidade instrumental “guiando” a opção dos alunos. No item seguinte, sobre as autobiografias dos alunos, veremos que há também uma memória familiar que explica a opção pela profissão.

Perguntamos aos alunos: Como você se sente na Faculdade?

A maioria dos respondentes disse que se sente bem porque é tratada com respeito e carinho. Alguns destacaram que a Faculdade, pelo fato de ser pequena, dá a impressão de ser uma extensão de suas casas. O ambiente é familiar e acolhedor e a equipe administrativo-pedagógica está sempre muito próxima do aluno, mesmo nas divergências e embates. O bom senso e respeito de ambas as partes acaba ajudando na resolução dos conflitos. Os entrevistados ressaltaram que a escola busca sempre estar oferecendo algo para melhorar. A intenção de ajudar os alunos está expressa nas atitudes dos professores e da equipe administrativo-pedagógica. Isso gera um clima

muito bom. Um aluno entrevistado destacou que ficou doente e foi prontamente ajudado pelos colegas e pela equipe pedagógica.

Fugiu desse padrão um dos entrevistados que declarou se sentir isolado do grupo por causa da idade mais avançada em relação aos colegas e pelo nível socioeconômico elevado. Ele ressalta que é uma pessoa viajada e tem muitas vivências culturais. Para ele “o povo da Faculdade é cru. Ele não sabe, não conhece e não tem contato com outras culturas, ou seja, ele tem uma bagagem de estudos e conhecimentos pobre”. Destaquemos que esse aluno tem uma empresa de alimentação e seu objetivo maior é ampliar os conhecimentos sobre administração e gerenciamento de empresas. O preço bem acessível da Faculdade e sua localização facilitaram sua escolha. Com essas diferenças observamos que, a despeito das boas intenções da escola, em relação à oferta de uma educação cidadã, as diferenças sociais existem e as posições de classes se expressam em experiências e visões de mundo diferenciadas.

Para outros entrevistados, a Faculdade está crescendo em nome e em espaço. Ela proporciona contatos com outros profissionais do mercado através dos professores, de palestrantes ou visitantes técnicos das empresas. Os alunos (cerca de 60%) reconheceram que muitos erros aconteceram pelo caminho e foi com eles que a escola no seu todo evoluiu. O interessante foi que eles se colocaram como co-responsáveis e co-autores do processo educativo e que ambos, alunos e escola, têm que seguir juntos em busca da melhoria da formação profissional. Admitem que há uma troca de valores e de cultura no processo diário do ensino. Muitos dos alunos (aproximadamente 80%) qualificaram-se como “cobaias da escola”.

Do grupo entrevistado, um dos participantes disse que prefere não alimentar expectativas sobre a escola para não se decepcionar, isto é, ele espera as coisas acontecerem para depois avaliar se foram boas ou não. Esse aluno achou lamentável a escola se preocupar, demasiadamente, com o curso de Gastronomia por ocasião do processo de reconhecimento, no qual estiveram presentes os especialistas do MEC.

Em relação à estrutura curricular da Faculdade, os alunos se posicionaram sobre o que eles acham das disciplinas e da grade curricular. Sobre a grade curricular do curso, cerca de 40% dos entrevistados disseram que a da Faculdade é uma das melhores existentes em São Paulo. Para comprovar essa opinião, basta compará-la acessando os *sites* das outras faculdades. Esses mesmos alunos destacaram que o curso de Gastronomia oferece apenas uma introdução teórico-prática e que o conhecimento gastronômico não poderá ser totalmente desenvolvido em apenas

dois anos de faculdade, levando um tempo bastante grande, de prática, para consolidar os conhecimentos da profissão. Lembremos que no Curso de Tecnologia em Gastronomia, nos seus dois anos de duração, as disciplinas são distribuídas em quatro módulos semestrais de 400 horas cada módulo. Registre-se também que grandes chefes da área da gastronomia destacaram que o aprendizado na prática é fundamental¹³.

Observa-se que é recorrente nas narrativas das experiências estudantis que ocorreram na Faculdade, a má distribuição da carga horária das disciplinas. Dentre os vinte e quatro alunos entrevistados, 17 deles acharam que as disciplinas foram boas, faltando distribuir melhor sua carga horária. Destacaram que a disciplina Terminologia Gastronômica teve uma duração excessiva, ao contrário do que ocorreu com o francês, que pela importância na gastronomia, foi muito pouco estudado. A totalidade dos entrevistados apóia a melhor adequação da carga horária e ressaltou a importância de conhecer bem sobre controle higiênico-sanitário dos alimentos, funcionamento de uma cozinha, custo de prato, nutrição, montagem de restaurante, organização e administração de eventos. Eles foram unânimes em afirmar que a finalidade do curso é formar gestores em alimentos e bebidas e não apenas meros chefes de cozinha que atuem na área de produção e execução de pratos.

De maneira geral, os alunos disseram que foi boa a experiência prática realizada nos laboratórios gastronômicos. Entretanto, aproximadamente 75% dos entrevistados destacaram que o suporte teórico que justifica e esclarece a prática nos laboratórios, não foi devidamente explorado pelos professores. Ressaltaram que eles conhecem bastante a gastronomia em termos de execução e operação nas cozinhas, mas têm, ainda, “conhecimento e didática pobres”. Entretanto, cerca de 55% do grupo entrevistado disseram estar acostumados às aulas práticas nos laboratórios, mas, quando chega na parte teórica, acham muito pesado e maçante.

Os entrevistados reconheceram que o Curso Superior de Gastronomia é muito novo no Brasil. Na Faculdade, eles são a terceira turma a ser formada. Destacaram que São Paulo, como uma das maiores cidades do mundo, sedia apenas, além da Faculdade, outras três instituições que oferecem cursos superiores de gastronomia. Para os alunos, isso é lamentável. Três deles denunciaram as universidades públicas como preconceituosas e desinteressadas em oferecer cursos superiores diversificados, inclusive o de gastronomia, para a população brasileira. Na

¹³ Ver entrevista “Gastronomia não é só glamour”, publicada na revista *Senac.sp*, set./nov./2004, p. 22.

opinião deles, as instituições de ensino são responsáveis pelo isolamento de determinadas profissões.

Ainda sobre a formação profissional, cerca de 15% dos entrevistados destacaram que o curso ainda está "atrapalhado", pois deveria haver um equilíbrio entre teoria e prática. Eles lamentam que alguns professores não enfatizaram as técnicas gastronômicas usadas para se produzir um prato. Ressaltaram que a exploração mais detalhada das técnicas usadas auxilia a criatividade e a extrapolação e, assim, sua prática na cozinha não fica restrita à mera repetição de receitas.

Destacaram também que faltou falar mais sobre os temas gastronômicos, as tendências atuais, a evolução gastronômica de um prato, a origem e geografia dos alimentos e a introdução dos pratos na nossa alimentação. Ainda sobre a prática nos laboratórios houve críticas por ser repetitiva, cansativa e enfadonha, por parte dos alunos que são cozinheiros de restaurantes e hospitais. Esses alunos acham que seria proveitoso a escola fazer um restaurante-escola onde todos fariam estágio prático, coordenados pelos professores. A produção gastronômica seria vendida para a comunidade local. Na opinião deles, os alunos sairiam da faculdade com uma bagagem de experiência qualificada e teriam respostas para muitos desafios que têm que enfrentar no dia-a-dia.

Outro aluno destacou a importância do ensino da língua portuguesa que foi oferecido no curso e salientou o descrédito que os colegas deram a essa disciplina. Ele disse que: "tem chefe de cozinha que não sabe escrever e nem ler, distanciando assim o relacionamento entre os que estudaram e os que não conseguiram terminar os estudos. É fundamental saber o que se está escrevendo e o porquê das coisas".

Ressaltamos que 85% dos entrevistados elogiaram e aplaudiram a presença de um professor doutorando e pesquisador da Embrapa que ministrou o curso de manipulação de carnes. Para eles, o curso foi muito bem dado. Eles refletiram com mais profundidade sobre os assuntos pertinentes ao manuseio de carnes. No curso, a ênfase foi mais na teoria. Isso contribuiu para que o grupo todo reconhecesse a importância dos conhecimentos teóricos.

Incluimos no rol de perguntas aos alunos a solicitação de uma avaliação sobre a formação que eles recebem na Faculdade. De acordo com o depoimento dos entrevistados, o grupo achou boa a formação que recebe. Todos destacaram alguns pontos que certamente merecem ser analisados pela equipe técnico-pedagógica. Observamos que há alguma desinformação por parte

dos alunos sobre a organização da grade curricular e a distribuição das disciplinas por módulos. Aproximadamente 90% dos alunos achavam que iriam para os laboratórios culinários logo no início do curso. Eles estavam ávidos por cozinhar.

É interessante, também, destacar a opinião dos alunos sobre seus colegas. Disseram que mais da metade dos companheiros da classe se interessam apenas pelo diploma concedido ao final do curso e não aproveitam os conhecimentos trabalhados pelos professores. Quanto a estes, admitem que têm capacidade, mas não didática. Eles carecem de um vínculo maior com a Faculdade e, portanto, não dão o melhor de si.

Do grupo entrevistado, cerca de 70% deles clamam por uma qualidade de ensino melhor. Querem um bom nível de estudo para serem valorizados. A boa qualidade de ensino projeta a escola no mercado de trabalho. Todo o grupo destacou o SENAC e a Universidade Anhembimorumbi como instituições que têm nome, grande penetração no mercado, além de aceitação e reconhecimento pelas empresas de alimentação. No entanto, os alunos sabem que alguns professores dessas instituições trabalham também na Faculdade, o que pode ser um fator de melhoria na qualidade do ensino. Acrescentemos que cerca de 35% dos respondentes ressaltaram que se tivessem dinheiro escolheriam o SENAC, FMU ou Anhembimorumbi para fazer o curso superior de Gastronomia. Para esses alunos, cursar aquelas faculdades imprime um diferencial e dá *status*. O nome da faculdade dá um lastro diferente ao diploma. Na opinião deles, essas faculdades são dirigidas para uma clientela disposta a pagar mais de R\$ 1.200,00 por mês, ou seja, para os alunos ricos de São Paulo. Um dos alunos alegou que “quanto mais rica a pessoa, mais exigente ela é. A pessoa rica chegar a beirar a antipatia”.

Esses mesmos alunos disseram que têm boas expectativas sobre a formação propiciada pela Faculdade.

Destacamos que cinco alunos trabalharam com chefes de cozinha famosos, na condição de estagiários. Na opinião deles, os chefes demonstraram muita satisfação e manifestaram sua preferência pelos alunos da Faculdade, dizendo: “Eles têm garra, são persistentes e não se intimidam frente ao trabalho nas cozinhas”. A maioria dos entrevistados sabe que para alcançar os seus objetivos profissionais deve ir à luta, correr atrás dos conhecimentos e apresentar diferenciais para se equipararem aos estudantes das outras faculdades, mais conhecidas pelo mercado empregador.

Aproximadamente 30% dos entrevistados destacaram que ao visitar a Faculdade pela primeira vez, perceberam seu empenho para arrumar estágio ou emprego para os alunos.

Um dos entrevistados destacou que aprendeu fora da Faculdade, no mundo da vida e do trabalho. “O que aprendi eu trouxe para a Faculdade. É muito importante trabalhar em cozinha, sentir o ritmo, a dinâmica do trabalho, trabalhar com o improviso, com a rapidez e com a perfeição”. E completa: “nosso conhecimento dentro de uma cozinha vai determinar nossa ascensão profissional”.

A grande maioria dos respondentes (cerca de 90%) sabe que o campo de conhecimento da gastronomia é vasto e por isso eles almejam completar os estudos no exterior, de preferência na França ou Itália.

Achamos interessante destacar que cerca de 60% dos entrevistados se reconhecem sem bagagem cultural suficiente para trabalhar na área, e que os conhecimentos teóricos desenvolvidos pelos professores foram superficiais em relação à parte prática executada nos laboratórios. Quanto a estes, a infra-estrutura que significa limpeza, equipamentos, gêneros alimentícios e utensílios, está melhorando ano após ano.

Aproximadamente 20% dos entrevistados criticaram duramente as apostilas que subsidiam as práticas nos laboratórios gastronômicos. Na opinião deles, o material tira a credibilidade do professor, engessa a proposta pedagógica das disciplinas e roteiriza o andamento das aulas. Alegam também que o cardápio proposto nas apostilas está defasado e desatualizado em relação ao mercado. Para esses alunos, o restante dos colegas não percebe e fica feliz só porque está degustando suas próprias produções feitas nas cozinhas.

Continuando a entrevista, perguntamos: Por que você procurou o curso de gastronomia?

Cerca de 90% responderam que era pela facilidade de arrumar emprego e busca de melhores condições de vida e de trabalho. A perspectiva de ser um chefe de cozinha conhecido e respeitado no mercado trabalho pesou bastante na escolha do curso. Para os alunos, chefe de cozinha é uma personalidade que dá identidade, *status* e reconhecimento ao profissional. Para todos eles existe grande diferença entre cozinheiro e chefe de cozinha. Este último é um profissional encarregado de toda a supervisão das produções culinárias, bem como da organização da cozinha, supervisão da brigada e das compras. Fica para o cozinheiro, a responsabilidade pelas produções culinárias.

Um dos entrevistados disse que começou várias faculdades e não terminou nenhuma delas. Elas eram faculdades grandes e tudo era disperso. Eram verdadeiras “indústrias de produção comercial. As salas eram imensas, parecendo auditórios. Eu era só mais um”.

Cerca de (20%) dos respondentes disseram que houve resistência da família quando resolveram cursar gastronomia. Segundo eles, para suas famílias, cozinhar não demanda estudos. É uma profissão que não tem futuro, porque é comparada ao trabalho de uma empregada doméstica.

De todas as respostas, o que mais nos impressionou foi a vontade e a esperança manifestadas pelos dos estudantes, de abrir seu próprio negócio (cerca de 85%). Por isso procuraram o curso superior para ampliar seus conhecimentos e experiências e realizar esse sonho.

Perguntamos ao aluno: Você já trabalha? Onde?

Aproximadamente 80% do grupo entrevistado trabalham, formalmente ou como estagiários, nos mais diversos estabelecimentos: restaurantes, pizzarias, lanchonetes, docerias, cozinhas de bufês, casas de eventos e hospitais. O restante dos alunos alega que não precisa trabalhar. As famílias os sustentam. O tempo disponível que eles têm é aproveitado em cursos de qualificação profissional, em participação de oficinas gratuitas, palestras e até na busca de oportunidade de viagens.

Achamos também importante conhecer os antecedentes profissionais dos alunos entrevistados. Chegamos aos seguintes dados: com exceção de dois alunos que nunca trabalharam, o restante prestou serviços de vendas em lojas de roupas, de material de construção, de seguros, auxiliar de escritório, pizzaiolo, auxiliar de cozinha e de caixa em estabelecimentos comerciais.

Perguntamos aos alunos: Quando terminarem a Faculdade, onde pretendem trabalhar?

Conforme foi registrado anteriormente, um grande número de alunos sonha abrir seu próprio negócio, que pode ser um restaurante, casa de festas ou eventos, cafeteria, bar, posto de serviço de refeições caseiras, casa de alimentos congelados ou prestar serviços de consultoria gastronômica.

Uma das alunas gostaria de escrever para revistas e jornais fazendo crítica gastronômica. Ela pretende também escrever um livro sobre gastronomia de época. Para isso, está colecionando receitas e guardando jornais dos anos 1910 e 1920. Ela afirma, ainda, que o mercado recebe,

semestralmente, muitos formandos. As empresas, hoje, usam de vários subterfúgios, inclusive o de contratar somente estagiários, em substituição à mão-de-obra formal. A aluna mostrou aborrecimento com o termo "mão-de-obra". Disse ela: "parece que a pessoa usa apenas as mãos e estas estão desgarradas de todo o corpo; parece que as mãos são de alguém que não tem cérebro, sentimentos e projetos. Eu não quero ser mão-de-obra. Quem disseminou esse termo? Ainda hoje, o trabalho realizado nas cozinhas é carregado de preconceitos e idéias distorcidas. É o velho e obsoleto pensamento que tem raízes na história da escravidão brasileira. A cozinha no passado era localizada nos porões dos castelos ou longe das áreas sociais das casas. Ela era o ambiente dos subempregados ou dos mal-empregados. Hoje, a cozinha une as pessoas e por isso ela deveria ser o lugar mais bonito e vistoso da casa. O profissional da alimentação precisa estar bem preparado. Ele lida com fornecedores de matéria-prima, compradores, executores e finalizadores dos pratos. Seus serviços também repercutem nas atividades do salão dos restaurantes".

Surpreendemo-nos diante de um grande número de alunos interessados também pela docência em gastronomia. São doze alunos, num universo de vinte e quatro entrevistados que pretendem prosseguir os estudos cursando a pós-graduação, em nível de especialização, em docência em gastronomia. O objetivo, claramente explícito, de suas falas, é dar aulas na Faculdade, e eles gostariam dessa oportunidade. Entretanto, paralelo ao interesse pela docência, ou pelo empreendimento próprio, percebemos que metade dos entrevistados quer evoluir na profissão de chefes de cozinha. Pretende crescer na profissão e, de preferência, ter registro na carteira profissional. Para eles, um bom chefe de cozinha ganha um salário que varia de R\$ 6.000,00 a R\$ 10.000,00 por mês¹⁴.

Um dos entrevistados, com idade de 38 anos, disse que mandou seu currículo para vários hotéis e restaurantes e não obteve retorno. Ele presume que seja por causa da idade. Por isso, acha melhor dar aula e vai se preparar para conseguir seu objetivo. Uma outra opção seria trabalhar numa cozinha hospitalar, porque lá não é importante o fator idade.

¹⁴ Na entrevista "De olho na realidade da profissão", publicada na revista *Mesa pronta*, ano I, n.1, maio/jun. 2004, o chefe Laurent Suaudeau, professor da Escola das Artes Culinárias em São Paulo, afirmou que o salário de um cozinheiro, hoje, em um grande hotel, é de R\$ 800,00 por mês, para começar, com registro na carteira – e não vai passar disso. O caminho das pedras é muito difícil. Essa profissão requer uma dedicação completa, uma abnegação para observar muitas coisas.

Cerca de 40% dos alunos disseram que a gastronomia é a vida deles. Um deles externou que: “Muitos escolheram a gastronomia sem saber o que os espera. Eles não pretendem, obviamente, estar numa cozinha. Os professores já perceberam seus desempenhos na cozinha. Eles não têm nenhum talento e são preguiçosos. Devemos iniciar o trabalho como auxiliares de cozinha, lavar panelas, limpar o chão e o fogão, pois isso faz parte do trabalho que escolhemos”.

Um outro aluno afirmou que: “para adquirirmos competência e habilidade para gerenciar uma cozinha, precisamos antes esquentar a barriga no fogão e depois esfriá-la na pia”.

Achamos interessante destacar que uma aluna manifestou o desejo de cozinhar no Palácio do Planalto ou nos ministérios. Essa aluna administra cursos de reciclagem de alimentos, é presidente da comunidade do bairro onde reside e, na Faculdade, representante da classe. Sua mobilidade como líder comunitária parece que lhe dá suporte para ter projetos a longo prazo, associados às estruturas de poder. Ela coloca a política como sinônimo de poder. Estar junto ao poder, no Palácio!

Desse grupo destacamos a fala de três alunos que enfatizaram, na prática da profissão, a importância de passar o conceito de gastronomia enquanto arte, técnica e ciência da alimentação e do ritual à mesa por meio do seu trabalho nas cozinhas.

Um dos alunos não pretende trabalhar na área da gastronomia. Na sua opinião, a hierarquia e o organograma de cargos conhecidos como brigada de cozinha, inviabilizam, severamente, as pretensões de evolução na carreira. Segundo ele, para você chegar a ser um chefe de cozinha precisa percorrer um caminho longo e desgastante. Ninguém coloca jovem em cargo de responsabilidade. Responsabilidade se traduz em organizar cardápio, montar fichas técnicas, comprar ingredientes, finalizar os pratos, treinar a brigada e trazer retorno financeiro, isto é, lucro para o dono. Portanto, demora dez anos ou mais de trabalho para ser um chefe de cozinha.

Um outro entrevistado, que já trabalha com eventos, quer aliar a gastronomia com administração de eventos. Disse ele: “foi um *link* que achei entre o que faço que é atendimento em eventos e o que posso fazer depois de formado. Eu gosto de cozinhar, e entendo a gastronomia enquanto expressão artística de uma pessoa. Cozinhar não é estar no pelourinho. É bonito, é gratificante e proporciona prazer para quem faz e para quem usufrui”.

Outro entrevistado disse que quer trabalhar em controle de qualidade. Pretende fazer nutrição ou engenharia de alimentos para completar seu conhecimento e entender melhor o significado de qualidade.

Perguntamos ao grupo sobre o papel do profissional de gastronomia na sociedade.

Obtivemos uma riqueza de idéias e percepções variadas que merecem ser destacadas. Dois respondentes disseram que: “o papel do profissional de gastronomia é ser multiplicador de uma alimentação diferenciada onde, se sentar à mesa, conversar e reunir amigos em um ambiente agradável, saborear bons pratos são prazeres que trazem benefícios para as pessoas. Nesses momentos, podemos colocar toda nossa cultura gastronômica”.

Sete dos alunos entrevistados acham que as pessoas mais favorecidas economicamente cultuam o ato de comer, remetendo-se à cultura e vivenciando-a através da gastronomia.

Para um dos alunos, “o profissional da gastronomia proporciona inspiração e beleza refletidas nas execuções culinárias, pelo uso criativo dos alimentos fornecidos pela natureza que são os grãos, as ervas, as leguminosas, as folhas e os condimentos. O alimento é lindo. Essa beleza encanta. A delicadeza e a sutileza da montagem de uma salada ou de um prato quente restabelecem as energias de uma pessoa e ela passa a produzir muito mais”. Seguindo esse pensamento, um outro aluno destacou que depois de preparar o café da manhã, “é bonito observar a sala de café com as mesas cobertas de frutas, frios, pães e roscas e queijos variados. Observo os franceses e americanos que sempre se hospedam no hotel, alegres e satisfeitos com o atendimento dispensado por nós. A gastronomia traz prazer, encanto e maravilha aos olhos de quem a cria, a explora e a vira de cabeça para baixo. É emocionante também 'servir'. Eu estou fazendo inglês e não vejo a hora de falar inglês com os hóspedes estrangeiros. É bonito ver a educação e a delicadeza com que eles nos tratam. Eu aprendo muito com os hóspedes”.

A gastronomia, para aproximadamente 60% dos entrevistados, não diz respeito só ao ato da alimentação, mas expressa a ação do homem sobre os alimentos. O ato da alimentação leva a instantes de reflexão e de espiritualidade. São momentos de união de forças, de idéias, de sonhos e de desejo. Muitos negócios são fechados em almoços e jantares. Banquetes, festas e piqueniques ajudam a aproximar as pessoas, a desfazer os nós e a amenizar os problemas. Todas as datas importantes são lembradas com, pelo menos, um bolo, destacou um aluno.

Um outro entrevistado disse que: “Na mesa de refeição foi selado o pacto de fraternidade e de paternidade entre Jesus e nós. Jesus janta na casa do cobrador de impostos e ao filho pródigo foi organizada uma grande ceia para celebrar seu retorno”.

Outro aluno disse que no futuro a gastronomia, aliada à nutrição, vai desempenhar um papel fundamental para a qualidade de vida das pessoas. Dois dos entrevistados disseram que a

questão é de saúde pública e por isso, “precisamos até conhecer as leis de vigilância sanitária. Várias doenças são decorrentes da má alimentação ou falta de alimentação correta. Determinados alimentos podem fazer falta no organismo das pessoas. Devemos ter cuidados com a preparação dos alimentos e com a higiene. Enfim, devemos conscientizar as pessoas sobre a boa alimentação”.

Outro entrevistado disse que: “o profissional de gastronomia tem a responsabilidade de mostrar para a sociedade um trabalho que justifica os dois anos de estudos, mas que precisa ser reconhecido e valorizado”. Para esse aluno, a gastronomia corresponde ao primeiro ato do homem que é o alimentar-se. Antigamente o alimento era conseguido na sua forma mais simples e natural. Hoje o alimento é processado e submetido a tecnologias inovadoras. O mesmo aluno disse “o profissional que chega no topo da carreira é o talentoso, o inteligente e o inventor. Essas qualidades estão disponíveis para todos”. Na sua opinião temos de divulgar o Brasil e destacar o trabalho dos nossos chefes de cozinha.

Achamos interessante ressaltar que uma aluna disse que o alimento bem produzido mexe com o lado psicológico da pessoa, isto é, com a parte sensorial. Na sua opinião, “a comida passa alegria para as pessoas. Quando o chefe de cozinha está bem, tudo sai maravilhoso. A pessoa se alimenta e se sente feliz. E quando está se alimentando, ela não se concentra porque entra num estado agradável de felicidade e é, aí, que nós podemos extrair muitas coisas dela”.

Outro aluno disse que: “a gastronomia promove a socialização das pessoas e amplia o contato entre povos e culturas. Ela abranda os preconceitos sobre o país e aproxima os diferentes. A gastronomia é arte, portanto, respeita-se um povo também, por suas criações artísticas. Há um trabalho digno que está sendo desenvolvido, diariamente, nos restaurantes e hotéis da cidade. Hoje, a Espanha está no topo da gastronomia. Quem viaja para o exterior quer conhecer as comidas regionais dos países. Portanto, a gastronomia tem forte apelo turístico. Ela é considerada a ciência de disseminação cultural”.

Em continuidade a esse pensamento, aproximadamente 80% dos entrevistados acham que o papel do profissional em gastronomia é tentar modificar a visão que a sociedade tem do chefe de cozinha e da própria cozinha. Eles dizem também que existe diferença entre peão de cozinha e chefe de cozinha. Essa diferença é questão de mais ou menos estudo, de mais ou menos talento. Existe um processo de criação humana e de busca permanente de perfeição que distancia

potencialmente o peão do chefe de cozinha. Eles desempenham papéis diferentes, mas igualmente importantes.

“A gastronomia brota da terra e do trabalho do homem. Existem profissionais que vivem dela”, disse um deles. Os alunos também salientam que o papel fundamental de um estudioso da gastronomia é descobrir o que o povo gosta de comer e tentar desmistificar os pratos que não têm aceitação pública, reinventando uma apresentação, um sabor e uma textura novos, pois a gastronomia é química pura. As transformações com alimentos fazem parte da ciência e da arte gastronômicas. Portanto, é possível mudar os hábitos alimentares e criar o novo a partir do velho.

Esses mesmos alunos acham que a gastronomia é também negócio e, por conseguinte, é emprego. Ela oferece possibilidades para o profissional sobreviver, tem um lugar fundamental no mundo todo, porque expressa o que uma pessoa pode criar e recriar e, assim, vender o seu produto. Mas, “não é só vender, é também beleza, gostosura e alegria. É maravilhoso conhecer do que os povos se alimentam e como os costumes e as tradições influenciam o gosto e a procura pelos alimentos, cada um a seu jeito e modo. Tudo é aprendido e perpetuado entre as pessoas, por isso eu quero aprender e estudar cada vez mais e, a partir daí, modificar e transformar as execuções culinárias”, diz um aluno.

Seis dos alunos entrevistados afirmaram que está entrando no Brasil um conceito novo de gastronomia nunca pensado pela sociedade brasileira. “Tempos atrás, só a classe rica tinha oportunidades de saborear bons pratos. Hoje, para sobrevivência dos restaurantes, a qualidade e a apresentação dos pratos são importantes, e eles são acessíveis a uma maior parcela das pessoas”.

Quatro alunos destacaram que novos campos da gastronomia estão se abrindo. Eles afirmaram que não dá, seguramente, para definir o papel do profissional da gastronomia e que hoje a mídia se postou como divulgadora de uma gastronomia da badalação e do charme, antecipando e desconhecendo o processo de formação necessário. “A mídia deturpa e encaminha a idéia do povo sobre a gastronomia, enfatizando o estrelismo e o *status* de poucos chefes de cozinha, disse um dos alunos. Para outro aluno, o papel do profissional vai ser definido a partir das escolas e dos profissionais por elas formados e que vão atuar no mercado.

Destaquemos que, para a maioria dos alunos entrevistados, os profissionais que estão hoje no mercado, conhecem muito a prática. Os alunos frisaram que 70% dos trabalhadores em cozinha não têm estudo. Eles são, principalmente, nordestinos que vieram para São Paulo sem nenhuma qualificação profissional.

Entraram pela porta dos fundos dos restaurantes, começaram a lavar panelas e picar cebolas. Hoje, são hábeis cozinheiros e se mostram hostis para com os estudantes de gastronomia. Poucos aceitam sugestões para operacionalizar as receitas. Ainda na opinião deles, o papel do profissional de gastronomia é mudar o pensamento do mercado empregador. A área é muito exigente e os empresários estão solicitando cada vez mais das pessoas.

Em seguida, perguntamos ao grupo: A que classe social você acha que pertence e por quê?

Registramos os seguintes resultados: aproximadamente 70% dos entrevistados vacilaram para responder a essa questão. Uns não sabem o que quer dizer classe social. Outros fizeram confusão sobre a existência de classes A, B, C, D e E. Alguns disseram saber que existem classes *milionária, rica, pobre e miserável*.

Ainda outros salientaram a existência de duas classes sociais: alta e baixa. Há pessoas que têm muito e outras que têm pouco para viver. Existe no Brasil um grupo pequeno constituído de pessoas ricas, sendo que a grande maioria é pobre. Entretanto, apesar das dúvidas, esse mesmo grupo considerou pertencer à classe média baixa. O que eles ganham dá pagar suas despesas e não sobra nada. Para eles, pertencer à classe média baixa diz daquele que paga aluguel ou até possui casa modesta, carro velho ou popular, filhos em escola pública.

Um dos alunos disse que gostaria de continuar adolescente até a idade de 30 anos, porque não tem condição de se sustentar sozinho. Ele enfatizou que o que ganha garante o seu sustento com bastante aperto. Tudo é medido e as dificuldades são grandes. Ele já está acostumado a lutar e a correr atrás para conseguir as coisas de que precisa.

Outro aluno, afirmou que não sabe o que é economizar porque o que ganha gasta. Ele procura viver somente o hoje, e o amanhã fica para pensar no final do dia.

Para o grupo, a classe média baixa também tem oportunidades e elas aparecem, de uma forma ou de outra, para todos. Observa-se que o grupo está feliz com a possibilidade de poder freqüentar uma faculdade particular e de conviver, na própria Faculdade, com pessoas beneficiadas pelos projetos sociais dos governos estadual e federal e, por isso, eles se sentem em melhores condições econômicas que aqueles.

Um dos alunos entrevistados disse que trabalha em hotel de luxo e que não se importa de morar longe e em casa simples. Nos dias de folga do trabalho, ele não vê a hora de poder voltar ao hotel para trabalhar. Quando a folga acontece no sábado, ele vai até ao hotel e aproveita para

comer a feijoada que é servida aos hóspedes. Para esse aluno, pobre é aquele que não tem onde morar ou mora em favela. Ser pobre é pior que ser de classe média baixa. Para o aluno, é importante pertencer a uma classe. “Pobre, indigente ou miserável não faz parte de uma classe. Os indigentes e miseráveis estão fora da sociedade. Não sabemos o que fazer com eles. Eles deixam de ser, no dia-a-dia, pessoas”, completa ele.

Outros três alunos afirmaram que a grande massa de população ganha de dois a três salários mínimos e que com esse salário não dá para fazer nada. Para eles, classe média é aquela que não paga aluguel, troca de carro de vez em quando, viaja para a praia, tem lazer e empregada doméstica. A classe média consegue constituir um pequeno patrimônio. “Hoje, estamos cada vez mais pobres e não conseguimos usufruir das coisas que nós próprios produzimos. Nós não conseguimos sustentar ninguém. O custo para viver está cada vez mais alto”.

Conforme dito anteriormente, poucos alunos não trabalham e são sustentados pelos pais. Sempre estudaram em escola particular e se sentem numa condição confortável, pois “seus desejos são quase sempre satisfeitos. É só questão de tempo” disse um deles.

Uma das questões que balizaram as entrevistas pessoais foi relativa às experiências progressas ou não desses alunos em sindicato, associação de classe ou em ações sociais coletivas. Constatamos que cerca de 85% deles desconhecem o sindicato que representa a categoria profissional. Não sabem o que é associação de classe e nunca participaram de uma ação social coletiva. Na sua opinião, não sabem o que podem fazer ou de que forma eles podem ajudar a categoria dos chefes de cozinha. Eles desconhecem o que seja sujeito coletivo ou o poder político dos sindicatos.

Os outros alunos (15% dos entrevistados) afirmam que o sindicato é fundamental para melhorar as condições de trabalho do chefe de cozinha. Um dos alunos participa do Conselho Regional de Nutrição. Outra aluna diz que o marido é diretor executivo do Sindicato dos Gráficos. Ela conhece o presidente do Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo e ainda escreve no jornal do Sindicato dos Empregados dos Hotéis de São Paulo. Outro entrevistado diz que participou da convenção coletiva dos trabalhadores de hospitais e considera importante a existência de um sindicato principalmente daquele ligado aos serviços de alimentação.

Perguntamos aos alunos: O que você de fato come no dia-a-dia? Qual é sua alimentação predileta?

Os alunos que trabalham em empresas de alimentação tomam as refeições no próprio local de trabalho e, lá, elas são variadas. São servidos legumes, verduras, frutas e grãos. Eles gostam de tudo, mas dão preferência às massas.

Dois dos entrevistados que trabalham em pizzeria disseram comer, diariamente, pizza e salada. Há unanimidade em dizer que comer bem não é comer coisas caras e rebuscadas, mas, sim, deliciar-se com um prato bem feito.

Destaquemos que metade dos entrevistados comentou que mudou seus hábitos alimentares a partir dos estudos e das degustações feitos na Faculdade. Aprenderam a saborear alimentos que antes eram estranhos para eles.

A maioria dos entrevistados mora com os pais e se alimenta com o que tem em casa. Um dos alunos compra comida pronta e outros dois têm como refeição principal o que é degustado nas aulas práticas da Faculdade.

Pelas entrevistas constatou-se que nenhum deles frequentou um restaurante considerado caro e fino. O dinheiro para as refeições é comedido. A maioria conhece restaurante por quilo ou lanchonete. O grupo ressaltou que está aprendendo a cozinhar bem para servir à classe social que tem dinheiro para gastar.

Perguntamos também: Quem cozinha em sua casa?

Constatamos que a maioria não tem tempo e delega essa atividade para a mãe. Os alunos (cerca de 30%) disseram que agora só cozinham com remuneração. O restante gosta de cozinhar para a família no fim de semana.

Finalmente, perguntamos ao grupo: O que você acha do mercado de trabalho em gastronomia?

Cerca de 30% acham que vai haver uma grande rejeição entre o trabalhador sem diploma que já está no mercado e o que está estudando. Na opinião deles, este chega ao mercado com conhecimentos mais organizados, enquanto o outro conhece a profissão pelo autodidatismo e experiência cotidiana. “Quando os formandos do curso superior ocuparem os postos de trabalho nas empresas de alimentação, acreditamos que vai haver uma mudança de mentalidade e de postura”, diz um aluno.

Outro aluno afirma que “nós não vamos ensinar quem já está no mercado, mas vamos tentar modificar o processo de trabalho, tentar introduzir a cultura gastronômica, a tecnologia de

produção e avaliar os resultados alcançados. A alta gastronomia vai permitir a revisão do conceito de *fast food* e de alimentação sem qualidade”.

Do grupo entrevistado, aproximadamente 60% salientam que a escola precisa estar ligada ao mercado de trabalho porque é para lá que eles vão. Por isso, ela tem que saber o que está acontecendo com a gastronomia em São Paulo.

Cinco dos alunos afirmaram que: “a alta gastronomia acontece nos hotéis e restaurantes de luxo onde se podem explorar o requinte e a riqueza dos pratos. Nos restaurantes mais simples é preparada a alimentação do dia-a-dia, embora a qualidade e a elaboração cuidadosas não devam ser desprezadas”.

Esse grupo também destacou que existe preconceito implícito contra as mulheres. A cozinha é local de trabalho que demanda resistência física e disponibilidade incondicional de tempo. Ainda, o profissional deve estar preparado para trabalhar nos fins de semana e feriados, ou seja, a dedicação ao trabalho é integral.

Os alunos são unânimes em afirmar que “o mercado está bom para quem procura, mas ele é exigente”. “O curso é insuficiente para nos preparar para o mercado de trabalho, pois o profissional precisa ser completo, por isso, é importante o estágio, concomitante com os estudos. Hoje, a pessoa estuda e trabalha. O mercado vai crescer e absorver os interessados. Ele está se expandido cada vez mais e possibilitando um leque de oportunidade aos que estão se profissionalizando”.

Ficou claro na pesquisa que todos os alunos sabem que, após formados, irão trabalhar como auxiliares de cozinha, podendo ser promovidos para 2º cozinheiro, 1º cozinheiro, até chegar a ser chefe de cozinha.

Um dos alunos comentou que: “o consumidor é exigente. No futuro, só os restaurantes que aprimoraram seus processos de trabalho e prestação de serviços é que sobreviverão. No futuro, quando o mercado absorver o grande contingente de pessoas preparadas e habilitadas para comandar uma cozinha, os restaurantes estarão em condições de sobreviver ao mercado tão competitivo como o que estamos vivendo agora”.

Aproximadamente 20% dos respondentes falaram que o mercado de trabalho nos hotéis está mais promissor, por isso, devem procurar trabalhar com grandes chefes de cozinha dos hotéis, para aprimorar a técnica, manipular ingredientes de qualidade, aplicar a tecnologia disponível, lidar com fichas técnicas, fator de correção e custos de pratos. Trabalhando nas

cozinhas dos hotéis, consideram que terão a oportunidade de ser reconhecidos, de ascenderem aos cargos mais altos e aperfeiçoarem o atendimento.

É interessante destacar que os entrevistados estão bastante otimistas. A idéia de uma gastronomia mais técnica é forte e nova. Os alunos salientaram que existe, entretanto, uma hierarquia na cozinha e que não é ruim. Todo mundo lava pratos e panelas, disse um deles.

Para um dos alunos, “o mercado não absorve pessoas de mais idade e sem experiência, porque não compensa investir em pessoas mais velhas, principalmente, para trabalhar nas cozinhas”.

Outro dado levantado é que o mercado absorve os formandos da Faculdade em número maior que o das outras instituições. Estas trabalham com uma clientela de classe social mais alta e, portanto, não tem disposição nem força de vontade para os serviços e as produções da cozinha.

Ainda, para outro entrevistado, “a gastronomia incentiva a pensar. A disputa é grande e deve-se estar sempre pronto para inovar. O profissional precisa ser bom naquilo que pretende fazer. O centro de São Paulo está passando pelo processo de revitalização e as oportunidades de emprego virão”.

5.3 Terceira etapa – as autobiografias dos alunos de gastronomia: resgatando origens e trajetórias na arte da culinária

Sim, sou eu, eu mesmo, tal qual resultei de tudo...

Quando fui, quando não fui, tudo isso sou...

Quanto quis, quanto não quis, tudo isso me forma...

Fernando Pessoa

Na seqüência dos trabalhos de campo, incluímos como parte desta dissertação uma prática recente introduzida para os alunos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Essa prática decorreu da proposta de um professor, por sua vez aluno de pós-graduação, modalidade *lato-sensu*, da Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo, quando, como parte da disciplina “Educação para o Sabor”, foi-lhe pedida sua autobiografia. Como o resultado mostrou-se altamente satisfatório, ele resolveu aplicar esse trabalho para os alunos de graduação. Assim, passamos a apurar os dados das autobiografias feitas de próprio

punho pelos alunos do curso de Gastronomia, elaboradas no mês de maio de 2005. Lembremos que todos esses alunos participaram da pesquisa socioeconômica, sendo que alguns também participaram da entrevista oral. Foram coletadas dezessete autobiografias na forma de dissertação. Todos os nomes que aparecem nesta parte da dissertação são fictícios, preservando, dessa forma, a privacidade dos alunos participantes.

O objetivo que norteou o desenvolvimento da autobiografia foi praticar o exercício de reflexão sobre si mesmo e sobre as relações familiares e sociais. Em destaque, a percepção da origem familiar na interferência ou na determinação de sua escolha profissional pela gastronomia. Ainda, o objetivo de elaboração da autobiografia era desenvolver o gosto pelo registro literário, a fidelidade do pensamento e a habilidade de expressar, de forma singular, os melhores sentimentos, sem medo de expor as imperfeições e erros. O importante era sair do anonimato e interiorizar profundamente a trajetória de vida que não se situa num plano linear perfeito.

Para a pesquisa, seria interessante também que os alunos saíssem do mero e trivial relato de sua vida para manifestar sua percepção sobre o mundo do trabalho e do trabalhador, a formação que recebe da Faculdade via currículo, o discurso da profissão com seus contrastes, paradoxos, caracterização e descaracterização, os valores culturais, as perspectivas de realização profissional e, ainda, dizer algo sobre os laços familiares importantes para a constituição, reforço ou esgarçamento da identidade pessoal. Esperava-se que os alunos reconhecessem a redefinição dos papéis que caracterizam o chefe de cozinha e o cozinheiro; e se há um abismo entre o que lhes é ensinado na Faculdade e o exigido no mercado de trabalho, isto é, se há um contexto de confronto de saberes. Existem peculiaridades da profissão que são difíceis de aprender sozinho ou ensinar teoricamente. O aprendizado se faz na prática interativa, ou seja, no pleno exercício da profissão. Os alunos precisam descobrir e sentir isso, o que não ocorre se se deixarem nortear apenas pela intuição ou simples impressão.

Consideramos conveniente atentar para o fato de que, quem narra sua história, o faz por meio de filtros subjetivos. Não importa tanto se o que é escrito constitui de fato a realidade. A própria narrativa dos alunos, suas lembranças e interpretações sobre o vivido são impregnadas de sonhos, desejos, representações e são selecionadas a partir da afetividade e das sensações que a experiência proporcionou.

Assim, sentimos dificuldades de codificar e sistematizar os dados da amostragem, pois se tratavam de observações, idéias, revelações, sonhos e vivências. Eram histórias de vida dos

alunos, ricas de reminiscências, detalhes cheios de graça com pitadas de emoção, afetividade e humor, não faltando a saudade e o desejo de vivenciar os eventos passados. Registramos também os jeitos, os costumes, atitudes e os modos dos alunos marcados por etnias variadas e constituídos na privacidade de suas famílias e nos demais espaços sociais. Portanto, se é verdade que dados lingüísticos, imagens e outros são muito mais ricos do que suas contrapartidas numéricas, eles são ao mesmo tempo, menos precisos, mais subjetivos e exigem da parte do pesquisador um trabalho de interpretação e de busca de sentido muito mais delicado. Trata-se de captar o sentido das narrativas dos alunos e o que está nelas implícito. Da análise do conteúdo identificaremos a representação dos alunos sobre a formação profissional que a Faculdade proporciona, o papel de chefe de cozinha, sobre si próprio e sobre o mercado de trabalho.

Rememorar o que fomos, viver o que somos com a perspectiva e a possibilidade de acrescentar sempre algo mais a si próprio, qualifica e impulsiona a pessoa a ir além de suas representações no presente. Buscam-se na memória fatos que expliquem o presente e dêem perspectivas para os sonhos sobre o futuro.

Registremos parte da autobiografia da aluna Talita:

Fazer uma autobiografia me fez lembrar o meu passado e falar mentalmente com familiares sobre assuntos guardados na gaveta. Lembro-me da cozinha cheia de mulheres nos almoços de domingo, dos homens bebendo cerveja e das crianças brincando no quintal. Minha avó preparava tudo antes e sem ajuda de ninguém: a massa da lasanha, o molho de tomate, a coxinha, a maionese caseira. Com o passar dos anos comecei a perceber que todos aqueles almoços mágicos davam muito mais trabalho do que eu sequer imaginava. Mas a gente vai crescendo e virando adolescente, aquela coisa insuportável que acha o fim ter que “perder” o sábado na casa da avó e prefere ficar por aí, almoçar no McDonald’s, e comer porcaria... Mas graças a Deus essa fase passa, sempre passa...

Então, entrei em outra fase da minha vida, uma etapa que veio sem que eu planejasse já que meus sonhos tinham ido por terra, porque por um triz não tinha conseguido entrar na faculdade de veterinária, um sonho antigo e que me

fez ficar estudando dias e noites... aí ante a decepção, a pergunta: E agora? O que eu vou ser?

Mas, como nada acontece por acaso, os anjinhos, novamente, deram um empurrãozinho e fui parar num megacentro gastronômico para trabalhar de garçoneiro.

Acho que foi aí que me apaixonei mesmo pela cozinha. Via a capacidade do ser humano de conhecer um produto novo e criar delícias com alimentos que fazem parte do dia-a-dia, mas de maneira nova e totalmente diferente. Ouvi, pela primeira vez, as palavras desconstrução e minimalista. Vivi experiências incríveis, conheci pessoas maravilhosas e fiz amigos verdadeiros.

Aprendi muito e continuo aprendendo. Decepcionei-me com muitas coisas e pessoas. Percebi que, infelizmente, tem muita gente que está aqui só pela grana que dar aula proporciona, mas percebi que tem muita gente boa que gosta de ensinar, contar segredos e formar pessoas. Fico feliz por encontrar profissionais como esses e espero cruzar com eles em outras etapas da minha vida.

E agora quero viver essas experiências e todas as que minha vida permitir. Quero viver as maravilhas da cozinha e da vida.

O relato de Talita expressa um chamamento à reflexão, sobretudo sobre o papel dos professores na formação dos alunos.

As autobiografias apresentam importantes pontos em comum. Destaquemos que nada menos do que 76% dos alunos descendem de portugueses, espanhóis e italianos. Aparece também um avô africano, um indígena e um alemão. Todos os alunos destacaram que: a cultura, os costumes e a religiosidade de seus familiares foram adaptados e até substituídos por outros. As lembranças em torno da figura da avó nos impressionaram. Em quase todas as narrativas estiveram presentes a casa dos avós, o quintal, as brincadeiras, os doces e as quitandas.

Minha avó deixou um pouco de viver para si mesma e dedicou-se aos netos. Vendo minha avó cozinhar, fazendo festas, almoços em datas comemorativas, reunindo todos em uma mesa grande e farta, dando o seu toque, fazendo pratos diferentes para agradar a todos os paladares, melhorando e arrumando a finalização das receitas, coisas que muita gente com a prática não

consegue, penso que vivendo e observando tudo isso, a partir daí é que aprendi a cozinhar (escreveu o aluno Eduardo).

Muitos alunos trouxeram a lembrança os pratos típicos das terras dos seus familiares. Não faltaram as *tortilhas* com batatas, o *cocido* madrileno, as *almejas*, as sardinhas na brasa, *crema catalana*, as *lionesas*, o *suquet*, o *turrón de almendras*, o *marzipan*, a *paella valenciana*, o *ravioli com ragu*, os *ataífes* e o *maklub*. *São receitas da família que não se pode revelar seus segredos*, disse um aluno. Outro disse que: *acabamos não perdendo os traços de nossos antepassados. Hoje eu sou grato por esta cultura.*

Alguns alunos revelaram, em suas autobiografias, querer estagiar na Espanha, Itália e Portugal, nessa ordem de preferência.

Uma aluna registrou que *no tempo de minha mãe e avós, as mulheres eram valorizadas pelos segredos e receitas que atravessavam gerações. São os aromas inesquecíveis que ficam guardados na memória junto com os sabores que nem o tempo apaga.*

Achamos interessante o comentário de uma aluna: *aprendi a conservar as carnes e a defumá-las no fogão de lenha com meu avô, que é índio. Ele conservava as carnes na gordura de porco.*

Na maior parte das autobiografias, o gosto pela gastronomia foi desenvolvido pela própria família que não dispensava as reuniões aos domingos e as festas tradicionais. Alguns alunos admitiram que as mães não sabem fazer muitas comidas e nem gostam.

A procura pelo curso de Gastronomia não se deu pela busca de informações sobre o assunto em livros, revistas e programa de televisão, mas como decorrência do próprio ambiente familiar. Alguns alunos não sabiam ao certo quando começaram a gostar de cozinhar, mas sabiam que foram influenciados pelas lembranças dos doces e comidas presentes nas festas, principalmente a do Natal.

Um aluno escreveu que gostava e tinha o prazer de ver os amigos comerem o que ele fazia. Ele fez cursos livres de culinária e depois resolveu ingressar no curso superior de Gastronomia. Ele escreveu: *estudando, entendi que agora eu tenho que agradecer não só ao meu paladar, mas o de outros e o que eu mais quero é exatamente isto: ser um bom cozinheiro!.*

Outro aluno afirmou: *a cozinha faz parte da minha vida. Neste momento, percebi que estava realizado, completo, pois havia, realmente, descoberto o que eu gostaria de fazer na*

vida... estar na cozinha, trabalhar entre as panelas, comidas e descobertas, lidar com as sensações das pessoas quando experimentam um novo sabor. Isto me faz sentir mago. Hoje, tenho certeza de que estou no caminho certo, mesmo demorando um pouco para saber. Valeu muito esperar e melhor ainda será, quando alcançar meus sonhos.

Uma aluna ressaltou que a mãe entrou em “loucura e surtação” quando ela recém-formada em nutrição resolveu trabalhar de garçõete.

Outro aluno destacou que tem certeza que fez a escolha certa pois é a carreira dos seus sonhos. Ele inclusive sentiu um alívio ao *se ver livre do peso de não ter um diploma superior*. Este aluno destacou que a faculdade é apenas um ponto de partida. Ele sabe que tem um longo caminho de conhecimento prático e teórico a ser percorrido, porém ele se sente feliz por ter começado a trilhar o caminho da realização pessoal e profissional.

Achamos interessante registrar a idéia de Camila sobre a gastronomia: *... é maior ainda o meu desejo de explorá-la e divulgá-la, mostrando que tudo gira em torno de uma mesa, e que o ato de comer não é apenas uma obrigação, mas sim um prazer, uma descoberta a cada garfada. E que em um ingrediente, em um simples prato você pode desvendar a história de toda uma vida, de uma família e de toda uma nação.*

Segundo Alessandra: *a intimidade com a comida me fez gostar não só de comer bem como também de cozinhar. Meu passatempo predileto é preparar comidas. Quando eu estava triste corria para a cozinha. Se estivesse feliz, ligava o rádio e ia para a cozinha... dei-me conta de que a cozinha não era só um lazer, um refúgio... era a minha vida, e que tudo se resumia nela.*

Alguns alunos se sentiram pressionados pelos familiares a estudar e seguir *alguma carreira mais normal*. Regina escreveu que: *hoje sinto que escolhi algo certo para mim e que posso me dar muito bem. Infelizmente, para aqueles que não têm experiência, o mercado é mais restrito, impossibilitando, às vezes, ingressar na profissão com ganhos suficientes para arcar com as despesas da Faculdade. O mercado tem crescido a cada ano e, certamente, vai nos dar boas oportunidades no futuro.*

Outro aluno disse que: *fui incentivado a freqüentar a faculdade de gastronomia. Agora tenho um bom emprego, mas o cargo é de confiança e portanto provisório.*

A maioria procurou a Faculdade pensando no futuro. Querem ampliar seus conhecimentos e aprender coisas novas. Alguns querem especializar-se em confeitaria e muitos gostariam de

abrir seu próprio negócio. Esse pensamento também está presente nas entrevistas que foram realizadas para esta dissertação.

Uma grande parcela de alunos afirmou que em sua casa o cardápio não é variado, com exceção dos dias de festa e datas comemorativas. Eles registraram que seus hábitos alimentares mudaram muito por causa dos estudos. Hoje, eles se preocupam mais com a saúde e o corpo. Para eles, o corpo, a saúde, os sonhos e a gastronomia representam, todos juntos, muita coisa. E é claro, não esqueceram dos avós, que diferentes pela sua nacionalidade, *são os eternos sagrados e amados*.

6. Considerações finais

No início desta dissertação, foi dito que tentar-se-ia analisar como se dá a formação dos alunos de um curso de Gastronomia e como ele constrói sua identidade em relação ao mundo do trabalho onde busca se inserir. O centro da dissertação é o estudo sobre o aluno propriamente dito. Ele é o sujeito desta pesquisa, focalizada num objeto – o curso superior de Tecnólogo em Gastronomia.

Em linhas gerais, foi possível descrever o corpo discente desse curso como um grupo formado, em sua maioria, por jovens, que concluíram o ensino médio em escolas públicas. Eles se localizam, enquanto consumidores, nas camadas médias da sociedade. Entendem o poder de compra de seus salários. Residem em bairros das zonas leste e sul da cidade de São Paulo, e estão na faixa etária de 20 a 25 anos, com todas as características peculiares da idade: alegres, dinâmicos, curiosos, criativos, interessados, envolvidos, voluntariosos e cheios de esperança em relação ao próprio futuro e ao da área escolhida e mesmo em relação ao futuro do país. Eles têm representações bastante idealistas sobre o mundo do trabalho. Apresentam, também, características peculiares aos jovens que cursaram o ensino médio na Rede Pública de Ensino: dificuldades em ler com compreensão e organizar suas idéias por escrito; poucos conhecimentos em língua estrangeira; falta de disciplina e rigor nos estudos. Entretanto, têm consciência da necessidade de formação em nível superior como garantia de realização pessoal que implica ascensão econômica e social.

Valorizam a gastronomia como área de conhecimento e não a confundem com culinária. É interessante mostrar a diferença entre o culinário e o profissional da gastronomia. O culinário sabe cozinhar determinado(s) prato(s) e é normalmente patrocinado por uma empresa de

alimentos. O profissional de gastronomia inicia na profissão como auxiliar de cozinha e evolui para cozinheiro, podendo alcançar a posição de chefe executivo de cozinha ou gestor gastronômico. O cozinheiro é o profissional que prepara as receitas do cardápio. É especializado na produção de saladas, molhos, pratos frios e quentes e carnes em geral. É um profissional polivalente porque é capaz de confeccionar todas as produções culinárias constantes do cardápio. O trabalho de um chefe executivo de cozinha engloba, além das atividades do cozinheiro, a coordenação do trabalho da brigada da cozinha: cozinheiros, auxiliares e copeiros. Ainda mais, deve estar apto para planejar, organizar, desenvolver e administrar os serviços gastronômicos. O aluno sabe que para adquirir a competência para chefe executivo de cozinha necessita articular conhecimentos tácitos e científicos à experiência de vida e de trabalho vivenciadas ao longo de sua trajetória.

No processo de formação distribuído em quatro módulos, observou-se que os alunos dispõem de conhecimentos, tanto operacionais, quanto gerenciais da área de gastronomia. Elaboram também durante o curso o projeto de um empreendimento gastronômico.

Destaquemos que os cursos de gastronomia são necessários porque os livros de receitas, as publicações gastronômicas, os programas de televisão e as oficinas culinárias (desenvolvidas por culinaristas) contribuem para a formação das pessoas que gostam de cozinhar, mas não as tornam aptas para enfrentar o mercado de trabalho. O mercado exige do profissional de gastronomia, isto é, do chefe de cozinha, a capacidade de administração de um empreendimento gastronômico, liderança, conhecimento de engenharia de cardápios, criação de pratos e outros saberes adquiridos ao longo da carreira. Exige, também, conhecimento sobre os vários setores de uma estrutura gastronômica completa, incluindo cozinha quente e fria, confeitaria, padaria, açougue e serviços de bar.

Cada vez mais, as pessoas têm urgência de ingressar no mercado de trabalho, seja por causa de necessidades econômicas, seja para adquirir experiência. A grande maioria dos alunos de gastronomia já está inserida no mercado de trabalho de diferentes formas, como evidenciou a pesquisa socioeconômica realizada. Eles optaram pelo curso de Gastronomia, via formação em tecnologia, pela vantagem de ser concluído em dois anos. Outra vantagem está no fato de o tecnólogo focalizar o campo de atuação, aperfeiçoando a parte prática, além de abrir diferentes frentes de formação para as variadas necessidades do mercado.

Estabelecer um canal de comunicação com os alunos, remeteu-nos ao velho e, ao mesmo tempo, atual pensamento de que o sujeito não está só. A leitura das autobiografias levou-nos a pensar que existe uma estrutura consolidada e uma retaguarda firme que é a família dos alunos. A família promove a sociabilidade, os melhores sentimentos da hospitalidade e o saber cuidar. São aspectos fundamentais que constituem a base identitária dos alunos, numa época em que a individualidade marca a atuação dos sujeitos. Também a escola, o mundo da vida e do trabalho corroboram na construção identitária do aluno. Percebe-se o poder dos sentimentos, do convívio, das emoções, celebrações, espiritualidade e sonhos. Esse poder sublima alguns fatos da dura realidade: o pragmatismo exacerbado de alguns professores; as idéias cruéis, verdadeiras ou não, sobre o mercado empregador; a exploração da mão-de-obra formal e estudantil; o descompromisso de professores para com a escola e alunos; e, sua indiferença respaldada pela perversidade ideológica de orientar a formação profissional apenas assentada no treino e na reciclagem.

Nas entrevistas observou-se que, o forte desejo de fazer da escola e do curso, uma ou a via, para um futuro melhor, amenizou as críticas sobre a organização curricular do curso de Gastronomia. Eles gostam da formação que recebem da Faculdade. Reconhecem que ela é ponto de partida e ancoradouro que deve ser melhor estruturado. Eles vêem as coisas com otimismo. Esse otimismo alimenta uma busca mais assertiva de alternativas. Querem construir, contribuir, interferir, mudar, isto é, integrar-se no contexto escolar.

O aluno está em busca de felicidade e, atento, perscruta as oportunidades para concretizar seus ideais sem romantismo e sem ingenuidade. Eles denunciaram a mídia ao camuflar a posição de chefes de cozinha, conferindo-lhe um esplendor que não existe. Sabem que há um longo caminho para se chegar a gestores de alimentos e bebidas. Eles investem dinheiro e tempo de estudos para conquistar a posição de gerentes. Sabem que para atingir o posto de chefe de cozinha é preciso trabalhar duro, dedicação completa, abnegação para observar muitas coisas, assimilar durante a vida qualidades importantes como obediência, humildade e disciplina. Os depoimentos e entrevistas com famosos chefes de cozinha confirmam essas exigências.

No mercado de trabalho, a competição é acirrada e pautada por princípios do mérito e da classificação. A educação profissional não deveria estar sustentada na crença de poder eliminar o outro. Pelo contrário, defendemos uma educação em gastronomia que abra possibilidades ao sujeito, inclusive a de assumir a posição de chefe de cozinha. A Faculdade não pode se eximir da

responsabilidade de preparar os alunos para assumirem essa posição, de conviver com colegas de trabalho, com hóspedes dos hotéis e turistas. Nesse sentido, a formação profissional deveria propiciar o equilíbrio das multidimensões humanas que integram o sujeito. Por isso, destacamos na pesquisa, a formação omnilateral, ou seja, o ser humano deve ser integralmente desenvolvido em suas potencialidades, nas dimensões psicomotora, cognitiva, espiritual, afetiva e social.

O trabalho educativo poderá possibilitar aos alunos adquirir uma leitura crítica da realidade, uma forma de pensar mais assertiva e de agir só sua, ou seja, pretende-se que os alunos sejam mais críticos e reflexivos sobre eles mesmos. O trabalho educativo impede que os alunos desenvolvam o gosto excessivo da “obediência”, da dependência, da falta de autonomia, respeitando-se o que eles sabem, seu modo de ser e de se expressar, suas preferências e gostos. À Faculdade cabe estimular o acervo cultural dos alunos, para que se situem enquanto cidadãos e futuros profissionais. Para isso, o contexto histórico precisa ser remetido para a realidade dos alunos, dando elementos para que possam optar entre as possibilidades que o mercado de trabalho oferece. Nesse sentido, justifica-se a pesquisa realizada pela Faculdade sobre a realidade socioeconômica dos alunos.

Percebemos nos alunos a esperança, o desejo de ascensão profissional, de realização pessoal, de conviver com outras culturas, de ter o direito de falar, de ser ouvido e de, no futuro, poder constituir também uma família. Eles fizeram, permanentemente, a experiência de imaginar para si, o melhor. Anseiam por oportunidades em estagiar no exterior. A Europa é sonho de muitos estudantes e profissionais da gastronomia. De nossa parte, entendemos que é louvável a busca por mais conhecimentos e convivências culturais, entretanto, percebe-se que a Faculdade busca valorizar nossa cultura e a culinária típica regional.

Os alunos têm uma visão idealista e voluntarista sobre o desenvolvimento futuro de suas carreiras. Eles disseram que depende só deles a realização dos seus ideais. Por isso, tomam para si a maior parte da responsabilidade por sua formação, sendo, assim, complacentes com alguns professores.

Os alunos conseguem perceber as realidades mais inscritas em sua vida e as circunscritas têm o papel de informação. Isso foi percebido quando analisamos a questão relativa às classes sociais. Sabem que algumas poucas pessoas têm muito e que a maioria luta exaustivamente para sobreviver. Os alunos não se preocupam sobre em que camada da população eles se inserem. Esse fato não impacta negativamente sobre seus comportamentos nem os deixa inertes. Eles

esperam o melhor para si, buscando sempre. Essa garra aumenta sua auto-estima, a ponto de se considerarem mais bem preparados para o trabalho, que os indivíduos das camadas sociais mais abastadas. Há uma grande dose de voluntarismo e, nesse ponto, uma não consciência social sobre o mundo do trabalho. Eles não fazem uma leitura do mundo do ponto de vista dos desafios concretos existentes. Fazem uma leitura baseada no desejo, desejo este marcado por um mundo sem barreiras socioeconômicas a serem superadas.

As perspectivas do aluno são de realização profissional e pessoal. Acreditamos que esses sentimentos aglutinam, no grupo, forças e energias que provocam, ao que Romão chamou de impulso civilizador. O impulso civilizador leva o aluno a buscar, construir e sustentar o processo de cidadania, avançando para o processo de emancipação social. A emancipação social se dá, inicialmente, pela libertação de algumas idéias, mitos e fantasmas que impedem a própria pessoa de se inserir no grupo. O desprendimento dos preconceitos e das idéias já cristalizadas favorece o posicionamento mais assertivo, a compreensão dos diferentes, os ideais da igualdade de direitos e de deveres e o fortalecimento da cultura. A cultura é o que une os alunos rumo à emancipação social.

A libertação de preconceito, pelos alunos, com relação à posição no mercado de trabalho, faz com que sua entrada nesse mercado pela “porta dos fundos” da cozinha não traga constrangimentos. Na maioria das opiniões, o mercado tem crescido com perspectivas de boas opções futuras. Alguns alunos disseram que as oportunidades aparecem e estão disponíveis para eles. Em sua visão, há igualdade de oportunidades para todos. Isto leva a crer que a organização do mundo pode se reproduzir na escola. Observa-se nestas representações uma visão liberal. O movimento liberal diz que cada um deve ser responsável pela sua própria vida. As oportunidades de realização pessoal estão disponíveis e cada um é livre para saber o que é melhor para si.

Os alunos acreditam que não precisam recorrer às associações de classe ou sindicatos. Eles desconhecem o período forte do sindicalismo brasileiro e, portanto, não passaram por essa aprendizagem. As estratégias para vencer na vida são outras. Constatamos que na Faculdade eles fazem a experiência da reivindicação tanto individual quanto coletiva. Se o clamor é individual, gradativamente, assume maiores proporções quando respaldado no grupo.

A Faculdade busca atender às demandas dos estudantes, por exemplo, a substituição de professores que não estejam atendendo suas expectativas, ampliação do acervo da biblioteca, melhoria da infra-estrutura etc., por meio de um processo de articulação com os alunos,

discutindo democraticamente os encaminhamentos. O reconhecimento dos direitos, acompanhados dos deveres, passa pela discussão da cultura do servilismo, dos caminhos para a libertação dos constrangimentos, de toda ordem, que podem ocorrer nos ambientes da hotelaria, dos restaurantes e bares.

O aluno tem um acervo cultural e recebe um outro, em termos de formação e informação para ser reelaborado. Tem, também, um sistema simbólico estruturado pela cultura, princípios, hábitos, valores, tradições, modo de vida, ideais e estilo de alimentação. Há um vínculo do conhecimento com as estruturas sociais.

Na prática dos serviços, o aluno vai conviver com o mundo da beleza, do luxo, do dinheiro mais farto, que é o mundo presente nos hotéis e restaurantes. Esta convivência pode ser benéfica, no sentido de um entendimento das diferenças, de um diálogo para uma convivência harmoniosa, como pode também gerar preconceitos e inseguranças. Sabemos que existe um campo de conflitos entre os grupos, classes e camadas sociais que compõem a sociedade. O aluno vai mergulhar na cultura que não é a dele. Há uma cultura do *modus operandi*, do fino, do sofisticado, estruturada sob o código do bom e do correto e que vai ser assimilada pelo aluno. Existe uma tensão permanente entre culturas diferentes. Ela precisa ser trabalhada durante e no processo de formação profissional para que não bloqueie a criatividade e a espontaneidade, desestruturando, assim, a identidade do aluno.

Nos ambientes dos hotéis e restaurantes requer-se que o profissional desenvolva sua personalidade de forma afirmativa e tenha uma adaptação mais ativa ao trabalho. Eles absorvem como modelo a ser atingido para sua identidade profissional, ser eficientes, ter boa aparência, boas posturas, trabalhar em grandes hotéis e restaurantes e ter experiência no exterior.

Na realidade concreta, é possível encontrar também o “cara de paisagem”, como se expressou um aluno do curso de Gastronomia. A expressão pode dizer da pessoa impassível e estática que não esboça qualquer reação ante uma solicitação do próprio trabalho. Pode referir-se a uma pessoa desmotivada e sem força de vontade para cooperar, transformar e enriquecer o próprio ambiente porque submetido a uma adaptação forçada que leva à perda da identidade. Pode significar, também, estratégia simples e descompromissada de sobrevivência profissional, na qual o modo de ser e de agir do hóspede/turista/cliente não compromete a identidade do “cara de paisagem”. Ou pode ser uma estratégia de resistência na vivência dos contrastes, revelando uma sabedoria na adaptação necessária.

O aluno processa e responde a isso tudo como representação sobre aquilo que recebe e vai recriar novas habilidades e competências a partir dos saberes que ele já domina e pelas representações que ele tem da escola e do mercado de trabalho. Acreditamos que as habilidades e competências ensinadas pelo curso de gastronomia devem ter um caráter emancipador para esclarecer o que foi distorcido pelas relações sociais opressivas e dominadoras, vivenciadas historicamente pelo indivíduo. Vencer a cultura do servilismo implica alterar modos e condutas existentes não só na escola, mas, na sociedade e nos próprios profissionais da gastronomia. A valorização da profissão começa no próprio profissional.

A pesquisa indicou que os alunos estão se preparando para "servir". Refutam a idéia de que são meros prestadores de serviços. É meta crescer cultural e socialmente. Almejam realizar-se como pessoas e sabem que, para alcançar esse objetivo, precisam integrar-se com grandes chefes de cozinha.

Enfim, é importante no processo de formação profissional, reconhecer que o aluno irá conviver com os diferentes e com as diferenças. Ele terá de aprender a conviver com os contrastes. As diferenças são constitutivas da própria civilização e os contrastes sociais são consequência de mecanismos políticos, econômicos, culturais e educacionais, que sempre privilegiam e estão a favor das classes dominantes.

Entendemos que o aluno deve adquirir capacidade de se posicionar no mundo, não duvidar de seus potenciais e de poder criar "novos filtros" na mente para enfrentar, com autoconfiança, os problemas e situações que aparecerem. O profissionalismo de uma pessoa decorre de vários fatores que vão da experiência de sua história de vida à conquista da condição de sujeito. Um sujeito se constrói, entre outros lugares, no ambiente escolar e no desenrolar de seu trabalho.

Também merece ser destacada nestas considerações, a indignação de um aluno que resiste à idéia de ser classificado ou formado para ser mão-de-obra para o trabalho. Na sua opinião, mão-de-obra significa algo despregado da cabeça. Ele não quer ser mão-de-obra.

O diálogo entre as mentalidades e as subjetividades propicia a manifestação de idéias, críticas e denúncias. É a relação multidimensional entre professor, aluno e escola. O diálogo verdadeiro pressupõe que as pessoas não se encontram prontas. Elas vão se constituindo. O perfil socioeconômico dos alunos também não está determinado. Paulo Freire dizia que o ser humano é um vir a ser, sendo. As interrupções desse processo não significam que a pessoa saiu da história.

Mas sinalizam que ela precisa se recompor, retomar sua identidade, reler o contexto e seguir em frente. É a arte de viver que é aprendida também na escola.

É fundamental que a Faculdade perceba o nível de consciência dos alunos, as representações que eles têm do mercado de trabalho, a formação que recebem na escola e a sua vivência cotidiana, porque o que move a organização curricular da escola se encontra no imaginário do aluno. O contexto escolar, o mercado empregador, a evolução da própria ciência, no caso, a gastronomia, e as políticas públicas, também, interferem no currículo escolar.

No imaginário do aluno pode-se encontrar resistência à emancipação. O posicionamento preconceituoso contra as mulheres, futuras chefes de cozinha, é uma resistência respaldada por tradições milenares que determinam para a sociedade os padrões desejáveis e corretos e os lugares onde a pessoa pode atuar.

Caberia nos espaços escolares, o debate, tanto da inclusão social, quanto da banalização do sentimento de exclusão. É na prática cotidiana dos fazeres escolares que se aprende a respeitar o diferente, a conviver com as diferenças e solucionar os conflitos e as tensões. Todos dependem dos outros.

Acreditamos que uma educação baseada nas idéias acima poderá preparar o aluno para enfrentar o choque cultural e econômico que ocorre no mundo da hospitalidade, superar a postura de servidão, o racismo já enraizado em nossas mentes. Nas autobiografias, alguns alunos não se identificaram como mestiços, mulatos ou pardos. Eles próprios afirmaram estar livres de qualquer preconceito. Negaram suas origens africanas e, portanto, rejeitaram suas raízes culturais. Seus pertencimentos se dirigem ao povo europeu (portugueses, espanhóis e italianos). O currículo da Faculdade contempla o conhecimento sobre as influências de nossa gastronomia e procura desenvolver uma visão geral e crítica da situação da gastronomia no Brasil e no mundo.

Alguns alunos gostariam de estudar gastronomia em instituições mais tradicionais. No entanto, estão satisfeitos com a formação que recebem da Faculdade, principalmente em função da qualidade do ensino. A questão da educação profissional de qualidade deve ser uma das principais preocupações para a equipe escolar. Destaquemos que parte dos professores do curso de Gastronomia trabalha, também, em empresas de alimentação e, portanto, entendem a qualidade sob o viés empresarial. Assim, o discurso da qualidade, muitas vezes, constitui uma nova retórica conservadora no campo educacional. Os debates acerca da eficiência e produtividade e da qualidade na educação foram assumindo a fisionomia da discussão que

acontece no âmbito empresarial, não se diferenciando da lógica produtivista e mercantil que caracteriza os critérios segundo os quais é medida e avaliada a qualidade no mundo dos negócios.

Quanto aos alunos, desafiados pelas dificuldades que o mercado de trabalho lhes apresenta, enquanto estagiários, estão se preparando e se armando de várias estratégias, dentre elas, a de ter seu próprio negócio. O sentimento de empreendedorismo é muito forte nos alunos. Para Gohn, esse sentimento reforça representações já antigas presentes nos imigrantes que vieram para a capital paulista nas décadas de 1850, 60 e 70 e iniciais do século XX. Aquelas pessoas sonharam em retornar para sua terra natal e abrir seu próprio negócio. Ainda para Gohn, parece que o mundo *fashion* e deslumbrante dos bares, restaurantes e hotéis, na atualidade, não seduz tanto os alunos quanto terem seu próprio negócio. Isto denota também uma estratégia embrionária de resistência e sobrevivência: com negócio próprio é possível comandar melhor nossos destinos.

Seria interessante que a Faculdade soubesse entender essas realidades e adequar o currículo para atender aos anseios dos alunos. A organização curricular do curso atendeu, em parte, as necessidades dos alunos. Houve discrepâncias nas cargas horárias das disciplinas. A autonomia pedagógica da Faculdade aliada ao princípio da flexibilidade dos cursos tecnológicos permite a reproposição de uma nova organização curricular. A Faculdade, no segundo semestre de 2005, está empenhada em reorganizar o currículo de Gastronomia. A resposta às demandas dos alunos significa, para toda a Faculdade, participação efetiva, integração cultural, ato de cidadania e assertividade. Assertividade que diz da coerência dos alunos e sentido de direção.

O trabalho educativo desencadeia micro-transformação na consciência, impulsionando o processo de desalienação. Segundo alguns professores os alunos de Gastronomia são indivíduos de pouca reflexão, desorientados na vida, que não sabem ler o visível e o invisível, e, por isso, não entendem os processos de comunicação do mundo, nem sabem contestar. Em parte eles têm razão, quando observamos a questão das classes, por exemplo, ou dos projetos futuros, há voluntarismo e alienação, conforme já destacamos. Mas em parte, isso não é totalmente verdade porque os alunos têm estratégias de resistências, buscam se inserir no mundo de uma forma que não reproduza as condições atuais.

Na fala dos alunos, muitos professores os estimulam a encontrar diferentes soluções para os desafios. Consideramos que é importante preparar os alunos para escapar das armadilhas da vida. Eles não devem ser superficiais, ficando na aparência das coisas sem se preocupar com a

verdade dos fatos. Pensamos que quem quiser fazer parte do mundo do trabalho e da vida, deve primeiro saber como ele funciona. Só assim, acreditamos que os alunos saberão resistir, reinventando formas de libertação para concretizar seus ideais de realização humana.

Sabemos que os professores podem transferir para os alunos o mesmo tratamento que recebem, principalmente, da Faculdade. O desafio é desenvolver sentimentos de pertencimento, o vínculo afetivo com os professores, a formação em serviço, a participação no currículo e o compartilhamento da gestão da Faculdade. Lembremos que muitos alunos estão desejosos pela docência em Gastronomia e estão absorvendo, continuamente, a formação que recebem dos professores.

Vale a pena repetir que a formação que entendemos não deve se restringir ao desenvolvimento de “certas habilidades”, a fim de aumentar a produtividade e atender às exigências do mercado gastronômico, mas em desenvolver, no aluno, o espírito de aprender e de ser, criativamente, funcional para enfrentar as novas situações desse setor tão dinâmico.

Os conteúdos, enquanto objetos de aprendizagem, foram criticados pelos alunos. Alguns fatores parecem desencadear a crítica: necessidades dos alunos, objetivos do professor contrários aos objetivos dos alunos, tratamento metodológico das disciplinas, prática docente limitada à simples repetição de receitas, conflitos internos em que não falta a disputa de poderes entre professores e alunos. O problema, talvez, nem esteja nos conteúdos das disciplinas, mas na relação pedagógica.

Os alunos também teceram críticas à didática dos professores. O que se percebe é a falta de comunicação no processo de ensinar-aprender. Isto é, a inexistência do diálogo na prática social e escolar que deveria ser pensada, planejada e elaborada conjuntamente pelo professor e aluno. Na dinâmica da sala de aula, as relações devem se dar de forma não linear. São previstas tensões, divergências de idéias e de comportamentos. O espaço da sala de aula é um cenário complexo, permeado por interesses e idéias variados. O professor não deveria ter uma postura de neutralidade impermeável aos valores e aos anseios dos alunos, ou seja, ele não poderia arrogar para si o direito de despolitizar o ato educativo, não problematizando as ocorrências e detalhando os fatos que aparecem nas relações professor-aluno. Fugir da problematização leva o professor à superficialidade da educação.

Se acreditarmos que o trabalho educativo e os conhecimentos são, potencialmente e por natureza, emancipatórios, a posição assumida por alguns professores deveria ser questionada e

trabalhada nos encontros pedagógicos. Parece-nos que a proposta da Faculdade é pelo respeito à cidadania e pelo reconhecimento de que o aluno é sujeito de direitos. Entendemos que a educação profissional em gastronomia deveria contemplar o aluno na sua totalidade.

Ouvimos dos alunos que existem professores bons e ruins. É importante discutir com eles o que se entende por “professor bom ou ruim”. O diálogo, além de recompor a fragmentação do ensino, vai responder às afirmações dos alunos sobre alguns professores que encaram a docência como “bico para ganhar dinheiro”. Nesse sentido, é possível que esses professores, para facilitar sua prática, uniformizem o ensino, desprezando as habilidades e conhecimentos adquiridos em outros espaços pedagógicos. Sem falar nos termos freireanos, os alunos denunciaram a educação bancária, na qual os professores só executam receitas e reproduzem pratos. Não há interlocuções entre os envolvidos. Só existe o comando e os comandados. Ou seja, nos laboratórios gastronômicos ou em sala de aula, reproduzem-se os mecanismos autoritários que acontecem nas cozinhas dos hotéis e restaurantes, segmentando os indivíduos.

Acreditamos que um dos grandes desafios para a escola é tentar desenvolver uma postura pedagógica mais interdisciplinar e menos individualista. O ideal seria recuperar a totalidade do professor por meio dos encontros pedagógicos, da troca de boas práticas de ensino, da discussão dos problemas e da busca de solução. Depois de se ter passado por um longo aprendizado que acentua a divisão do saber, seria necessário recuperar a sua unicidade. A fragmentação do saber tem uma intenção política que concorre para a fragilização do indivíduo, neutralizando-lhe a competência natural de se relacionar com as pessoas, de dialogar, de encontrar em conjunto as possibilidades de mudança. O objetivo maior deveria ser o da emancipação social. A Faculdade deveria buscar a competência do trabalho interdisciplinar reorganizando experiências para recuperar a comunicação entre as várias faces de um mesmo conhecimento.

Por estas considerações finais procuramos tecer alguns caminhos para solucionar o problema proposto neste estudo e analisamos os resultados alcançados com a realização da pesquisa. Chegamos a um conhecimento que se aproxima do ideal de formação humana. Aquela cujo objetivo é qualificar as pessoas para o trabalho com dotes de espírito, inteligência e clarividência, que contribuem inclusive para que os alunos se libertem do mito da competência que deveria ser substituído pelo desejo de sabedoria, isto é, ambicionar para si algo mais e melhor do que prestígio e dinheiro.

Nossa intenção é que as informações obtidas possam servir de referência para a reflexão em outros cursos superiores de tecnologia. Isso significa que as análises aqui desenvolvidas não são direcionadas apenas para um determinado curso superior, em particular neste estudo, o de Gastronomia.

O desafio de estudos mais amplos permanece, principalmente, tratando-se de formação profissional, da superação das irracionalidades econômicas, dos constrangimentos que inscrevem na nossa consciência, na nossa cultura e nas nossas relações sociais.

Estamos pensando em que tipo de cidadão a Faculdade deve empenhar-se em formar. Não estamos pensando na amoralidade pública, na subordinação da ética aos ditames do ilícito e na estupidez humana. Estamos pensando, sim, em uma educação para a resistência e para a contestação, rumo à emancipação diante desse mundo em que no lugar dos direitos, se instala o favor. Para isso, necessitamos tirar os alunos da posição conservadora de “que não adianta mesmo fazer nada, já que o Brasil é um país onde alguns tentam tirar o seu, o mais rapidamente possível”.

Diante disso, a busca do conhecimento sobre a educação, sobre os alunos, a formação profissional e o contexto histórico atual, não pode se esgotar por aqui.

Para nós este foi um trabalho envolvente numa área tão nova como a gastronomia. O tempo foi escasso para darmos conta de entender a formação profissional como um todo que está em constante dialética com as suas partes que são: a prática nos laboratórios gastronômicos, a teoria, o trabalho científico da Faculdade e o imaginário docente e discente. O campo de pesquisa é amplo e rico de significações, possibilitando outras reflexões.

REFERÊNCIAS

ABREU, Vladimir Amâncio de. A máquina da hospitalidade. In: DENCKER, Ada de Freitas Maneti; BUENO, Marielys Siqueira (orgs.). *Hospitalidade: cenários e oportunidades*. São Paulo: Pioneira – Thomson Learning, 2003. p. 29-48.

ADORNO, Theodor W. *Educação e emancipação*. Tradução de Wolfgang Leo Maar. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2000.

ALENCAR, Chico. BR – 500: *Um guia para a redescoberta do Brasil*. 3. ed. São Paulo: Vozes, 1999. Col. 500 anos de Brasil.

ALVA, Jorge Klor de. *A caixa preta da sala de aula*. Destruindo falsos paradigmas do ensino superior. In: V Fórum Nacional. Ensino Superior Particular Brasileiro. Pedagogia das incertezas. Competência para administrar discontinuidades. 2003. 0. 133-36.

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (org.). *Turismo: como aprender, como ensinar*. 2. ed. São Paulo: Senac, 2001.

_____. *Formação e capacitação do profissional em turismo e hotelaria: Reflexões e cadastros das instituições educacionais no Brasil*. São Paulo: Aleph, 2002.

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis; REJOWSKI, Mirian. *Cursos superiores de turismo e hotelaria no Brasil. Turismo em análise*. São Paulo: ECA-USP, 1994.

ARAÚJO, Emannel. Negras memórias, o imaginário luso-afro-brasileiro e a escravidão brasileira. *Revista Estudos Avançados*, v.18, n. 50, São Paulo, 2004.

ARENDT, Hannah. The rights of man: what are they?, *Modern Review*, 3(1), 1949. p. 24-37.

ARROYO, Miguel. Trabalho – educação e teoria pedagógica. In: FRIGOTTO, Gaudêncio (org.). *Educação e crise do trabalho: perspectivas de final de século*. Petrópolis: Vozes, 1998. p. 138-165.

_____. As relações sociais na escola e a formação do trabalhador. In: FERRETTI, Celso João (org.). *Trabalho, formação e currículo: para onde vai a escola?* São Paulo: Xamã, 1999. p. 13-41.

ATALLA, Alex. Gastronomia brasileira: existe? In: FARIAS, Luiz Ivanildo Tenório. *Conceito internacional da culinária profissional*. São Paulo: Off-set do Brasil, 2004. p. 67.

BADARÓ, Rui Aurélio de Lacerda. *Direito do turismo: história e legislação no Brasil e no exterior*. São Paulo: Senac, 2003.

BAPTISTA, Isabel. Lugares de Hospitalidade. In: DIAS, Célia Maria de Moraes (org.). *Hospitalidade – reflexões e perspectivas*. São Paulo: Manole, 2002. p. 157-164.

BARHAM, Peter. *A ciência da culinária*. Tradução de Maria Helena Villar. São Paulo: Roca, 2002.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. *Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios*. São Paulo: Senac, 2001.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes; SENRA, Asdrúbal Vieira. A gastronomia e o turismo. In: ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (org.). *Turismo: como aprender, como ensinar*. 2. ed. São Paulo: Senac, 2001. p.391-401. V. 2.

BENEVIDES, Maria Victoria de Mesquita. O desafio da educação para a cidadania. In: AQUINO, Julio Groppa (org.). *Diferenças e preconceito na escola: alternativas teóricas e práticas*. São Paulo: Summus, 1998. P. 153-169.

BENI, Mario Carlos. *Análise estrutural do turismo*. 6. ed. São Paulo: Senac, 2001.

BOURDIEU, Pierre. *Distinction: A social critique of the judgment of taste*. Cambridge, MA: Harvard University, 1984.

_____. A escola conservadora: as desigualdades frente à escola e à cultura. In: NOGUEIRA; CATTANI, A. (org.). *Pierre Bourdieu – Escritos sobre educação*. Petrópolis: Vozes, 1988. p. 39-64.

_____. Os excluídos do interior. In: *Educação e Sociedade*, ano XXIII, n. 78, Abr. 2002. Dossiê: Ensaios sobre Pierre Bourdieu, 2002. p. 219-227.

BUHLUNGU, Sakhela. O reinventar da democracia participativa na África do Sul. In: SANTOS, Boaventura de Sousa (org.). *Democratizar a democracia: os caminhos da democracia participativa*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002. p. 133-170.

CAMARGO, Dair Aily Franco de. A escola pública de 5^a a 8^a séries: algumas características dos alunos, dos professores e do trabalho docente em sala de aula. *Paidéia – Cadernos de Educação*, n. 2, fev./jul. 1992, FFCLRP-USP, Ribeirão Preto, SP.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Sociologia do lazer. In: ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (org.). *Turismo: como aprender, como ensinar*. 2. ed. São Paulo: Senac, 2001. p. 235-275.

_____. Turismo, hotelaria e hospitalidade. In: DIAS, Célia Maria de Moraes (org.). *Hospitalidade – reflexões e perspectivas*. São Paulo: Manole, 2002.

_____. Os domínios da hospitalidade. In: DENCKER, Ada de Freitas Maneti; BUENO, Marielys Siqueira (orgs.). *Hospitalidade: cenários e oportunidades*. São Paulo: Pioneira –Thomson Learning, 2003. p. 7-28.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1983.

CASTELLI, Geraldo. *Administração hoteleira*. Caxias do Sul: Educs, 2003.

CASTRO, Cláudio de Moura. Por que quatro anos? Revista *Veja*. São Paulo: Abril, p. 18-21, ago. 2002.

CHAUÍ, Marilena. *Convite à filosofia*. 6. ed. São Paulo: Ática, 1995.

COOPERSMITH, S. *The antecedents of self-esteem*. San Francisco: Freeman, 1967.

DE OLHO na realidade da profissão. Revista *Mesa pronta*, ano I, n.1, maio/jun. 2004, p. 18.

DEL PRETTE, A. O treino assertivo na formação do psicólogo. *Arquivos brasileiros de Psicologia Aplicada*, 30 (1-2), p.53-56, 1978

DEL PRETTE, Z. A. P.; DEL PRETTE, A. Análise de repertório assertivo em estudantes de psicologia. *Revista de Psicologia*, 1(1), p. 15-24, 1983.

DERRIDA, Jacques. *Manifeste pour l'hospitalité*. Grigny: Paroles d'Aube, 1999.

DEWEY, John. *Vida e educação*. 7. ed. São Paulo: Melhoramentos, 1971.

DURKHEIM, E. *Educação e sociologia*. Tradução de Lourenço Filho. São Paulo: Melhoramentos, 1978.

_____. *Sociologia, educação e moral*. Tradução de Evaristo Santos. Porto: RÉS, 1984.

DUMAZEDIER, Joffre. *Lazer e cultura popular*. São Paulo: Perspectiva, 1986.

ESTADO de S. Paulo, O. *Estude culinária em nível avançado*. Caderno de Economia, B11, 22/10/2004.

FARIAS, Luiz Ivanildo Tenório. *Conceito internacional da culinária profissional*. São Paulo: Off-set do Brasil, 2004.

FERNANDES, Caloca. *Viagem gastronômica através do Brasil*. São Paulo: Senac, 2003.

FERRETTI, Celso João; SILVA Jr., João dos Reis; OLIVEIRA, Maria Rita N. Sales (orgs.). *Trabalho, formação e currículo: para onde vai a escola?* São Paulo: Xamã, 1999.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

IV FÓRUM Nacional. Ensino Superior Particular Brasileiro: *A nova visão da educação: Anais/Gabriel Mário Rodrigues...[et al.]*. São Paulo: LJN, 2003.

V FÓRUM Nacional. Ensino Superior Particular Brasileiro: *Pedagogia das incertezas. Competência para administrar discontinuidades: Documentos de trabalho/Gabriel Mário Rodrigues...[et al.]*. São Paulo: LJN, 2003.

FREIRE, Paulo. *Ação cultural para a liberdade*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1978.

_____. *Conscientização: teoria e prática da libertação: uma introdução ao pensamento de Paulo Freire*. São Paulo: Cortez & Moraes, 1980.

_____. *Educação e mudança*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1981.

_____. *Pedagogia do oprimido*. 17. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.

_____. *Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa*. 26 ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

_____. *Política e educação*. 4. ed. São Paulo: Cortez, 2000a. Col. Questões da nossa época. v. 23.

_____. *Educação como prática da liberdade*. 24. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2000b.

FREITAS, Maria E. D. Contexto social e imaginário organizacional moderno. *Revista de Administração de Empresas*. São Paulo, n. 2, v. 40, 2000.

FRIGOTTO, Gaudêncio. Educação, crise do trabalho e desenvolvimento: teorias em conflito. In: FRIGOTTO, G. (org.). *Educação e crise do trabalho: perspectivas de final de século*. Petrópolis: Vozes, 1998. p. 25-54.

FURTADO, Laura Isabel. *Introdução ao turismo no Brasil*. Rio de Janeiro: Infobook, 2000.

GADOTTI, Moacir. Saber aprender: um olhar sobre Paulo Freire e as perspectivas atuais da educação. In: LINHARES, Célia; TRINDADE, Maria de Nazareth (orgs.). *Compartilhando o mundo com Paulo Freire*. São Paulo: Cortez/IPF, 2003. p. 107-125.

GASTRONOMIA não é só *glamour*. Revista *Senac-SP*, set./nov. 2004, p. 22.

GOHN, Maria da Glória. *Movimentos sociais e história*. São Paulo: Loyola, 1995.

_____. Classes sociais e movimentos sociais. In: *Capacitação em serviço social e política social: módulo 2: crise contemporânea, questão social e serviço social*. Brasília: CEAD-UNB, 1999.

_____. *Movimentos sociais e educação*. 4. ed. São Paulo: Cortez, 2001a.

_____. *Educação não-formal e cultura política: impactos sobre o associativismo do terceiro setor*. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2001b.

_____. *Teoria dos movimentos sociais*. 3. ed. São Paulo: Loyola, 2002.

_____. *O protagonismo da sociedade civil: movimentos sociais, ONGs e redes solidárias*. São Paulo: Cortez, 2005. Col. Questões da nossa época. v. 123.

_____. A educação não-formal e a relação escola-comunidade. *EccoS – Revista Científica*. Centro Universitário Nove de Julho – Uninove. São Paulo, v. 6, n. 2, dez. 2004, p. 39-65.

GOMENSORO, Maria Lucia. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

GOUIRAND, P. *L'Accueil hôtelier*. Paris: Editions BPI, 1994.

GRAMSCI, Antonio. Caderno do Cárcere n. 12, *Os intelectuais e a organização da cultura*. [Apresentação, comentários e revisão da tradução de Paolo Nosella], São Carlos: UFSCar, 1989.

GRINOVER, Lucio. Hospitalidade: um tema a ser reestudado e pesquisado. In: DIAS, Célia Maria de Moraes (org.). *Hospitalidade – reflexões e perspectivas*. São Paulo: Manole, 2002. p. 157-164.

ITANI, Alice. Vivendo o preconceito em sala de aula. In: AQUINO, Julio Groppa (org.). *Diferenças e preconceito na escola: alternativas teóricas e práticas*. São Paulo: Summus, 1998. P. 119-34.

JARDILINO, José Rubens Lima. *Paulo Freire: retalhos bibliográficos*. São Paulo: Pulsar, 2000.

- JODELET, D. Représentations sociales: un domaine en expansion. In: FARR, R. M.; MOSCOVICI, S. *Les représentations sociales*. Paris: Presses Universitaires de France, 1989.
- KLEIN, Otto. *Organização hoteleira*. Caxias do Sul: Educs, 1980.
- KUENZER, Acácia Zeneida. *Pedagogia da fábrica: as relações de produção e educação do trabalhador*. São Paulo: Cortez, 1985.
- _____. *As mudanças no mundo do trabalho e a educação: novos desafios para a gestão*. São Paulo: Cortez, 2001.
- _____. Conhecimento e competências no trabalho e na escola. Revista *Educação & Linguagem*, ano VI, v. 1, n. 8. São Bernardo do Campo: Umesp, jul./dez, 2003.
- LEACH, E. *Lévi-Strauss*. Glasgow: Collins, 1974.
- LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: Senac – Nacional, 1998.
- LEVINAS, Emmanuel. *Totalidade e infinito*. Lisboa: Edições 70, 1980. p. 14.
- LÉVI-STRAUSS, C. Le triangle culinaire. *L'Arc*, n. 26, p. 19-29, (tradução inglesa: New Society, 22 dez. 1966, p. 937-40).
- LIMONGE-FRANÇA, Ana Cristina. *Qualidade de vida no trabalho: conceitos e práticas nas empresas da sociedade pós-industrial*. São Paulo: Atlas, 2003.
- MACEDO, Roberto. Estagiários e “escraviários”. *O Estado de S. Paulo*, 23/10/2003 e 30/10/2003. Espaço Aberto. p. 2.
- MACHADO, Arlindo. *Pré-cinemas & pós-cinemas*. Campinas: Papyrus, 1997.
- MARTINS, Vera Lucia Franco. Assertividade. Revista *Vencer*, n. 38, nov./2002.
- _____. *Seja assertivo: como conseguir mais autoconfiança e firmeza*. Rio de Janeiro: Campus, 2004.
- MATHEUS, Zilda Maria. A idéia de uma cidade hospitaleira. In: DIAS, Célia Maria de Moraes (org.). *Hospitalidade – reflexões e perspectivas*. São Paulo: Manole, 2002. p. 57-67.
- MATIAS, Marlene. *Turismo: formação e profissionalização*. São Paulo: Manole, 2002.
- MELLO, Guiomar Namó de. *Cidadania e competitividade: desafios educacionais do terceiro milênio*. São Paulo: Cortez, 1994.
- MORIN, Edgar. *Os setes saberes necessários à educação do futuro*. São Paulo: Cortez; Brasília: Unesco, 2000a.

_____. *A cabeça bem-feita – repensar a reforma, reformar o pensamento*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000b.

NEPOMUCENO, Rosa. *Viagem ao fabuloso mundo das especiarias*. Rio de Janeiro: José Olympio, 2003.

OLIVEIRA, Fátima O. de; WERBA, Graziela C. Representações sociais. In: STREY, Marlene Neves *et al.* *Psicologia social contemporânea*. Petrópolis: Vozes, 1998. p. 104-117.

ORGANIZAÇÃO Mundial do Turismo (OMT). Disponível em <http://www.world-tourism.org/regional/americas/publicaciones.htm#pub>

PAOLI, Maria Célia. Empresas e responsabilidade social: os enredamentos da cidadania no Brasil. In: SANTOS, Boaventura de Sousa (org.). *Democratizar a democracia: os caminhos da democracia participativa*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002. p. 373-418.

PINSKY, Jaime; PINSKY, Carla B. (orgs.). *História da cidadania*. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2003.

PODANOVOSKI, João. *Brasil para gastronômades*. São Paulo: Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo, 2000.

POSTMAN, Neil. O mestre que quer virar a escola pelo avesso. *O Estado de S. Paulo*. Caderno 2, D4, 17. ago. 2002.

PRADO, Fernando Leme do. *Graduação tecnológica. Contribuições do ensino particular para definição de política para a área*. In: Anais do V Fórum Nacional: ensino superior particular brasileiro. Pedagogia das incertezas. Competência para administrar discontinuidades. São Paulo: LJM, 2003a. p. 187-205.

_____. *Educação profissional de nível tecnológico*. Publicação da Associação Nacional da Educação Tecnológica. São Paulo, 2003b.

RAMÍREZ, Maria Clemência. A política do reconhecimento e da cidadania no Putumayo e na Baixa Bota Caucana: o caso do movimento cocalero de 1996. In: SANTOS, Boaventura de Sousa (org.). *Democratizar a democracia: os caminhos da democracia participativa*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002. p. 171-215.

RANGEL, Mary. A análise de conteúdo e a análise do discurso como opções metodológicas na pesquisa de representação social. *Cadernos de educação*. Pelotas: FAE/UFPEL, ano 7, n.11, p. 111-136, jul./dez. 1998.

REJOWSKI, Mirian. *Turismo e pesquisa científica: pensamento internacional X situação brasileira*. Campinas: Papirus, 1996.

_____. (org.). *Turismo no percurso do tempo*. São Paulo: Aleph, 2002.

ROMANELLI, Otaíza de Oliveira. *História da educação no Brasil*. 9. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1978.

ROMÃO, José Eustáquio. *Poder local e educação*. São Paulo: Cortez, 1992.

_____. *Dialética da diferença: o projeto da escola cidadã frente ao projeto político-pedagógico neoliberal*. São Paulo: Cortez/IPF, 2000.

_____. *Saberes necessários à educação no século 21*. Texto apresentado no VIII Congresso Sul-Brasileiro de Qualidade na Educação em 17/04/2001, em Joinville, SC.

_____. *Avaliação dialógica: desafios e perspectivas*. 4. ed. São Paulo: Cortez/IPF, 2002. (Guia da Escola Cidadã; v.2).

_____. *A civilização do oprimido*, 2003a. Disponível em:

<http://www.paulofreire.org/unifreire/coprim.htm>. Acesso em: 5 set. 2004.

_____. *Formação profissional ou omnilateral*. 2003b Texto mimeografado cedido pelo autor.

ROMIO, Eda. *Brasil 1500/2000: 500 anos de sabor*. São Paulo: ER Comunicações, 2000.

SANT'ANNA, Denise Bernuzzi de. Ditadura da vaidade. *O Estado de S. Paulo*, Caderno Feminino, F3, 7 nov. 2004.

SANTOS, Boaventura de Sousa (org.). *Democratizar a democracia: os caminhos da democracia participativa*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002.

SANTOS, Boaventura de Sousa; AVRITZER, Leonardo. Introdução: para ampliar o cânone democrático. In: *Democratizar a democracia: os caminhos da democracia participativa*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002. p. 39-82.

SCHLÜTER, Regina G. *Gastronomia e turismo*. Tradução de Roberto Sperling. São Paulo: Aleph, 2003.

SEVERINO, Antônio Joaquim. *Metodologia do trabalho científico*. 21 ed. São Paulo: Cortez, 2000.

_____. *Educação, sujeito e história*. São Paulo: Olho d'água, 2001.

SERSON, Fernando Mindlin. *Hotelaria: a busca da excelência*. São Paulo: Marcos Cobra, 1999.

SILVA, Maria Lúcia Carvalho da. Principais marcos da trajetória contemporânea das mulheres: anos 75/95. Movimentos sociais na contemporaneidade. *Núcleo de Estudos e Pesquisa sobre movimentos sociais*, PUC/SP, n. 2, 1997, p. 136-148.

SILVA, Tomaz Tadeu da (org.). *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis: Vozes, 2000.

SOLON, Ana Paula Garcia; QUADROS, Antônio Carlos Moura de. *Glossário técnico hoteleiro*. São Paulo: A.P.G, 2000.

SUAUDEAU, Laurent. Palavras de um *chef* francês. In: FARIAS, Luiz Ivanildo Tenório. *Conceito internacional da culinária profissional*. São Paulo: Off-set do Brasil, 2004. p. 13.

TECNÓLOGOS aumentam 74% em três anos. *Revista Ensino Superior*. São Paulo: Segmento, ano 6, n. 67, abr. 2004, p. 8.

THEOBALD, William F. (org.). *Turismo global*. 2. ed. Tradução de Anna Maria Capovilla, Maria Cristina Guimarães Cupertino, João Ricardo Barros Penteado. São Paulo: Senac, 2002.

TEIXEIRA, Rivanda. *Ensino superior em turismo e hotelaria no Brasil: um estudo exploratório*. www.revistaturismocidadeinternet.com.br/artigos/ensinosuperior.html

THIS, Hervé. *Um cientista na cozinha*. Tradução de Marcus Bagno. São Paulo: Ática, 2003.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. *Cronologia do turismo no Brasil*. São Paulo: CTI/TERRA, 1991.

_____. *Turismo e qualidade: tendências contemporâneas*. Campinas: Papius, 1993.

_____. *A sociedade pós-industrial e o profissional em turismo*. Campinas: Papius, 1998.

_____. *Turismo básico*. São Paulo: Senac, 1999.

_____. Apresentação. In: BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. *Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios*. 2. ed. São Paulo: Senac, 2001. p. 11-2.

_____. Apresentação. In: ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. *Formação e capacitação do profissional em turismo e hotelaria: reflexões e cadastros das instituições educacionais no Brasil*. São Paulo: Aleph, 2002. p. 12-3.

URIBE, María Teresa. Emancipação social em um contexto de guerra prolongada: o caso da comunidade de paz de San José de Apartadó, Colômbia. In: SANTOS, Boaventura de Sousa

(org.). *Democratizar a democracia: os caminhos da democracia participativa*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002. p. 217-253.

YASOSHIMA, José Roberto; OLIVEIRA, Nadja da Silva. Antecedentes das viagens e do turismo. In: REJOWSKI, Mirian. *Turismo no percurso do tempo*. São Paulo: Aleph, 2002. p. 17-40.

ZELDIN, Theodore. *Uma história íntima da humanidade*. Tradução de Hélio Pólvora. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 1999.

WHITEHEAD, Alfred North. *The aims of education and others essays*. New York, NY: The Free Press, 1929. P. 1-2.

WOODWARD, Kathryn. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, Tomaz Tadeu da (org.). *Identidade e diferença*. Petrópolis: Vozes, 2000. p. 7-72.

Documentos consultados

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DA EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA (ANET). *Educação Profissional de Nível Tecnológico*. Maio/2003.

CLASSIFICAÇÃO Brasileira de Ocupações (CBO): Portaria MTE n. 397, de 09/10/2002. 2 ed. Bauru: Edipro, 2003. Série Legislação.

EDUCAÇÃO Profissional: Referenciais curriculares nacionais da educação profissional de nível técnico / Ministério da Educação. Brasília: MEC, 2000.

EDUCAÇÃO Profissional: Legislação básica / Ministério da Educação. 5. ed. Brasília: MEC, 2001.

LEI de Diretrizes e Bases da Educação Nacional: (Lei n. 9394/96). 6. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

MINISTÉRIO da Indústria, do Comércio e do Turismo – Instituto Brasileiro do Turismo (EMBRATUR). Lei n. 6.505 de 13 de dezembro de 1977 e Anexo A – Regulamento dos Meios de Hospedagem – Deliberação Normativa n. 387, de 02 de janeiro de 1998.

PARECER CNE/CES 436/2001. Relatório da comissão instituída pela Câmara da Educação Superior aprovado em 02/04/2001.

PARECER CNE/CES n. 146/2002 – Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Direito, Ciências Econômicas, Administração, Ciências Contábeis, Turismo, Hotelaria, Secretariado Executivo, Música, Dança, Teatro e Design.

RESOLUÇÃO CNE/CP n. 3 de 18/12/2002, D.O.U. 23/12/2002.

Documentos eletrônicos

www.hospitalidade.org.br. Norma nacional para chefe executivo ou gerente de cozinha.

www.camara.gov.br. Legislação pertinente à área de gastronomia.

www.mec.gov.br/semtec. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação.

APÉNDICES

Apêndice A – Memorial

É tarefa difícil registrar uma história de vida real em andamento, de forma absolutamente transparente e sem a preocupação de justificar as ocorrências.

O levantamento de dados, de acontecimentos, dos familiares, amigos e professores requer um esforço de memória muito grande.

As lembranças e saudades emergem e vitalizam o que ainda está por se construir. Para o protagonista principal não há arrependimentos, pois o realizado parece-me que foi coerente para a época e para o momento. Vou descrever o que vivenciei, envolvida emocionalmente em alegrias e frustrações, esforçando-me para não transformar minha história em um artigo sentimentalóide que beira a auto-ajuda.

Venho de uma família numerosa, constituída de 16 irmãos, nascidos na cidade Varginha (a terra do E. T.), considerada a princesa do Sul de Minas. Para o cidadão varginhense, a cidade cresceu muito e importou dos grandes centros o problema das drogas e da violência. Entretanto, não há pobreza extrema, favelas, nem mendigos.

A cidade de, aproximadamente, 120 mil habitantes, é servida por grupos escolares, colégios, faculdades, adequada infra-estrutura de serviços públicos e bons hospitais. Existem dois grandes colégios dirigidos por religiosos: o Sagrado Coração de Jesus e o Colégio dos Santos Anjos. Em passado recente, as pessoas mais “ilustres” da cidade passaram por eles. Naquela época, por volta dos anos 1960, os colégios eram a linha divisória entre as classes sociais. Os ricos estudavam nesses colégios, mas era possível, ainda, como exceção, e para grupos pertencentes a outras camadas da sociedade terem acesso a esses colégios pagos. Apesar de não ser de família rica, estudei e fiz metade do curso normal no Colégio dos Santos Anjos e o curso científico, no colégio Sagrado Coração de Jesus. Isso aconteceu graças a bolsas de estudo cedidas pelos religiosos, impulsionados pela história de vida, posicionamento intelectual e profissional de meu pai.

Meu pai sempre foi considerado um homem com muita visão de futuro. Foi professor, contador, jornalista, Juiz de Paz, presidente da cooperativa varginhense, do Clube de Varginha e da Ação Católica. Era uma liderança local e liderança espiritual. Na cidade, todos o conheciam, respeitavam e admiravam. Conseguiu educar e encaminhar todos os filhos até o curso superior, fato quase inédito na época.

A vocação pelo magistério foi uma marca congênita na família. Minha preparação para a docência deu-se quando ingressei no curso normal. O Colégio dos Santos Anjos administrava o ensino tradicional e conteudista. Entretanto, incentivava o canto orfeônico, a poesia, o teatro, os trabalhos manuais e a participação em todas as comemorações cívicas e religiosas. Eu procurava me esmerar nos estudos para garantir a bolsa de estudos conquistada no concurso promovido pela rádio Clube de Varginha. Foi nessa época, que comecei a gostar de matemática e a vê-la de forma diferente. Durante o curso normal, a vocação para cursar licenciatura em matemática começava a tomar forma. Nesse ínterim, abriu-se em Varginha o curso científico misto, no Colégio Sagrado Coração de Jesus. A decisão para deixar o Colégio dos Santos Anjos e fazer o científico foi bastante sofrida. Penso que meus pais apoiaram a atitude de mudança de colégios. Aliás, como a família era numerosa, meus pais nos criaram com muita autonomia, um tanto estranho para aquela época. Acumulei os dois cursos, científico, de manhã, e normal, à noite.

Nessa fase, começou a despertar em mim a idéia de fazer Medicina, ao invés de Matemática. No período da tarde, aproveitava para fazer cursos de datilografia, taquigrafia, higiene e puericultura, liderança social e parapsicologia. Era difícil aparecerem, na cidade, cursos de atualização e o acesso a eles era quase impossível.

Nesse período, abriu-se em Varginha o curso supletivo de 2º grau. Como eu fazia o curso científico e era aplicada nos estudos, fui convidada para dar aulas de Biologia e Química. Eu reproduzia, literalmente, as aulas dos meus professores para alunos que tinham o dobro da minha idade. A classe era formada por vereadores, funcionários da coletoria estadual de impostos, do imposto de renda, da Caixa Econômica Federal e por comerciantes.

Eu precisava estudar muito a matéria já pronta e dada pelos professores no científico. De qualquer forma, fui elogiada e reconhecida pelos alunos. A trajetória de estudos nos dois colégios e a iniciação profissional foram ricas de experiências. Pessoalmente, devo aos professores Wanderlei, Bené, irmão Nasário, Dona Marília e a outros o gosto pelos estudos e pelos anos alegres vividos nas escolas.

Duas perguntas me instigam: a educação e o ensino nas cidades pequenas têm mais qualidade? Os professores estão mais envolvidos e compromissados com os alunos e com o ensino?

Por falta de condições econômicas, não consegui fazer o curso de Medicina. As dificuldades foram grandes e optei, sem nenhuma imposição dos pais, a ficar em Varginha.

Ingressei, nessa época, no curso de matemática da Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras. Concomitantemente com a faculdade, dava aulas no curso preparatório de admissão ao ginásio e no supletivo de 2º grau Prof. Orestes. Nesse tempo, casei-me e vim para São Paulo, terminando a licenciatura em matemática na Faculdade de Filosofia Ciências e Letras Oswaldo Cruz. Foi a 1ª turma de Matemática da faculdade e quase todos os professores eram da Universidade de São Paulo. Após a conclusão da graduação em Matemática, ingressei no programa de mestrado em Matemática Aplicada, no Instituto de Matemática e Estatística na USP. Lembro-me dos professores Jaci Monteiro, Roberto Fabrício Costa, Marli Mandia, Iracema Watanabe, Elza Gomide e outros.

Consegui terminar todos os créditos, mas não defendi a dissertação de mestrado. Hoje, indago-me: por que não o terminei? Talvez naquela época eu não fosse suficientemente amadurecida.

Em 1973, iniciei meu trabalho, como professora de matemática e desenho geométrico, em escolas da rede estadual e municipal de São Paulo e, a partir dessa data, não parei mais. Ao sistema público de ensino devo minha formação profissional. Passei 28 anos em cargos de professora de 5ª a 8ª séries, de coordenadora pedagógica, diretora e supervisora escolar. Foram 28 anos de estudos, vivências, aborrecimentos, planejamentos, discussões e realizações. Muito foi feito e muito foi deixado de fazer. Comecei a lecionar em escolas que atendiam alunos de classe média, filhos de professores, de políticos e de funcionários dos órgãos públicos. Minha prática pedagógica era centrada no ensino tradicional e conteudista, pois essa tinha sido minha formação até então.

O tempo em sala de aula era integralmente aproveitado para explicações e exercícios de aplicação da matéria dada. Não gastava tempo em sala de aula com discussões e debates, pois dava-se muita matéria; os alunos não falavam e pouco interagiam com o que era explicado. Eu exigia que todos trabalhassem e gostava quando os alunos tinham alguma dúvida.

Resulta dessas memórias uma conclusão: de fato, eu só conhecia uma metodologia de ensino e os trabalhos da coordenadora pedagógica e da orientadora educacional eram perfeitos para aquela época.

Os cargos de especialistas eram ocupados por indicação política e ninguém questionava. A hierarquia e a burocracia organizavam e estruturavam o funcionamento quase perfeito da instituição.

Ao Departamento de Planejamento (DEPLAN) cabia organizar o ensino, a grade curricular e os treinamentos. Recebíamos os conteúdos curriculares quase todos prontos. Por estar trabalhando em escolas públicas consideradas, na época, como aquelas voltadas para os filhos das elites, convivi com professores de poder aquisitivo elevado e bom nível cultural. Os professores mais bem colocados nos concursos públicos escolhiam essas escolas.

A organização pedagógico-administrativa e a disciplina eram extremamente rígidas e fiscalizadas pela supervisora. Entretanto, começavam a despontar algumas iniciativas e atividades diferenciadas, desenvolvidas pelos professores; mas, não havia socialização dessas atividades nem compromisso de continuidade. O grupo de professores de matemática da Escola Municipal Dona Chiquinha Rodrigues, no bairro de Campo Belo, em São Paulo, na qual trabalhei, era muito forte. Agíamos isoladamente e preparávamos materiais pedagógicos para trabalhar, no concreto, as questões dos conceitos matemáticos. As professoras Clara e Lucila (ambas de matemática) foram importantes para minha formação educacional.

O ensino bem dado – naquilo que eu entendia como sendo o melhor – a atenção e o atendimento que dispensava aos alunos valeram-me uma indicação, por parte da própria coordenadora pedagógica, a um cargo vago de coordenação. Nesse tempo, eu já era licenciada em Pedagogia.

Naquela época, por volta de 1989, era difícil ascender ao cargo, porque os diretores manipulavam os conselhos de escola existentes. Entretanto, assumi a coordenação pedagógica e, depois, a assistência de direção.

Na docência, não perdia oportunidades de frequentar novos cursos. Ao concentrar meu trabalho na escola municipal, sobrou-me tempo para atualização e estudos. A Secretaria Municipal de Educação não poupou esforços para investir na formação dos professores. Hoje penso: por que a qualidade do ensino da escola pública não está melhor? Será que todo o esforço e investimento feitos não deixaram marcas?

Os sindicatos dos profissionais e especialistas em Educação contribuíram, também, para o crescimento intelectual dos professores, propiciando reflexões e questionamentos sobre a situação da educação e dos trabalhadores na cidade de São Paulo, no Brasil e no mundo. Eram congressos, seminários, plenárias regionais e encontros.

A participação nessas atividades me ajudou bastante. Da situação de dependência total ao DEPLAN, evoluímos para uma autonomia, ainda que discreta, mais responsável e mais

consciente. Um posicionamento mais crítico começava a despontar e, por causa disso, no boletim de merecimento, minha nota era baixa, retardando minha evolução funcional.

O coletivo dos professores era fragilizado pelas constantes mudanças da equipe técnica, de colegas de trabalho e do próprio governo. Não havia continuidade de projetos, nem acompanhamento e avaliação.

Não tive uma experiência concreta de começar um projeto, de vivê-lo intensamente, de acompanhar e avaliar os resultados. As iniciativas pedagógicas, por parte da equipe, eram modestas e o salário era o mesmo para quem trabalhasse ou não.

Após o período dos governos militares (1964-1985), que deixou marcas da repressão e tolhimento ao ensino criativo e compartilhado, tive oportunidade de trabalhar com os primeiros diretores concursados da rede municipal, justamente aqueles que foram suspensos e afastados de suas atividades na gestão do prefeito Jânio Quadros. Com eles, aprendi a me posicionar, a ter coragem e ousadia, a indagar perante situações humilhantes, a defender as causas que diminuam o fracasso escolar e aprendi a respeitar o aluno e a comunidade.

Convivi também com uma equipe técnica talentosa e experiente que sabia trabalhar com adolescentes e jovens. Infelizmente, os professores dessa equipe inscreveram-se em concurso de remoção que a Secretaria de Educação promove anualmente e deslocaram-se para as escolas de educação infantil, onde o trabalho era mais leve e o salário era o mesmo. Perdíamos, assim, o centro aglutinador de pessoas engajadas que levavam adiante a proposta de educação da escola onde eu trabalhava. As experiências ficavam perdidas e não percebíamos o alcance das propostas estudadas e implementadas.

Por volta dos anos 1980, fiz o curso de complementação pedagógica, habilitando-me em coordenação, administração e supervisão escolar. Comecei a mudar totalmente de área e de postura. Ingressei no grupo de profissionais que trabalhavam Orientação Sexual, fiz o curso de Direitos Humanos, de Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) e participei do Projeto de Informática Aplicada à Educação e do projeto Implantando o Estatuto da Criança e do Adolescente. A transformação profissional foi grande. Passei a ver o aluno e a escola de forma diferente. Sentia-me mais livre e autônoma para propor e trabalhar. Este amadurecimento, já no início da década de 1990, ocorreu quando assumi a coordenação pedagógica da Escola Municipal Alcântara Machado, que atendia alunos da favela do Real Parque Morumbi, na gestão da prefeita Luiza Erundina.

O grupo de professores era notável. O projeto da interdisciplinaridade estava começando a ser implantado com a assessoria da Faculdade de Educação (USP) e com a colaboração da comunidade escolar. Professores saíam a campo, pesquisavam e discutiam nos grupos de estudo. Pela primeira vez, eu ouvia falar de associação de bairros, da igreja, do posto de saúde, do entorno da escola e das empresas para alimentar e consolidar o projeto interdisciplinar. Mais tarde, assumi a direção dessa escola e, com a ajuda do grupo de professores, implantamos o supletivo diurno e noturno. Descobrimos um grupo indígena na favela Real Parque e abrimos a escola para socialização dessas minorias.

A vontade e o compromisso político dos professores eram contagiantes. Trabalhávamos integrados com a Secretaria da Saúde, a Secretaria da Cultura e a Secretaria do Abastecimento. Não estávamos sozinhos. Aprendemos a tratar as questões da violência. A Secretaria Municipal de Educação solicitou à Ordem dos Advogados do Brasil (OAB) ajuda para a Escola no que fosse preciso.

Os professores e os sindicatos estavam fortalecidos. Começávamos a pensar no currículo da escola, no projeto pedagógico, na avaliação escolar, no aluno e na comunidade. Nas reuniões de professores, os temas pedagógicos e os geradores de atividades de ensino eram esgotados nas discussões. O trabalho era imenso, pois cada um era sujeito histórico da sua prática e do seu fazer pedagógico acordado no coletivo. O cronograma de encontros de professores era seguido à risca e, algumas vezes, recebíamos a supervisora para participar dos debates. Mas, como num passe de mágica, parece que tudo sumiu. A política local tem o poder de reordenar os cenários, as diretrizes e o ânimo das pessoas.

Vieram as gestões Paulo Maluf e Celso Pitta. A política educacional da administração centrava-se em cinco eixos: valorização da educação e do educador; atendimento ao escolar; escola voltada para o aluno; plena utilização de recursos; e normatização administrativa. As escolas planejavam a partir de sua realidade local. Elas deveriam elaborar seu plano escolar, respeitando suas peculiaridades e os anseios e expectativas da comunidade onde estavam inseridas. O plano escolar chamava-se Referencial Analítico da Realidade Local (R.A.R.L). A administração municipal optou por esse instrumento que deveria retratar a situação da unidade escolar e nele deveriam ser apresentadas as soluções possíveis para os problemas detectados. O R.A.R.L constituía-se no retrato da escola. Nele também estava expressa a missão da escola e os Projetos Estratégicos de Ação (P.E.A.S). O foco era a implantação da qualidade que significava

planejar para mudar, definir indicadores, empreender iniciativas, desenvolver linhas de ação, novas formas de atuação e estruturação do trabalho, além dos prazos para implementação. As palavras de ordem eram eficiência e eficácia para a construção da qualidade total na Educação. Eram constituídos comitês de qualidade dentro da escola e a comissão geral de qualidade, onde o diretor era o líder.

A missão da Secretaria Municipal de Educação era implantar a educação da qualidade total. A escola, portanto, estava ancorada na necessidade de eleger a qualidade como seu propósito estratégico, na busca da excelência da educação. O importante, também, era a racionalização do trabalho, visando a uma maior produtividade. A qualidade havia de ser perseguida e o R.A.R.L constituía uma forma privilegiada que norteava o planejamento rumo a transformações. Concluindo: a política educacional da administração procurava viabilizar a construção de uma educação a partir de uma proposta de qualidade total que dependia, fundamentalmente, da adesão de todos os envolvidos no processo. O que não aconteceu. Salvo exceções, a hostilidade e o descrédito com o governo municipal contagiavam a rede escolar.

Nessa época, via concurso público, assumi o cargo de supervisora de ensino, com a imensa responsabilidade de apoiar, motivar e ajudar as escolas na construção de sua autonomia expressa e reforçada pelo regimento escolar e pelo projeto político-pedagógico. Participava de algumas discussões do regimento e do projeto das escolas para descobrir sua identidade e me descobrir junto. Fui convidada, várias vezes, para as reuniões de estudo. Era fundamental acompanhar o processo. A própria delegacia de ensino estava desenvolvendo seu projeto de trabalho com assessoria e suporte teórico de especialistas da área. Reuníamos-nos no Instituto Pichon-Rivière para refletir sobre liderança e trabalhos de grupo.

Durante quase um ano participei de vários cursos subsidiados pela Prefeitura de São Paulo. Eles faziam parte do Programa de Melhoria do Desempenho da Rede Municipal de Educação: Desenvolvimento de Diretores de Escola – Módulos I, II, III e IV – Gestão Escolar Integrada. Esse programa foi promovido pela administração e realizado pela Fundação Instituto de Administração (FIA/USP), conveniado com a Faculdade de Administração e Contabilidade da Universidade de São Paulo.

O grupo de supervisores do qual eu fazia parte estava unido e coeso. Penso que não era fácil para a delegada de ensino coordenar grupo tão conflituoso e agitador. A passagem de uma

supervisão fiscalizadora para uma supervisão educacional foi maravilhosa. Alguns diretores olhavam-nos com desconfiança e receio. Assim, agíamos com responsabilidade e precaução. Trabalhávamos pela qualidade de ensino, a favor dos alunos e das escolas. Não havia alternativa, além de encarar a educação.

Foi com satisfação que assumi a supervisão da Escola Municipal de 1º Grau Prof. Paulo Freire, dentro da favela Paraisópolis, que é a segunda maior favela de São Paulo e da América Latina. Acompanhei a construção dessa escola toda feita de lata e participei das reuniões do grupo de moradores da favela com os representantes dos colégios Pio XII, Porto Seguro, do hospital Albert Einstein e do Posto de Saúde de Paraisópolis. A construção do grupo-escola estava se consolidando e integrando-se aos moradores do bairro. Interagindo com a comunidade escolar, estávamos fortalecendo um novo associativismo urbano. No trabalho “Novo Associativismo Urbano”, apresentado na ANPOCS (2003), Gohn afirma que o associativismo urbano é ativo e propositivo, não se limita às camadas populares, atua em rede e se articula com uma nova esfera pública – que cria espaço de interlocução, debates, proposições e, no caso dos conselhos gestores, de atuação compartilhada junto com os gestores públicos.

A escola dialogava com representantes dos moradores e comerciantes que residiam na favela. Havia uma aglutinação de forças, reivindicando melhorias na qualidade de vida. Trabalhávamos dentro da favela rodeada de prédios luxuosos. O contraste social era gritante.

Nesse tempo, estava sendo criada a Delegacia de Ensino XII, muito próxima de casa. Inscrevi-me no concurso de remoção anual, aberto a todos os educadores da rede municipal de ensino. Consegui me remover para essa nova delegacia, consciente do trabalho que estava todo por fazer. O grupo de supervisores dessa Delegacia estava se conhecendo e afirmando suas opções. Era perceptível a postura político-pedagógica de alguns supervisores frente às situações/problemas das escolas. Convivia com supervisores abertos, acessíveis a inovações, e com outros mais temerosos e lentos nas intervenções pedagógicas.

Hoje, fico pensando na escola que ainda não implementou seu regimento e seu projeto político-pedagógico. Esses documentos conferem autonomia à escola. Eles expressam os princípios de trabalho, a didática de ensino, a prática pedagógica dos professores, o processo de avaliação, a implementação do calendário escolar e os fundamentos que embasam o código de ética para toda instituição escolar. Enfim, eles refletem o currículo da escola, discutido e acordado no grupo.

Já no final da carreira do magistério municipal resolvi prestar vestibular para o curso de tecnologia em Administração Hoteleira, no Senac. A iniciativa de estudar a área de Turismo e Hospitalidade se deu pelo convite que recebi para assumir a coordenação pedagógica da Escola João Dória Jr., sediada no Sindicato de Hotéis, Restaurantes e Bares em São Paulo.

São minhas preocupações o planejamento e a organização do currículo do curso superior de Gastronomia, o processo de ensino e aprendizagem desenvolvido por professores que são, normalmente, profissionais do mercado de trabalho e que estão na função docente. No ambiente de trabalho, eles discutem sucesso profissional, lucro, excelência no atendimento, qualidade empresarial, criatividade e inovação. Neste estudo, pretendemos avaliar se são priorizados na formação dos alunos, a livre expressão de idéias, espírito crítico, diálogo, iniciativa, valores, condição humana, identidade individual e coletiva, sociedade e outros temas. Por isso, consideramos as seguintes categorias de análise, como norteadoras da pesquisa: cidadania, cultura, identidade, emancipação, participação social, educação não-formal e assertividade.

Apêndice B – Carta aos alunos: consentimento informado

Caro Candidato ao Curso Superior de Gastronomia

Solicitamos a sua colaboração no sentido de responder ao questionário socioeconômico a seguir, pois é extremamente importante para o trabalho de pesquisa que estamos realizando, com o objetivo de realizar um estudo sobre o processo de formação do aluno de gastronomia.

Asseguramos que apenas os coordenadores pedagógicos e a pesquisadora terão conhecimento dos resultados e informações apresentados, os quais serão também utilizados para aprimorar o processo administrativo-pedagógico da Faculdade. Os nomes dos respondentes, bem como demais informações, não serão de modo algum divulgados.

Antecipamos nossos agradecimentos por sua compreensão e inestimável auxílio.

Atenciosamente,

Maria Cristina Pinto de Menezes

NOME _____

DATA _____/_____/_____

Apêndice C – Roteiro de questões para a entrevista

A estrutura geral do questionário para as entrevistas foi organizada com as seguintes perguntas:

❖ Sobre a história de vida dos
alunos:

Onde você mora?

Onde você estudou?

❖ Sobre a formação
profissional:

Por que você escolheu a Faculdade?

Como você se sente na Faculdade?

O que você acha das disciplinas?

E da formação que recebe na Faculdade?

Por que você procurou o curso de Gastronomia?

❖ Sobre mercado de trabalho:

Você já trabalha? Onde?

Você já trabalhou antes? Onde?

Quando terminar a Faculdade onde pretende trabalhar?

Qual o papel do profissional da gastronomia na sociedade?



Sobre o perfil

socioeconômico, história e experiência de vida:

A que classe social você acha que pertence? Por que?

Você participa de alguma associação, classe ou grupo social?



Perfil cotidiano aliado à

formação profissional:

O que você de fato come no dia-a-dia?

Qual é a sua alimentação predileta?

Em sua casa quem cozinha?



Formação profissional e

trabalho:

O que você acha do mercado de trabalho em gastronomia?

ANEXOS

Anexo A – Legislação que rege os Cursos Superiores de Tecnologia

Constituição

Federal

Lei Federal Nº 9.131 de 24/11/1995	Arts. 3º e 4º dispõem sobre as avaliações periódicas das instituições e dos cursos de nível superior a serem realizadas pelo MEC (avaliação de condições de oferta e exame nacional de cursos (provão)).
Lei Federal Nº 9.394 de 20/12/1996	Estabelece a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.
Lei Federal Nº 9.795 de 27/04/1999	Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.
Lei Federal Nº 10.098 de 19/12/2000	Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção de acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.
Dec. Federal Nº 2.208 de 17/04/1997	Regulamenta o parágrafo 2º do art. 36 e os arts. 39 a 42 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.
Dec. Federal Nº 3.860 de 09/07/2001	Dispõe sobre a organização do ensino superior, a avaliação de cursos e instituições, e dá outras providências.
Dec. MEC Nº 3.864 de 11/07/2001	Acresce dispositivo ao Decreto nº 3.860, de 9 de julho de 2001, que dispõe sobre a organização do ensino superior e a avaliação de cursos e instituições.
Port. MEC Nº 1.670-A de 30/11/1994	Dispõe sobre alterações de disciplinas que compõem os currículos plenos de estabelecimentos isolados de ensino superior, federais e particulares.
Port. MEC Nº 971 de 22/08/1997	Define os procedimentos para o cumprimento do disposto no art. 18, do Decreto nº 2.306 de 19 de agosto de 1997.
Port. MEC Nº 1.120 de 16/07/1999	Define mecanismos de supervisão das condições de acesso aos cursos de graduação do sistema federal de ensino.
Port. MEC/SESU Nº 1.449 de 23/09/1999	Regulamenta o art. 19 da Portaria Ministerial nº 1.120, de 16 de julho de 1999.
Port. MEC Nº 1.647 de 25/11/1999	Dispõe sobre o credenciamento de centros de educação tecnológica e a autorização de cursos de nível tecnológico da educação profissional (considerando-se o disposto na Lei Nº. 9.131/95, na Lei Nº 9.394/96, e no Decreto Nº 2.406/97).

- Port. MEC N° 1.679 de 02/12/1999** Dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências, para instruir os processos de autorização e de credenciamento de cursos, e de credenciamento de instituições.
- Port. MEC/SEMTEC N° 27 de 02/03/2000** Fixa os períodos de março a junho e de agosto a novembro para realização da análise técnica e meritórias dos processos de reconhecimento de cursos de nível tecnológico da educação profissional.
- Port. MEC/SEMTEC N° 28 de 02/03/2000** Fixa o período de fevereiro a março para realização técnica e meritória dos processos de credenciamento de centros de educação tecnológica e/ou autorização de novos cursos de nível tecnológico da educação profissional.
- Port. MEC N° 445 de 31/03/2000** Dispõe sobre o recolhimento de taxa para solicitações de credenciamento ou recredenciamento como Centro de Educação Tecnológica ou a autorização ou reconhecimento de cursos de nível superior, como sobre as despesas em decorrência das visitas de verificação.
- Port. MEC N° 1.222 de 20/06/2001** Os cursos superiores de tecnologia, supervisionados pela SEMTEC, estão excluídos da suspensão constante do art. 1º da Portaria nº 1.098/2001.
- Port. MEC N° 1.465 de 12/07/2001** Estabelece critérios e procedimentos para o processo de recredenciamento de instituições de educação superior do sistema federal de ensino.
- Port. MEC N° 1.466 de 12/07/2001** Estabelece procedimentos de autorização de cursos fora de sede por universidades.
- Port. MEC N° 1945 de 29/08/2001** Estabelece prazos para a solicitação de reconhecimento e renovação de reconhecimento de cursos superiores.
- Res. CNE/CES N° 02 de 07/04/1998** Estabelece indicadores para comprovar a produção intelectual institucionalizada, para fins de credenciamento, nos termos do Art. 52, inciso I, da Lei 9.394/96 de 20 de dezembro de 1996.
- Res. CNE/CES N° 03 de 20/07/1998** Dispõe sobre a alteração de turnos de funcionamento de cursos das instituições de educação superior não –universitárias.
- Parecer CNE/CES N° 436 de 02/04/2001** Disciplina sobre os Cursos Superiores de Tecnologia – Formação de tecnólogos. Homologado em 5 de abril de 2001 e publicado em 6 de abril de 2001 no Diário Oficial.
- Parecer CNE/CEB N° 17 de 03/12/1997** Estabelece as diretrizes operacionais para educação profissional em nível nacional.

Parecer CNE/CES N° 776 de 03/12/1997	Orienta para as diretrizes curriculares dos cursos de graduação.
Parecer CNE/CP 95/98 de 02/12/1998	Regulamenta o processo seletivo para acesso a cursos de graduação de universidades, centros universitários e instituições isoladas de ensino superior.
Parecer CNE/CP 98/99 de 06/07/1999	Regulamenta o processo seletivo para acesso a cursos de graduação de universidades, centros universitários e instituições isoladas de ensino superior.
Parecer CNE/CES 1.070 de 23/11/1999	Estabelece critérios para autorização e reconhecimento de cursos de instituições de ensino superior.
Port. MEC N° 64 de 12/01/2001	Dispõe sobre os procedimentos para o reconhecimento de cursos/habilitações de nível tecnológico da educação profissional (cursos superiores de tecnologia) e sua renovação no sistema federal de ensino.
Parecer CNE/CES 583 de 04/04/2001	Orienta para as diretrizes curriculares dos cursos de graduação.
Parecer CNE/CES N° 575 de 04/04/2001	Consulta sobre carga horária de cursos superiores.
Edital MEC/SESU N° 04/97 de 10/12/1997	Convoca as instituições de ensino superior a apresentar as novas Diretrizes Curriculares dos cursos superiores.

Legislação específica e CET e CEFET

Lei Federal N° 6.545 de 30/06/1978	Dispõe sobre a transformação das Escolas Técnicas Federais de Minas Gerais, do Paraná, e Celso Suckow da Fonseca, do Rio de Janeiro, em Centros Federais de Educação Tecnológica.
Lei Federal N° 7.863 de 31/10/1989	Dispõe sobre a transformação da Escola Técnica Federal do Maranhão em Centro Federal de Educação Tecnológica.

Lei Federal Nº 8.670 de 30/06/1993	Dispõe sobre a criação de Escolas Técnicas e Agrotécnicas e dá outras providências. Cria a Escola Técnica Federal de Roraima e respectivo quadro de pessoal.
Lei Federal Nº 8.711 de 28/09/1993	Cria o Centro Federal de Educação Tecnológica da Bahia, nos termos da Lei nº 6.545, de 30 de junho de 1978, por transformação da Escola Federal da Bahia e incorpora o Centro de Educação Tecnológica da Bahia – CENTEC.
Lei Federal Nº 8.948 de 08/12/1994	Dispõe sobre a instituição do Sistema Nacional de Educação Tecnológica e dá outras providências.
Lei Federal Nº 9.649 de 27/05/1998	Artigo 47: altera o parágrafo 3º da Lei Federal nº 8.948/94. Artigo 66: revoga os arts. 1º, 2º e 9º da Lei Federal nº 8.948/94.
Dec. Federal Nº 87.310 de 21/06/1992	Regulamenta a Lei nº 6.545, de 30 de junho de 1978, e dá outras providências.
Dec. Federal Nº 2.406 de 27/11/1997	Regulamenta a Lei Federal nº 8.948 (trata de Centros de Educação Tecnológica).
Dec. Federal Nº 3.462 de 17/05/2000	Dá nova redação ao art. 8º do Decreto Federal nº 2.406/97 (trata da autonomia dos Centros Federais de Educação Tecnológica).
Dec. Federal Nº 3.741 de 31/01/2001	Altera a redação do art. 5º do decreto Federal nº 2.406/97, que regulamenta a Lei Federal nº 8.948/94 (trata da autonomia dos Centros de Educação Tecnológica Privados).
Port. MEC Nº 2.267 de 19/12/1997	Estabelece diretrizes para elaboração do projeto institucional para implantação de novos CEFETs.

Legislação do Ensino a Distância

Dec. Federal Nº 2.494 de 10/02/1998	Regulamenta o art. 80 da LDB (Lei nº 9.394/96).
Dec. Federal Nº 2.561 de 27/04/1998	Altera a redação dos arts. 11 e 12 do decreto nº 2.494, de 10 de fevereiro de 1998, que regulamenta o disposto no art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.
Portaria MEC Nº 301 de 07/04/1998	Normatiza os procedimentos de credenciamento de instituições para a oferta de cursos de graduação e educação profissional tecnológica a distância.

**Anexo B – Organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em
Gastronomia – 2005**



MÓDULO I - 400 Horas – Manipulação e Higiene de Alimentos

(Sem Certificação)

<i>UNIDADE CURRICULAR</i>	<i>CARGA HORÁRIA</i>
Aspectos Históricos, Geográficos e Culturais da Gastronomia	80
Estrutura e habilidades básicas de Cozinhas	100
Segurança no Trabalho e Socorros de Urgência	40
Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos	60
Comunicação Aplicada	40
Relações Interpessoais	40
Métodos e Técnicas de Pesquisa na Gastronomia	40
TOTAL	400

MÓDULO II - 400 horas – Fundamentos de Cozinha

Certificação: Cozinheiro Assistente

<i>UNIDADE CURRICULAR</i>	<i>CARGA HORÁRIA</i>
Nutrição e Dietética	40
Cozinha Quente	60
Sistemas de Compras e Estocagem de Alimentos	60
Técnicas de Manuseio e Preparo de Carnes e Pescados	120
Custos em Gastronomia	40
Cozinha Fria	80
TOTAL	400

MÓDULO III - 400 horas – Culinária Contemporânea e Estrangeira
Certificação: Cozinheiro Internacional

<i>UNIDADE CURRICULAR</i>	<i>CARGA HORÁRIA</i>
Panificação e Confeitaria	120
Cozinha Estrangeira	100
Cozinha Contemporânea	80
Enologia e Serviços de vinhos	40
Técnicas de Serviços de Restaurantes e Bares	60
TOTAL	400

MÓDULO IV – Organização de Serviços de Alimentação - 400 horas
(Sem Certificação)

<i>UNIDADE CURRICULAR</i>	<i>CARGA HORÁRIA</i>
Cozinha Brasileira	80
Planejamento e Organização de Empreendimentos	60
Empreendedorismo e Legislação de Negócios	40
Marketing	40
Gastronomia para Eventos e Banquetes	60
Gestão de Pessoas	40
Gestão Financeira em Gastronomia	40
Qualidade em Serviços Gastronômicos	40
TOTAL	400

**Anexo C – Parecer conclusivo e sugestões finais da análise da visita
verificadora feita pela Comissão de Especialistas do MEC**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL
COORDENAÇÃO GERAL DE AVALIAÇÃO DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E
TECNOLÓGICA

Processos nº 23000002638/2004-12

Data de Entrada no Protocolo MEC: 30/03/2004

Solicitação: Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade

Mantida: Centro de Educação Tecnológica em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo - HOTECH

Mantenedora: Sociedade Civil de Educação Pinto e Menezes Ltda

CNPJ nº: 03.665.246/0001-70

PARECER CONCLUSIVO DA ANÁLISE DA VISITA VERIFICADORA

Em atendimento ao Ofício nº 5111/04 da Coordenação Geral de Avaliação da Educação Profissional e Tecnológica – CGAEPT-DPAI-SETEC/MEC, de 08 de outubro de 2004, o qual designa a Comissão Técnica e Verificadora da Área Profissional de Turismo e Hospitalidade para analisar o mérito do projeto de reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – **processo nº 23000.002638/2004-12** e verificar *in loco* as condições da oferta do curso, ministrado pelo Centro de Educação Tecnológica em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de

São Paulo - HOTECH, a comissão emite o presente parecer.

A análise técnica inicial constatou algumas inconsistências do projeto do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, havendo por parte da comissão solicitações para o melhoramento do mesmo, visando seu aprimoramento para as turmas pós-reconhecimento.

Na visita verificadora a Comissão constatou os itens essenciais e a documentação comprobatória analisadas preliminarmente na avaliação técnica, detalhando a seguir os **ITENS AVALIADOS NO PROJETO DE CURSO:**

Dados Gerais do Projeto do Curso Autorizado

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, autorizado a partir do teor e durante a vigência do Decreto nº 3.741 de 31/01/01 (que confere autonomia aos Centros Superiores de Tecnologia para criação de novos cursos nas áreas em que já tenham cursos autorizados), oferece 100 (cem) vagas anuais, com a oferta de 2 turmas de 50 alunos, nos horários matutino e noturno, com uma entrada anual, com matrícula por semestre, periodicidade semestral, compreendendo um total de 04 módulos. A carga horária total atinge 1600 horas/relógio. O valor da anuidade é de R\$ 5.400,00 (cinco mil e quatrocentos reais), sendo de R\$ 450,00 (quatrocentos e quarenta reais) o valor da mensalidade

Na visita da **Comissão Avaliadora in loco**, verificaram-se os itens essenciais (Estrutura Física e de Materiais, Acessibilidade aos Portadores de Necessidades Especiais, Organização Curricular, Biblioteca, Equipamentos e Laboratórios, Coordenador e Corpo Docente). Além disso, a entrevista com os discentes foi fator importante para a observação dos pontos fortes e vulneráveis do curso, podendo-se realizar uma sugestão final para a nova matriz curricular em consonância com a proposta pedagógica da instituição.

Dados Gerais do Projeto do Curso Pós-Reconhecimento

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia propõe 150 vagas anuais, com a oferta de três turmas de 50 alunos, sendo 1 no horário matutino e 2 no noturno, com uma entrada anual, com matrícula por semestre, periodicidade semestral, compreendendo um total de 04 módulos.

O curso está estruturado em módulos, havendo a possibilidade de certificação

intermediária no 2º e 3º módulos, em: - Cozinheiro Assistente e Cozinheiro Internacional, respectivamente.

O prazo mínimo definido para integralização curricular é de 4 (quatro) semestres e no máximo de 8 (oito) semestres.

A carga horária total atinge 1600 horas/relógio. O valor da anuidade é de R\$ 6.360,00 (seis mil trezentos e sessenta reais), sendo de R\$ 530,00 (quinhentos e trinta reais) o valor da mensalidade. Os modelos de Edital do Processo Seletivo, Calendário e do Manual do Candidato estão de acordo com as exigências legais.

Organização Curricular

A justificativa apresentada para continuidade do curso, demonstra o potencial da instituição e da cidade de São Paulo para a permanência da oferta. As finalidades e os objetivos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, apresentam-se parcialmente atendidos. O fluxograma está indicando os módulos e suas denominações contemplam as certificações sugeridas ao final do 2º e do 3º semestres.

O perfil profissional está de acordo com a organização curricular proposta, devendo a instituição investir em pesquisa de demanda e avaliação do currículo implementado, com objetivo de aperfeiçoamento permanente da proposta para a renovação do reconhecimento do curso.

De certo, a instituição demonstrou empenho em adequar a organização curricular, a partir das considerações da comissão nas análises técnica e verificadora, viabilizando a construção de uma nova matriz curricular para as turmas pós-reconhecimento que traduz satisfatoriamente as necessidades formativas do tecnólogo em gastronomia.

Contudo, ajustes em competências, atualização de bibliografia básica, sobreposição de conteúdos pelos professores, e de planejamento de atividades interdisciplinares, devem ser observados, pois a comissão detectou na análise dos diários várias deficiências no preenchimento dos mesmos e algumas fragilidades nas práticas pedagógicas adotadas. Assim, a coordenação do curso e a coordenação pedagógica, devem cuidar para que o preenchimento das pautas (diários de classe) de aula seja completo, incluindo o relato das competências a desenvolver em cada aula ou grupo de aulas, respeitando a carga horária de cada disciplina, estabelecida na estrutura curricular.

Recomenda-se, assim, que quando da elaboração dos planos de ensino, para as turmas pós-reconhecimento, os docentes possam planejar as atividades que viabilizarão o desenvolvimento das unidades curriculares e a prática interdisciplinar na condução da matriz curricular.

Ainda, durante a oferta do curso a nova matriz aprovada deve passar por um amplo debate envolvendo os segmentos produtivos, docentes, dirigentes e coordenador, visando seu aperfeiçoamento com vistas à renovação do reconhecimento do curso.

O conceito final para a organização curricular foi B com a pontuação 83,5.

Coordenador e Corpo Docente

O Coordenador é formado em Educação Física e possui pós-graduação na área do curso e experiência docente. Além disso, foi elogiado pelos alunos tanto no desenvolvimento das atividades de coordenação, como no desempenho como professor.

Dessa forma, a comissão considerou, após a entrevista e envolvimento para melhoria da matriz curricular, o seu desempenho avaliado como satisfatório para a continuidade no cargo.

A comissão detectou o potencial dos docentes para o desenvolvimento do currículo proposto, embora tenha sido verificado que há a necessidade de capacitação em metodologia do ensino superior e práticas pedagógicas para o desenvolvimento de competências e habilidades.

Vale ressaltar que a pontuação dos professores foi de certa forma prejudicada em virtude da ausência de vários documentos comprobatórios da experiência docente e/ou profissional relevante dos docentes. Dessa forma, a comissão recomenda que as pastas dos docentes sejam, permanentemente, atualizadas.

O corpo docente entrevistado e aprovado para o pós-reconhecimento é o seguinte:

Coordenador do Curso: Marcelo Neri Belculfine

UNIDADES CURRICULARES	PROFESSOR	TITULAÇÃO
Aspectos Históricos, Geográficos e Culturais da Gastronomia	Elizabeth V. Popp	GRADUADO
Estrutura e habilidades básicas de Cozinhas	Marcelo Neri Belculfine	ESPECIALIST A
Segurança no Trabalho e Socorros de Urgência	Helio Eleutério	ESPECIALIST A
Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos	Vivian Regina Silveira	MESTRE
Comunicação Aplicada Relações Interpessoais Métodos e Técnicas de Pesquisa na Gastronomia	Luis Fernando F. Araujo Lídia Emerich Cristiane Giannini dos Santos	MESTRE MESTRE GRADUADA
Nutrição e Dietética	Sandra Feldman Gakas	ESPECIALIST A
Cozinha Quente	Maria Georgina Markunas	GRADUADA
Sistemas de Compras e Estocagem de Alimentos	Suely Stringari de Souza	ESPECIALIST A
Sistemas de Compras e Estocagem de Alimentos	Horacio Luiz Silva Santos	GRADUADO
Técnicas de Manuseio e Preparo de Carnes e Pescados	Luiz Alvaro Monteiro Junior	MESTRE
Técnicas de Manuseio e Preparo de Carnes e Pescados	Eduardo Luis Lopes	GRADUADO
Custos em Gastronomia	Margareth Soares Galvão	ESPECIALIST A
Cozinha Fria	Fatima Serafim Freitas	GRADUADA
Panificação e Confeitaria	Marina S.Q. Tonete	ESPECIALIST A

Cozinha Estrangeira	Carlos Eduardo R. Russo	GRADUADO
Cozinha Contemporânea	Heloisa Helena A. Abado	GRADUADA
Enologia e Serviços de vinhos	Henne Alexandre Carlos Alfa Santucci	ESPECIALIST A
Técnicas de Serviços de Restaurantes e Bares	Paulo Henrique Ruggieri	GRADUADO
<i>Cozinha Brasileira</i>	Fatima Serafim Freitas	GRADUADA
Planejamento e Organização de Empreendimentos	Cariri Gerotto Freitas	ESPECIALIST A
Empreendedorismo e Legislação de Negócios	Zulene C. Chagas	GRADUADA
Empreendedorismo e Legislação de Negócios	Liliana Aparecida de Campos	ESPECIALIST A
Marketing	Alexandre Augusto Martins	ESPECIALIST A
Gastronomia para Eventos e Banquetes	Lídia Emerich	MESTRE
Gestão de Pessoas	Ivanil Lopes Correa	ESPECISLISTA
Gestão Financeira em Gastronomia	Raouf Roland Michel	MESTRE
Qualidade em Serviços Gastronômicos	Luiz Fernando Santos Escouto	MESTRE

A pontuação final deste item foi 65, que equivale ao conceito C.

Infra-Estrutura

Infra-Estrutura Física e de Materiais

A infra-estrutura física e de materiais existente atende às necessidades do curso. As salas de aula foram devidamente dotadas de condições de uso e de qualidade para os alunos. As salas

são amplas, possuem quadro branco, com possibilidade de uso de retroprojektor, TV, vídeo cassete e DVD.

A instituição dispõe de banheiros (femininos e masculinos) em quantidade e qualidade de espaços parcialmente suficientes para atender aos alunos do curso e da instituição.

O conceito deste item foi B com pontuação 88.

Infra-Estrutura de Acessibilidade às Pessoas Portadoras de Necessidades Especiais

Compromete-se, através de Termo de Compromisso Formal, prover a Infra-estrutura de Acessibilidade aos Portadores de Deficiência Auditiva e/ou Visual, quando solicitada, desde o acesso até a conclusão do curso.

A instituição atende às exigências legais referentes à acessibilidade aos portadores de deficiência física ou com mobilidade reduzida, mantendo banheiro destinado aos PNE's.

Infra-Estrutura de Informática

A Infra-Estrutura de Informática atende satisfatoriamente às necessidades fundamentais do Curso proposto, considerando o número de vagas anuais (100) oferecidas .

A instituição mantém em seus quadros equipe própria de informática e plano específico para atualização e manutenção de equipamentos e softwares, como verificado pela comissão *in loco*. Todos os equipamentos estavam tombados na ocasião da visita. A comissão verificou também que o sistema operacional utilizado é o Windows, e que há softwares específicos para o curso.

O conceito atribuído neste item foi A com pontuação 95.

Infra-Estrutura de Laboratório Específico à Área do Curso

A instituição possui 9 (nove) laboratórios específicos montados, com equipamentos e materiais necessários. Durante a entrevista com os alunos houve o destaque para a qualidade das aulas práticas realizadas e a utilização constante dos referidos laboratórios.

O conceito final deste item foi A com pontuação 95.

Biblioteca

A infra-estrutura de biblioteca da instituição é aceita pela comissão, pois conta com a totalidade das obras indicadas no projeto. Contudo deve haver uma ampliação do acervo bibliográfico básico. A biblioteca possui espaço com cabines individuais para leitura, salas para estudos em grupos, terminais de consulta ao acervo, espaço de multimeios.

No entanto, observando o número total de alunos da instituição este espaço é insuficiente, existindo a proposta de ampliação do referido espaço em plano de expansão da instituição.

O sistema de consulta, empréstimo e catalogação é informatizado. Pode-se afirmar que a relação exemplar/aluno dos títulos adquiridos é parcialmente satisfatória. Os horários de funcionamento são satisfatórios.

A pontuação deste item foi 81 que equivale ao conceito B.

PARECER

A Comissão Verificadora da área profissional de Turismo e Hospitalidade, designada pelo ofício nº 5111/04 da Coordenação Geral de Avaliação da Educação Profissional e Tecnológica – CGAEPT/DPAI/SETEC/MEC, de 08 de outubro de 2004, para realizar as análises técnica e verificadora, é favorável ao reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, da área profissional de Turismo e Hospitalidade, ministrado no Centro de Educação Tecnológica em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo, situado na Rua das Palmeiras, 184, Santa Cecília, em São Paulo/SP, com **150** vagas anuais, com a oferta de três turmas de 50 alunos, sendo 1 no horário matutino e 2 no horário noturno, com uma entrada anual, com matrícula por semestre, periodicidade semestral, compreendendo um total de 04 módulos. O curso está estruturado em módulos, havendo a possibilidade de certificação intermediária no 2º e 3º módulos, em: - Cozinheiro Assistente e Cozinheiro Internacional, respectivamente. O prazo mínimo definido para integralização curricular é de 4 (quatro) semestres e no máximo de 8 (oito) semestres. A carga horária total atinge 1600 horas/relógio. O valor da anuidade é de R\$ 6.360,00 (seis mil trezentos e sessenta reais), sendo de R\$ 530,00 (quinhentos e trinta reais) o valor da mensalidade. Os modelos de Edital do Processo Seletivo, Calendário e do Manual do Candidato estão de acordo com as exigências legais.

A média final obtida de 79,3, que corresponde ao Conceito Final **B** ao curso, tendo a consolidação dos pontos culminado na tabela abaixo:

ITEM	CON CEITO	PONTU AÇÃO
Organização Curricular	B	83,5
Corpo Docente e Coordenador	C	65
Infra-estrutura	B	89,4
TOTAL da pontuação	-	237,9
MÉDIA FINAL	-	79,3

**Matriz Curricular do Curso Superior de Tecnologia de Gastronomia
Pós-Reconhecimento**

MÓDULO I - 400 Horas – Manipulação e higiene de alimentos (Sem Certificação)

UNIDADE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Aspectos Históricos, Geográficos e Culturais da Gastronomia	
Estrutura e habilidades básicas de cozinha	80
Segurança no Trabalho e Socorros de Urgência	100
Controle higiênico-sanitário de alimentos	40
Comunicação aplicada	60
Relações interpessoais	40
Métodos e Técnicas de Pesquisa na Gastronomia	40
TOTAL	40
	400

MÓDULO II - 400 horas – Fundamentos de Cozinha - Certificação: Cozinheiro Assistente

UNIDADE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Nutrição e Dietética	40
Cozinha Quente	60
Sistema de Compras e Estocagem de Alimentos	60
Técnicas de Manuseio e Preparo de Carnes e Pescados	
Custos em Gastronomia	120
Cozinha Fria	40
TOTAL	80
	400

MÓDULO III - 400 horas – Culinária Contemporânea e Estrangeira -Certificação: Cozinheiro Internacional

UNIDADE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Panificação e Confeitaria	120
Cozinha estrangeira	100
Cozinha Contemporânea	80
Enologia e Serviços de Vinhos	40
Técnicas de serviços de restaurantes e bares	60
TOTAL	400

**MÓDULO IV – Organização de serviços de alimentação - 400 horas – (Sem
certificação)**

UNIDADE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Cozinha Brasileira	80
<i>Planejamento e Organização de Empreendimentos</i>	
Empreendedorismo e Legislação de Negócios	60
Marketing	40
Gastronomia para Eventos e Banquetes	40
Gestão de Pessoas	60
Gestão Financeira em Gastronomia	40
<i>Qualidade em Serviços Gastronômicos</i>	40
<i>TOTAL</i>	40
	400

É parte integrante deste parecer, como **ANEXOS**, os seguintes documentos:

- Prova de inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes (CGC) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).
- Prova de regularidade com a Fazenda Federal.
- Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS).
- Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).
- Prova de regularidade com a Fazenda Estadual.

- Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do município da sede da mantenedora, ou outra equivalente na forma da lei.
- Cópia do ato constitutivo: estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais.
- Currículos dos mantenedores
- Lista de presença da reunião com os alunos e professores do curso autorizado e do reconhecimento
- Proposta do calendário para o ano 2005
- Manual do candidato
- Portaria de credenciamento do Centro de Educação Tecnológica em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo
- Ata de reunião do CONSU, de 28/01/2002, autorizando o curso de gastronomia
- Fotos da Instituição

São Paulo, 13 de outubro de 2004.

COMISSÃO VERIFICADORA

Prof^ª. Adriana Paula Quixabeira Rosa e Silva Oliveira Santos
Presidente da Comissão

Prof^ª. Romilda de Fátima Suinka de Campos

Prof^ª. Safi Amaro Monteiro



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL
COORDENAÇÃO GERAL DE AVALIAÇÃO DA EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

Processos nº 23000002638/2004-12

Data de Entrada no Protocolo MEC: 30/03/2004

Solicitação: Reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade

Mantida: Centro de Educação Tecnológica em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo - HOTECH

Mantenedora: Sociedade Civil de Educação Pinto e Menezes Ltda.

CNPJ nº: 03.665.246/0001-70

SUGESTÕES FINAIS PARA A MELHORIA DA QUALIDADE DO CURSO -
COMISSÃO VERIFICADORA

A Comissão Verificadora de Reconhecimento entende que a Instituição deverá contemplar os elementos de fundamentação essenciais à área em questão, oferecendo práticas pedagógicas alternativas de nivelamento e/ou atualização, inclusive nas atividades de extensão, para o aluno enfrentar as rápidas transformações da sociedade e as condições do exercício profissional.

Durante a verificação “in loco”, foram observados os seguintes aspectos considerados pontos positivos pela Comissão:

- A infra-estrutura dos laboratórios da instituição;
- A motivação dos alunos e professores;
- O empenho do Diretor, da Coordenadora Pedagógica e do Coordenador do Curso para aprimoramento da

organização curricular do curso pós-reconhecimento;

- O investimento dos mantenedores em oferecer cursos em educação profissional apenas na área de Turismo e Hospitalidade;

- A disponibilidade da equipe de apoio em realizar as atividades de organização de material e documentos, procedendo as alterações e formatação do projeto, destacando-se a secretária geral da instituição Luanda F. Gomes.

Após a análise técnica do projeto de reconhecimento, visita às instalações da Instituição e entrevistas com o Coordenador, o Corpo Docente e os alunos, a Comissão Verificadora apresenta as seguintes sugestões:

- Realizar, para a **recepção dos alunos novos**, palestras sobre a Educação Profissional/Tecnológica, esclarecendo o papel do aluno na sua formação; o projeto pedagógico do curso, com ênfase nos objetivos, perfil do egresso, organização curricular e práticas pedagógicas que serão utilizadas no curso;

- Implementar um plano de capacitação docente, de modo a propiciar a atualização constante dos docentes, mantendo e aprimorando uma política de incentivo à participação do corpo docente em seminários, congressos, feiras e outros eventos, além da participação dos docentes em cursos de pós-graduação **na área do curso**;

- Estimular a troca de experiências didáticas entre os professores do curso, independente da formação ou área de atuação, implementando mecanismos de interdisciplinaridade, incentivando e criando mecanismos de integração que favoreçam a aquisição de saberes que possibilitem a elaboração de propostas para futuros aperfeiçoamentos na organização curricular.

- Promover cursos de capacitação na área pedagógica e para o ensino por competências para os docentes;

- Incentivar a participação dos docentes em projetos de pesquisa a fim de gerar novas perspectivas

tecnológicas na gastronomia para a região;

- Propiciar
permanente articulação com segmentos produtivos, na área do curso, visando propiciar aos alunos oportunidades de práticas profissionais através da realização de mini-estágios ou vivências em empreendimentos gastronômicos;

- Realizar estudos
de demanda e identificação dos possíveis postos de trabalho no Setor Produtivo, visando à implementação da organização curricular do curso;

- Manter sempre
atualizados *hardwares* e *softwares* em virtude da constante e acelerada dinâmica do setor produtivo, de modo que atendam às exigências do mercado para a área de turismo e hospitalidade;

- Institucionalizar
um programa de iniciação científica de forma a incentivar os alunos a desenvolver atividades de pesquisa e investigação;

- Atualizar o
regimento interno em atendimento ao Decreto nº 5.225, de 1º de outubro de 2004, que altera dispositivos do Decreto nº 3.860, de 9 de julho de 2001, que dispõe sobre a organização do ensino superior e a avaliação de cursos e instituições, e dá outras providências;

- Apoiar os alunos
na criação de um centro acadêmico representativo do Ensino Superior;

- Implantar um
sistema alternativo de emergência de saída da Biblioteca;

- Humanizar a área
de convivência e lazer;

- Planejar as
atividades pedagógicas, por semestre, para evitar a sobreposição de bases tecnológicas a serem ministradas.

São Paulo, 13 de outubro de 2004.

COMISSÃO VERIFICADORA

Profª. Adriana Paula Quixabeira Rosa e Silva Oliveira Santos
CEFET/AL – UNED/MD
Presidente da Comissão

Profª. Romilda de Fátima Suinka de Campos

Profª. Safi Amaro Monteiro

Anexo D – Questionário para a pesquisa socioeconômica**QUESTIONÁRIO SOCIOECONÔMICO**

Nome: _____ Curso Pretendido: _____

Assinale com um X as questões abaixo:

Sexo: M F**Idade:**

1

 Até 20 anos

2

 De 20 a 25 anos

3

 De 26 a 30 anos

4

 Acima de 30 anos**Zona Residencial:**

5

 Norte

6

 Sul

7

 Leste

8

 Oeste

9

 Central

10

 Grande São Paulo

11

 Interior de São

Paulo

12

 Outros Estados**Estado Civil:**

13

 Solteiro

14

 Casado

15

 Viúvo

16

 Divorciado

17

 Outros

Conclusão do Ensino Médio:

- | | |
|----|------------------------------------|
| 18 | <input type="checkbox"/> Colegial |
| 19 | <input type="checkbox"/> Técnico |
| 20 | <input type="checkbox"/> Supletivo |
| 21 | <input type="checkbox"/> Outros |

Tipo de Estabelecimento que concluiu o Ensino Médio:

- | | |
|----|-------------------------------------|
| 22 | <input type="checkbox"/> Pública |
| 23 | <input type="checkbox"/> Particular |
| 24 | <input type="checkbox"/> Federal |
| 25 | <input type="checkbox"/> Outros |

Meios de Informação - Como soube da abertura das Inscrições para o Processo Seletivo?

- | | |
|-------------|-------------------------------------|
| 26 | <input type="checkbox"/> Jornais |
| 27 | <input type="checkbox"/> Revistas |
| 28 | <input type="checkbox"/> Rádio / TV |
| 29 | <input type="checkbox"/> Internet |
| 30 | <input type="checkbox"/> Alunos da |
| Instituição | |
| 31 | <input type="checkbox"/> Amigos |
| 32 | <input type="checkbox"/> Outros |

Porque escolheu esta Instituição?

- | | |
|--------|---|
| 33 | <input type="checkbox"/> Número de Vagas |
| 34 | <input type="checkbox"/> Indicação de |
| Amigos | |
| 35 | <input type="checkbox"/> Qualidade de |
| Ensino | |
| 36 | <input type="checkbox"/> Preço |
| 37 | <input type="checkbox"/> Localização |
| 38 | <input type="checkbox"/> Opções de cursos |

Qual o seu lazer predileto?

- | | |
|----|-----------------------------------|
| 39 | <input type="checkbox"/> Teatro |
| 40 | <input type="checkbox"/> Cinema |
| 41 | <input type="checkbox"/> Leitura |
| 42 | <input type="checkbox"/> Viagem |
| 43 | <input type="checkbox"/> Esportes |

44 () Outros

Sua família possui casa própria?

45 () Sim

46 () Não

Você possui condução própria?

47 () Sim

48 () Não

Exerce atividade remunerada?

49 () Sim, meio período

50 () Sim, período integral

51 () Trabalhos Free Lancer

52 () Não

Motivo principal da escolha do curso:

53 () Prestígio social e altos salários

54 () Mercado de trabalho interessante

55 () Possibilidade de realização pessoal

56 () Razões familiares

57 () Porque tem relação com a atividade que exerce

Como pretende se manter durante o curso?

58 () Trabalhando

59 () Recursos familiares

60 () Outros

Renda pessoal mensal:

61 () Não tenho renda

62 () Até 3 salários mínimos

- 63 () De 3 a 6 salários
mínimos
- 64 () De 6 a 10 salários
mínimos
- 65 () Acima de 10
salários mínimos

Renda familiar mensal:

- 66 () Até 5 salários
mínimos
- 67 () De 6 a 10 salários
mínimos
- 68 () De 10 a 15
salários mínimos
- 69 () Acima de 15
salários mínimos

Conhecimentos de informática:

- 70 () Nenhum
- 71 () Usuário
- 72 () Avançado

Conhecimentos de inglês:

- 73 () Nenhum
- 74 () Básico
- 75 () Intermediário
- 76 () Avançado