

# A evolução do curso de gastronomia no Brasil

*The evolution of gastronomy course in Brazil*

Keli de Araujo Rocha

Discente do Curso de Especialização em Empreendedorismo e Práticas Gastronômicas

Faculdade Método de São Paulo - FAMESP

{keli.arocha@sp.senac.br}

**Resumo.** A Gastronomia é um ramo que abrange a culinária, os alimentos, as bebidas e todos os aspectos culturais a ela associados, o que a torna objeto constante do interesse humano. E o ensino superior na área é uma extensão disso, caracterizado por uma grande e diversificada demanda. Por essa razão, a presente pesquisa objetivou levantar os dados da educação superior em Gastronomia para identificar o cenário nacional atual. A metodologia envolveu uma pesquisa bibliográfica sobre a evolução da Gastronomia no Brasil e no mundo, bem como realizou um levantamento de dados fornecidos pelos Ministérios da Educação e Cultura, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística e outros, cujos números trouxeram informações relevantes: há um crescimento expressivo no número de cursos de graduação em Gastronomia no país, tanto em instituições públicas quanto privadas. Isso vem comprovar que a tendência nacional é a expansão do segmento de serviços e hospitalidade, com especial ênfase na Gastronomia, gerando a necessidade de profissionalização do setor.

**Palavras-chave:** gastronomia, cultura gastronômica, ensino superior em gastronomia.

**Abstract.** *Gastronomy encompasses culinary, food and drinks as well as all the cultural aspects associated with these things, which make it a subject that constantly interests humans. The undergraduate degree in Gastronomy is an extension of this interest, and is often characterized by a great and diversified demand. For this reason, this study is aimed at collecting data about the undergraduate programs in Gastronomy throughout Brazil to identify the current national situation. The methodology in this work has involved a bibliographic research about the evolution of Gastronomy in Brazil and in the world, as well as the collection of data provided by the Ministries of Education and Culture, Brazilian Institute of Geography and Statistics as well as others. The statistics analysed helped to expose a relevant issue: there is a significant increase in the number of Gastronomy courses in the country, both in public and private institutions. This demonstrates a trend of growth within the service and hospitality sector in Brazil, particularly within the Gastronomy branch, creating a need for professional certifications in this field.*

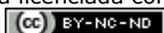
**Key words:** *gastronomy, food culture, higher education in gastronomy.*

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 4 no 2 – Março de 2016, São Paulo: Centro Universitário Senac  
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: [revista.contextos@sp.senac.br](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-SemDerivações 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)



## 1. Introdução

A Gastronomia é uma área relativamente nova do conhecimento, especialmente no Brasil, que somente passou a dedicar um olhar específico sobre ela muito recentemente. Em virtude disso, há poucos estudos científicos e acadêmicos sobre o tema e, por consequência, a literatura ainda precisa de maior aprofundamento para melhor compreensão e abordagem enquanto fonte de conhecimento.

Por diversas vezes a Gastronomia equiparou arte e ciência na construção da nutrição humana, afinal ela é “o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta” (BRILLAT-SAVARIN, 1825, 57). Dessa forma, ela abrange todos os profissionais que atuam na preparação do alimento, buscando a melhoria constante para realização de seu objetivo principal, a conservação do ser humano.

Justamente por tratar-se de um ramo que abrange a culinária, as bebidas, os materiais usados na alimentação e, em geral, todos os aspectos culturais a ela associados (BRASIL, 2010), é que a Gastronomia é objeto do interesse humano desde o princípio dos tempos, suscitando muita curiosidade em pessoas de todas as idades e classes sociais.

E o ensino superior em Gastronomia é uma extensão disso, há uma demanda muito grande de estudantes interessados no curso, que é muito recente ainda no Brasil – seu início data de 1999 – e permeado pela diversidade de procura, e cada vez mais, de oferta, com cursos nos formatos bacharelado, tecnólogo e especialização.

A partir desse contexto, a pesquisa traz um quadro da evolução do curso de Gastronomia no Brasil e os motivos pelos quais esse quadro encontra-se em ampla expansão.

Em virtude disso, a pesquisa está estruturada da seguinte forma: primeiramente será apresentado um panorama da Gastronomia enquanto importante ramo da hospitalidade, eis que envolve o bem receber, cujo compartilhamento da refeição é uma das características fundamentais, o que tange à comensalidade.

Na sequência, há um quadro da situação do ensino superior no Brasil como um todo e especificamente quanto ao ensino da Gastronomia, em que serão apresentados dados que foram levantados referentes a todos os cursos de Gastronomia do Brasil em andamento ao longo do ano de 2014.

A presente pesquisa suscita diversas possibilidades de análise que não seria possível serem esgotadas em um único trabalho, há toda uma gama de informações que proporcionam dados para estudos dos mais diversos. Não obstante isso, a metodologia aplicada buscou delinear o cenário do ensino superior em Gastronomia por meio de levantamento de dados fornecidos pelo Ministério da Educação e Cultura, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística e fontes em geral.

## 2. Evolução da Gastronomia

A noção de hospitalidade deriva da expressão latina *hospitalitas-atis* e traz em si a ideia do ato de acolher bem, além de carregar diversos sentidos positivos em comportamentos, sentimentos e valores que são envolvidos no ato de receber (DIAS, 2002). Desta palavra deriva a expressão “hospitalidade”, virtude moral característica das pessoas hospitaleiras e que varia de acordo com o tempo e o lugar em que se faz presente. O hospitaleiro é aquele que deixa seu hóspede feliz, descobrindo o que o agradará e sendo capaz de fazê-lo (TELFER, 2004).

Uma das mais importantes características da hospitalidade é a oferta gastronômica. O ato de oferecer um alimento ou bebida ao viajante ou estrangeiro é o símbolo máximo do bem receber (DIAS, 2002). A primeira atitude do anfitrião é o gesto de oferecer bebida e comida ao seu convidado, especialmente em virtude da importância do copo de água e da xícara de café nos países mediterrâneos como símbolo do bem receber (GRINOVER, 2007).

Em virtude disso, é que Napoleão Bonaparte “nunca perdeu de vista o fato de que uma boa refeição pode ser instrumento valioso em diplomacia” (FRANCO, 2001, p. 220). Escoffier, um dos maiores ícones da culinária francesa, dizia que “a arte da cozinha é, talvez, uma das formas mais úteis da diplomacia” (PITTE, 1998, p. 760).

Por meio da oferta e da recepção do alimento é que se cria vínculo de confiança, interdependência, amizade e generosidade entre anfitrião e hóspede (TELFER, 1996 apud RANDALL, 2004). Nesta mesma linha defendida como acima descrito pelo primeiro grande autor em Gastronomia em seu clássico *Fisiologia do Gosto*, Jean-Anthelme Brillat-Savarin, em 1825 – sabe-se que “todo acordo algo solene que reúne indivíduos e, sobretudo, grupos familiares concretiza-se pela realização de uma refeição em comum” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 56).

Isso acontece porque o alimento se revelou de fundamental importância para o melhor entendimento da natureza da hospitalidade no mundo moderno (RANDALL, 2004). Na linha contrária ao foco no reabastecimento que a refeição tem apresentado nos dias atuais, há ocasiões especiais que demandam um evento com componentes fisiológicos, psicológicos e sociológicos (DOUGLAS, 1975 apud LASHLEY et al, 2005).

Tais componentes se constituem em ritos de passagem que têm um aparecimento cíclico na rotina doméstica (MITCHELL, 1999 apud LASHLEY et al, 2005), particularmente o do nascimento, o banquete nupcial e as exéquias, nas diferentes religiões (BOUTAUD, 2011). A refeição que acompanha estes eventos possui valor emocional simbólico (GILLESPIE; MORRISON, 2001 apud LASHLEY et al, 2005).

Cada evento social possui ritos próprios e, por consequência, uma refeição específica, criada para se tornar memorável e símbolo de cada momento especial. Ela é resultado de um constructo social, representando as tradições históricas e culturais de cada povo dentro de determinado período de tempo.

Além das ocasiões extraordinárias, há uma necessidade de sociabilidade e convivibilidade intrínsecas à natureza humana e que impulsiona o homem a compartilhar a refeição com seus semelhantes, realizando o ato de “comer junto” (CASTELLI, 2005, p. 79) por simples prazer e entretenimento. Aí reside o espírito da comensalidade, do compartilhar a refeição com as pessoas com que se tem uma relação de afeto e/ou parentesco.

O comer entre amigos é uma forma de reforçar os laços sociais da amizade, e é por isso que ocupa um espaço determinado na relação da amizade. Quando o sair para comer junto transforma a comida numa meta, sabe-se que a comida em si, que é ingerida, não deixa de dissimular, muitas vezes, o prazer de partilhar a amizade (ROLIM, 1997 apud GIMENES, 2010, p.194).

A comensalidade é uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade. Ela se traduz no compartilhar a mesa com significado ritual e simbólico muito superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar. O comensal, nesse contexto, nada mais é do que o hóspede, o convidado ou conviva (BOUTAUD, 2011).

A origem da palavra *companheiro*, do latim *com+pagno* define o amigo como aquele com quem se divide o pão (DIAS, 2002). O compartilhar o pão em geral envolve

algum ritual em torno do consumo dos alimentos e regras próprias de cada ritual (LASHLEY, 2004).

Portanto, o ato de oferecer comida significa uma oferta de inclusão, um reconhecimento, um acolhimento, assim como receber a oferta significa sentir-se aceito. Ou seja, a comensalidade traduz uma mensagem entre o anfitrião e o hóspede (GIMENES, 2010).

Há que se recordar ainda que a base da hospitalidade é o ato de contribuir com o abastecimento do alimento coletivo (LASHLEY, 2004). Nesse sentido, "a divisão do alimento é a base da conduta civilizada; é o que vincula os indivíduos, as famílias, as aldeias e as tribos" (VISSER, 1991 apud LASHLEY, 2004, p. 11).

A partir do contexto da comensalidade, surge a Gastronomia como o ramo do conhecimento que trata diretamente da alimentação humana, mas não se restringe apenas a ela. Afinal

as relações entre o homem e o alimento podem ter diversos focos, tais como saúde, prazer, comportamento, hábitos culturais, entre outros. Sendo assim, estudar estas relações nos ajuda a encontrar, cada vez mais, caminhos que gerem mais prazer, sem esquecer-se da saúde (QUEIROZ, 2011, p. 168).

No entanto, apesar de o ser humano depender da alimentação para sua sobrevivência, a Gastronomia levou muito tempo para adquirir um olhar próprio, voltado para a refeição enquanto cultura.

O homem pré-histórico se dedicava exclusivamente à caça e somente se fixou em regiões ribeirinhas a partir do Período Neolítico, quando deu início à agricultura e criação de animais, além do armazenamento e conservação dos alimentos, bem como a invenção do forno de barro compactado. As primeiras civilizações da Mesopotâmia, Antigo Egito, Índia, China e Fenícia já promoviam a alimentação por meio de festividades e banquetes (FURTADO et al, 2010).

A palavra "Gastronomia", vocábulo composto de *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do sufixo *-ia*, que forma o substantivo, foi criada na Grécia Antiga por *Arkhestratus* em sua obra *Hedypatheia* (Tratado dos Prazeres), escrita por volta de 350 a.C. Ela significa etimologicamente "observância das leis do estômago" (VENTURI, 2010, p. 17).

Além disso, os gregos contribuíram com os simpósios, banquetes em que eram realizadas discussões intelectuais durante a refeição. Neles havia música, canto, jogos, acrobacia e dança. E já existia a figura do cozinheiro, escravo que após alguns anos de dedicação podia ser libertado e promovido a *archimangeiro*, considerado um mestre em sua arte, como um *chef* de cozinha, com uma equipe de trabalho e muito prestígio (FREIXA; CHAVES, 2008).

A Roma Antiga, cuja população era basicamente composta de camponeses e guerreiros, durante o período de ascensão e grandes conquistas, adquiriu e adaptou diversos hábitos aprendidos com os gregos. A opulência que tais conquistas trouxeram se refletia à mesa, em que a suntuosidade era palavra de ordem, com grande desperdício de alimentos nos vomitórios, angariando crescente insatisfação popular que resultou em seu declínio (FREIXA; CHAVES, 2008).

Em 395 d.C. o Império Romano foi dividido entre o Oriente e o Ocidente. O Império Romano do Oriente, conhecido como Bizâncio, desenvolvia o comércio e a distribuição de insumos dos mais variados, favorecendo o desenvolvimento da cozinha dos povos por ele abastecidos (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

A Europa Ocidental, por sua vez, vivenciou a Idade Média, com a criação de mosteiros, conventos e abadias, locais que favoreceram a produção de diversos tipos de doces e bebidas alcoólicas, em especial a cerveja e o vinho. O final da Idade Média foi marcado pela criação das tabernas e estalagens, que serviam refeições aos viajantes. O início da Idade Moderna presenciou o crescimento das cidades graças ao comércio, a criação da imprensa e vivenciou o Renascimento (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Nesse período, a Itália passou a ser símbolo de requinte no mundo ocidental mediante a criação de diversos manuais de etiqueta à mesa e a utilização de porcelanas, toalhas, objetos de ouro e prata e copos de cristal. Tais costumes foram levados à França pela florentina Catarina de Médici quando de seu casamento com Henrique II, e foram então absorvidos pela cultura parisiense, o que fez com que à França fosse atribuída a hegemonia cultural e gastronômica europeia (FREIXA; CHAVES, 2008).

A opulência da monarquia culminou com a Revolução Francesa, em 1789, dando início à Idade Contemporânea, que presenciou o surgimento e crescimento dos restaurantes, além dos *traiteurs*<sup>1</sup>, *delicatessens*<sup>2</sup>, *bistrôs*<sup>3</sup>, cafeterias, cervejarias e negociantes de vinho. Diversos importantes nomes da Gastronomia datam desse momento histórico: Grimond de la Reynière<sup>4</sup>, Jean-Anthelme Brillat-Savarin<sup>5</sup>, Alexandre Dumas<sup>6</sup>, Antonin Carême<sup>7</sup> e Auguste Escoffier<sup>8</sup>.

---

<sup>1</sup> *Traiteur*: Versão francesa da *delicatessen*, onde eventualmente também existem algumas mesas onde se pode comer ou degustar algumas iguarias como *terrines*, *quiches*, patês e saladas incrementadas, tortas etc (ALGRANTI, 2004, p. 494)

<sup>2</sup> *Delicatessen*: Loja especializada em produtos finos da alimentação. A palavra vem do latim *delicatus* (delicado, delicioso) e do verbo alemão *essen*, comer. Loja com profusão de azeitonas, iguarias e pitêus de diferentes procedências, para fino paladar (ALGRANTI, 2004, p. 194).

<sup>3</sup> *Bistrô*: Estabelecimento não muito grande, onde se come e bebe. Segundo o termo, bastante usado sobretudo na França, tem origem na palavra russa *bystro*, que significa rápido. A história relata que data de 1814, por ocasião da invasão russa pela França, no final das guerras napoleônicas, quando os cossacos russos deixavam seus acampamentos em busca de aguardente e pediam-na com pressa, rápido, *bystro*, a fim de voltarem rapidamente para seus postos. Etimologicamente falando, a palavra que usavam para pedir bebida gerou o nome do estabelecimento e o eternizou. Em termos de serviço, num *bistrô* serve-se comida despretensiosa e simples, ainda que muito saborosa (ALGRANTI, 2004, p. 76).

<sup>4</sup> Grimond de la Reynière (1758-1837): Em 1803, Alexandre Balthazar Laurent, pseudônimo de Grimond de la Reynière, lançou o *Almanach des Gourmands* (Almanaque dos *gourmands*, dos apreciadores da boa mesa), o primeiro guia gastronômico, publicado anualmente até 1910. Foi, portanto, considerado o inventor da crônica gastronômica e da crítica de restaurantes. Ele criou também um júri de degustação, uma espécie de confraria que se reunia com periodicidade nos restaurantes, em torno de banquetes gastronômicos para avaliá-los. Para tanto, desenvolveu um selo de qualidade para os pratos e estabelecimentos (FREIXA; CHAVES, 2009, p. 128).

<sup>5</sup> Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826): Jurista, filósofo, músico e gourmet, escreveu a obra *Fisiologia do Gosto*, de 1825, um conjunto de reflexões científicas, filosóficas e ainda de crônicas divertidas. Descreve ainda como eram as refeições nos restaurantes de primeira classe em seu tempo (FREIXA; CHAVES, 2009, p. 129).

<sup>6</sup> Alexandre Dumas (1802-1870): O célebre romancista, autor de *Os Três Mosqueteiros* e de tantas outras obras que viraram clássicos da literatura mundial, também era um sábio *gourmet* e escreveu o Grande Dicionário de Culinária que até hoje é considerado uma referência na gastronomia (FREIXA; CHAVES, 2009, p. 130).

<sup>7</sup> Antonin Carême (1783-1833): primeiro *chef* do mundo a fazer carreira internacional, montou sua própria confeitaria em Paris, onde começou a ficar conhecido e disputado pela aristocracia e burguesia europeia. Os molhos de base, usados ainda hoje na culinária profissional e alguns criados pelos seus antecessores, foram reunidos e aperfeiçoados por Carême para fundamentar as bases da cozinha profissional. O *chef* considerou clássicos quatro molhos: o bechamel (molho branco feito com leite, sal, manteiga, farinha de trigo e noz-moscada), o *velouté* (à base de manteiga, farinha de trigo e caldo de vitela), o alemão (manteiga, farinha de trigo, ovo e vinagre de vinho) e o espanhol (manteiga, farinha de trigo, caldo de carne e purê de tomate). A partir desses molhos básicos seria possível preparar dezenas de outros molhos compostos. Para os bufês frios, Carême desenvolveu receitas de tortas salgadas e patês que eram verdadeiras esculturas. Já no esmero com as peças de confeitaria, então, dava-se ao trabalho de montar

No século XIX a França passou pela Belle Époque, que marcou de forma definitiva a supremacia francesa e instituiu Paris como o centro cultural e gastronômico do mundo, especialmente com a criação em 1895 da escola *Le Cordon Bleu*, referência à Ordem dos Cavaleiros do Santo Espírito, criada pelo rei francês Henrique III em 1578 cuja honraria era representada por uma cruz no pescoço e um cordão azul (o *cordon bleu*). Até hoje a escola de culinária é a instituição de ensino na área mais importante e conhecida do mundo, com filiais em diversos países (LEAL, 2006).

Atualmente a Gastronomia passa por uma dicotomia cultural em virtude da globalização em oposição a uma tendência à regionalização, assim como a disputa entre *Fast Food* e *Slow Food*. A internacionalização da cozinha que aconteceu a partir dos anos 1960 no mundo e 2000 no Brasil provocou o fenômeno da globalização da alimentação, em que hoje se tem acesso a insumos e alimentos oriundos de diferentes locais do mundo. Por outro lado, há uma preocupação com a regionalização da cozinha, em que há uma tendência que visa valorizar o potencial de cada localidade com o que ela possui de melhor e a caracteriza dessa forma (FREIXA; CHAVES, 2008).

A partir do final da Segunda Guerra Mundial o American Way of Life (estilo de vida americano) se proliferou pelo mundo, modificando muito os parâmetros franceses de alimentação até aquele momento, cujo foco se concentrava em preparações muito elaboradas e de difícil execução. E isso trouxe o fenômeno da McDonaldização, um conceito que se tornou um paradigma do processo de maximização da produtividade no âmbito comercial alimentar, e é um derivativo imediato da alimentação rápida, conhecida como *Fast Food*. Numa linha totalmente contrária a esse processo de produção, há o movimento *Slow Food* criado em 1986 que busca resgatar a essência do convívio à mesa, do comer e beber devagar, e preservar as tradições de receitas e ingredientes regionais que se perderam com a globalização (FREIXA; CHAVES, 2008).

É nesse panorama atual que se desenvolve a comensalidade e, por consequência, a Gastronomia, como área do conhecimento. Hoje a compreensão que se tem da produção alimentícia é resultado de todo o contexto acima apresentado e na culinária há "vestígios das trocas culturais entre os povos. As cozinhas são produtos de miscigenação cultural" (FRANCO, 2001, p. 249).

Comer, então, implica um feito social complexo que coloca em cena um conjunto de movimentos de produção e consumo tanto material quanto simbólico, diferenciados e diferenciadores. E, nesse sentido, o consumo de alimentos e os processos sociais e culturais que os sustentam contribuem para a constituição das identidades coletivas, uma vez que são uma expressão de relações sociais e de poder (ALVAREZ, 2002 apud GIMENES, 2010, p. 195).

---

"obras arquitetônicas" em açúcar, reproduzindo, de acordo com o tema do banquete, instrumentos musicais, palácios e navios, entre outras criações artísticas (FREIXA; CHAVES, 2009, p. 132).

<sup>8</sup> Auguste Escoffier (1846-1935): Chamado de "O Imperador das Cozinhas do Mundo", influenciou a geração de *chefs* da segunda metade do século XIX, sendo seu principal expoente. Ele se preocupou em sistematizar a cozinha clássica francesa, tornando essa mesma cozinha moderna, isto é, destinada às necessidades dos homens que vislumbravam as tecnologias e a agitação do século XX. Foi responsável pela simplificação dos pratos, abolindo a pompa e as suntuosas decorações. Deu importância à composição dos alimentos e à sua harmonia. Era o início da estética voltada para o gosto do alimento principal, com pratos mais simples, em que, ao deixar de lado os ornamentos, praticamente todos os ingredientes eram comestíveis. Na cozinha, era rigoroso. Foi ele o responsável pela organização do trabalho na cozinha, dividindo-o em cinco funções, da forma como se usa até hoje, pelo menos nos restaurantes gastronômicos e/ou de grande porte: *garde-manger* (pratos frios e suprimentos da cozinha), *entremettier* (legumes, sopas e sobremesas), *rôtisseur* (assados, grelhados e fritos), *saucier* (molhos e fundos de base) e *pâtisseries* (confeitaria) (FREIXA; CHAVES, 2009, p. 134-135).

Nesse contexto, o alimento pode ser entendido como objeto de satisfação das necessidades dos indivíduos de acordo com a essência do consumo simbólico (BAUDRILLARD, 2000, p. 145). A simbologia do alimento no âmbito da hospitalidade o torna unidade funcional de um sistema de comunicações (BARTHES, 1997 apud GIMENES, 2010).

Gastronomia é um campo multidisciplinar (ainda não uma ciência): inclui a atividade reflexiva e operacional sobre o ato de comer e beber, a análise de aspectos culturais e históricos, o gerenciamento dos processos de produção, a consideração das questões relacionadas à dieta alimentar e aos aspectos nutricionais e de saúde (TOMIMATSU, 2011, p. 37).

Outra definição adequada para o termo Gastronomia envolve “a arte do bem comer e do saber escolher a melhor bebida para acompanhar a refeição” (GOMENSORO, 1999, p. 195), além “da arte de preparar os alimentos para deles obter o máximo de satisfação” (VENTURI, 2010, p.17).

Em virtude de todo esse arcabouço cultural, a Gastronomia, como ramo do conhecimento, reside na área da hospitalidade, especialmente a partir do contexto da comensalidade, da qual é parte intrínseca. E, como tal, será aqui estudada no tocante à formação acadêmica na área. Afinal,

a arte da Gastronomia está intimamente ligada à hospitalidade, onde o ‘dar, receber e retribuir’ para consistir num ‘prato perfeito’, envolve o atendimento, o ambiente, a música, a sensibilidade, a percepção dos momentos vivenciados, pois a cultura, os hábitos e costumes das pessoas são diferentes e o profissional da área necessita estar atento aos detalhes (FURTADO, 2011, p. 15) (grifos do autor).

### **3. Gastronomia no Brasil**

A evolução da Gastronomia no Brasil passou por diversas fases ao longo da história e as mudanças políticas, econômicas e sociais nacionais foram decisivas para seu fortalecimento.

Todo o setor de hospitalidade somente passou a ganhar espaço no Brasil a partir do final da década de 1970, quando os grandes hotéis de luxo chegaram ao Brasil e, com eles, famosos *chefs* franceses para coordenar suas cozinhas (CASTELLI, 2005).

No entanto, as mudanças demoraram a impactar na cultura nacional, pois esses serviços eram apenas acessíveis a uma determinada camada da sociedade, em virtude do alto custo dos ingredientes e com a qualificação dos funcionários.

Até 1930 o Brasil era um país essencialmente agrícola, com uma enorme produção interna voltada à exportação. Ocorre que, com a crise dos anos 1930 a economia mundial entrou em colapso e isso desencadeou uma situação sem precedentes, com ênfase na crise do café que resultou na compra de toda a produção pelo governo brasileiro e consequente destruição da produção numa tentativa desesperada de manter a economia (FREIXA; CHAVES, 2008).

Visando um equilíbrio econômico nacional, a Revolução de 1930 passou a incentivar a industrialização como meta prioritária e o fortalecimento do Estado Nacional. E o resultado disso foi a criação do Processo de Substituição de Importações (PSI), que favorecia a produção industrial nacional em detrimento da importação de produtos estrangeiros.

A consequência disso para o setor foi uma estagnação completa, em que os produtos estrangeiros de boa qualidade não poderiam ser adquiridos em razão das alíquotas altíssimas para sua importação, dificultando a realização de grandes produções culinárias.

Somente em 1990 esse quadro se modificou com a redução das barreiras tributárias em que houve redução das alíquotas de 60% para 12% (COSTA, 2011), como uma resposta a um quadro internacional de economia intercambiável.

Mas a área de hospitalidade passou por alguns revezes nesse ínterim: houve um boom da hotelaria nacional na década de 1970 com a expansão econômica da época, além dos incentivos fiscais concedidos ao setor, como o Fundo Geral do Turismo (Fungetur), entre outros (CASTELLI, 2005).

Ocorre que, na década de 1980, em virtude da instabilidade econômica e do crescimento acelerado da inflação, houve uma desaceleração no desenvolvimento do setor de hospitalidade. Afinal a hospitalidade sempre foi o primeiro setor a se ressentir em momentos de crise em virtude da volatilidade que lhe é intrínseca.

Com o início da década de 1990, o Brasil passou por diversas mudanças que favoreceram uma estabilidade econômica, com o incremento na renda dos cidadãos e, por consequência, uma maior propensão para as viagens. Esse quadro melhorou sua imagem no exterior, colaborou na abertura da economia para o mercado internacional e favoreceu a criação de novas fontes de investimento e financiamento para o setor (CASTELLI, 2005).

Além disso, até a década de 1990 o Brasil tinha pouco contato com a alta cozinha europeia, que somente aqui se estabeleceu de forma definitiva com a abertura de mercado e a redução de impostos sobre alimentos importados, fazendo com que a produção de insumos até então inacessíveis aportassem no mercado brasileiro (FREIXA; CHAVES, 2008).

Em virtude de todo esse panorama e com a chegada de diversos ingredientes internacionais importados que sofisticaram as produções culinárias nacionais – com especial ênfase ao vinho – a culinária passou a desenvolver-se de forma muito acelerada, o que levou a uma grande demanda por profissionais capacitados.

No contexto econômico houve um crescimento gradativo na última década, o que é comprovado pelos números das últimas pesquisas realizadas no país. Em 2010, de acordo com a Revista Exame de janeiro de 2011, o mercado de alimentação faturou 180 bilhões de reais, 79% a mais do que em 2005 (COSTA, 2011).

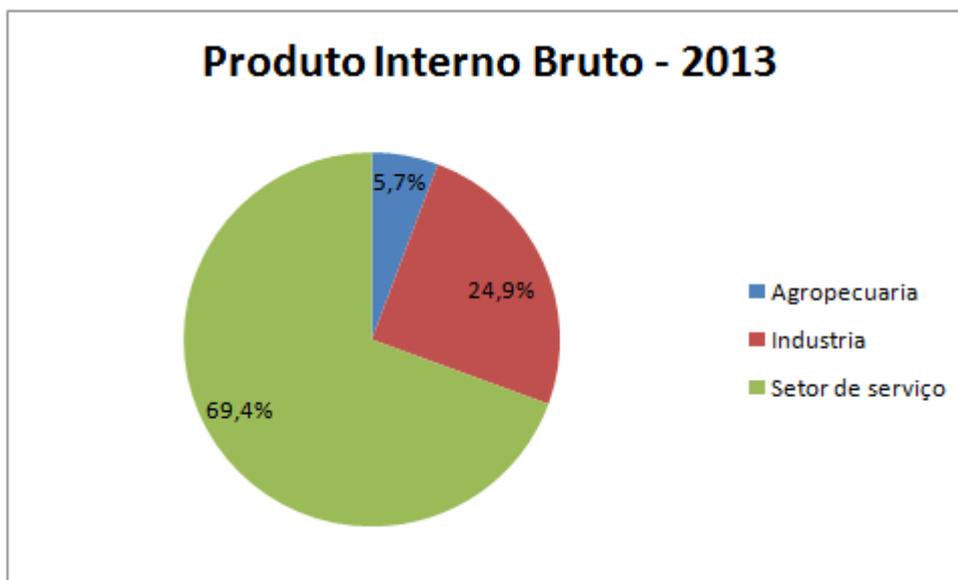
Uma pesquisa publicada em 2011 pela Fundação Getúlio Vargas demonstra que o número de integrantes das classes A e B cresceu de 14 milhões de pessoas em 2001 para 20 milhões em 2010 (FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS, 2011).

Ainda, segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares – Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística em parceria com o Ministério da Saúde e o Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão em 2008 e 2009, as famílias brasileiras gastam 31% do seu orçamento com refeições fora do lar em comparação com os 24% que eram destinados a esses gastos em 2002 (IBGE, 2011).

O setor de serviços atualmente encontra-se em plena ascensão, conforme previsto na teoria clássica do pós-industrialismo (BELL, 1976; DORDICK e WANG, 1993 apud CASTELLS, 1999). No Brasil, a participação do setor de serviços em 1999 no Produto Interno Bruto (PIB) – soma das riquezas produzidas no país –, situou-se em 58,3%, respondendo por 57,2% da absorção de mão de obra na economia (IBGE, 1999). E em 2009, o setor de serviços respondeu por 68,5% do PIB e por mais de 70% dos empregos formais. Além disso, foi a atividade econômica que mais recebeu

investimentos estrangeiros diretos: em torno de 45% das aplicações externas no setor produtivo (PEQUENAS EMPRESAS & GRANDES NEGÓCIOS, 2010).

**Figura 1. Produto Interno Bruto Brasileiro – 2013.**



**Fonte: Elaborado pelo autor a partir dos dados fornecidos pelo IBGE, Departamento de Contas Nacionais, 2014.**

Os dados divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) sobre o ano de 2013, indicam que o crescimento do setor de serviços continua, afinal ele respondeu por 69,4% do PIB nacional, enquanto a agropecuária – que teve um crescimento em relação aos anos anteriores – respondeu por apenas 5,7% e a indústria por 24,9% (IBGE, 2014).

#### **4. O Ensino Superior em Gastronomia**

Na Europa o início da capacitação de profissionais remonta a 1895, com a fundação em Paris da pioneira e mais famosa escola de Gastronomia do mundo, *Le Cordon Bleu*. E nos Estados Unidos da América o início se deu em 1946, com a criação da CIA – *Culinary Institute of America*, outra instituição que é referência em educação para o setor até hoje (RUBIM; REJOWSKI, 2013).

No entanto, no Brasil, até meados dos anos 1990 a profissão de cozinheiro era exercida basicamente por “pessoas sem qualificação, em boa parte, migrantes vindos do Nordeste, e que tentavam a vida como operários, pedreiros ou nas cozinhas de restaurantes” (BIANCO, 1999 apud MONTEIRO, 2011, p. 197).

No mundo todo, durante o período de 1940 até meados da década de 1970, os cursos ministrados na área eram essencialmente profissionalizantes e realizados por instituições de ensino técnico; o foco era apenas proporcionar mão de obra qualificada para entrar no mercado de trabalho rapidamente e atender a uma demanda emergencial, especialmente em virtude do grande crescimento do setor durante a década de 1970. O primeiro curso técnico para a formação de cozinheiros no Brasil foi criado em 1969, pelo Serviço Nacional de Aprendizagem (Senac), em Águas de São Pedro (QUEIROZ, 2011).

Somente em 1994 o Serviço Nacional de Aprendizagem (Senac), em parceria com o *Culinary Institute of America*, lançou o curso de Cozinheiro Chef Internacional, o primeiro curso de Gastronomia pago no país, que contava apenas com professores americanos, *chefs* de cozinha que se mudaram para o Brasil. Até então eram oferecidos no Brasil apenas cursos de culinária com o objetivo de ensinar as moças como serem boas donas de casa ou truques básicos de cozinha, além de cursos livres de capacitação para cozinheiros (COSTA, 2011).

Em 1999 surgiram os primeiros cursos superiores de Gastronomia no país: o Curso de Bacharelado em Turismo com Habilitação em Gastronomia na Universidade do Sul de Santa Catarina, em Florianópolis; o Curso Superior de Formação Específica em Gastronomia no formato sequencial na Universidade Anhembi Morumbi em São Paulo; e o Curso de Gastronomia nas modalidades sequencial e graduação na Universidade do Vale do Itajaí em Balneário Camboriú (MIYAZAKI, 2006 apud HEBBEL, 2011). No ano seguinte o Senac passou a oferecer o curso de tecnologia em Gastronomia, proporcionando aos egressos deste curso a possibilidade de seguir carreira prática na cozinha ou acadêmica (COSTA, 2011).

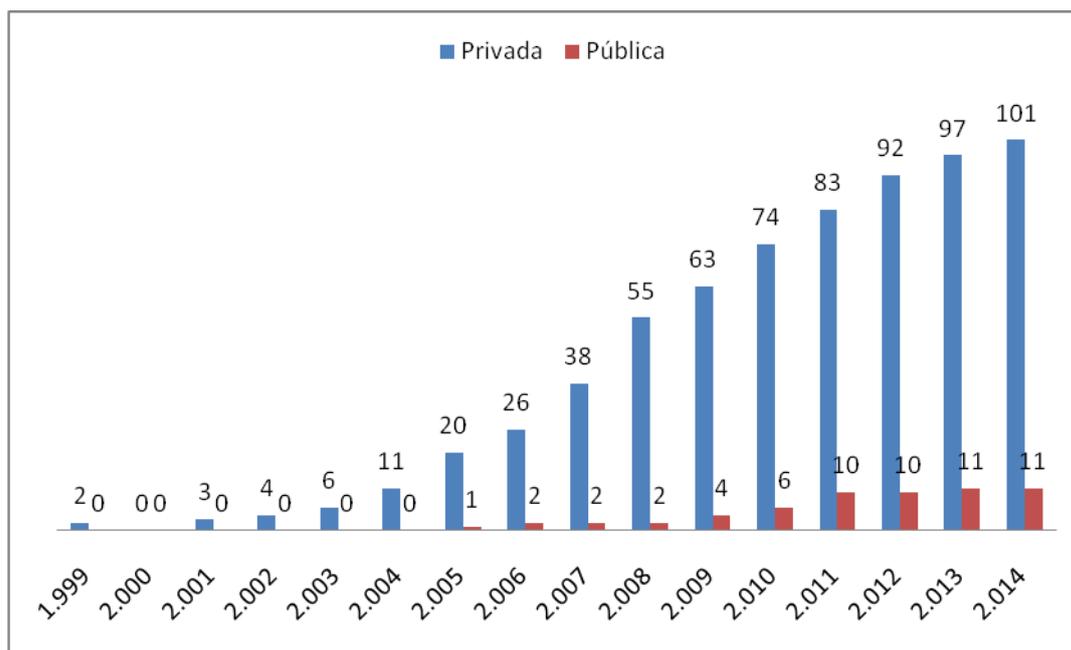
Ainda assim, o número de cursos de Gastronomia no Brasil era inexpressivo. Essa situação somente se alterou a partir do final da década de 2000, com um aumento significativo de cursos na área por todo o território brasileiro. Isso se deve em grande parte à crescente aceitação nacional da televisão por assinatura que exhibe emissoras de televisão internacionais, em que são apresentados programas diversos sobre Gastronomia e culinária. Tanto assim é que "a divulgação na mídia da profissão de *chef* de cozinha e dos programas de televisão acabaram por 'glamourizar' a profissão" (QUEIROZ, 2011, p. 159, grifo da autora).

Verificou-se uma explosão de cursos superiores no final da década de 1990, que, de 52 cursos, em 1996, passou para 330, em 2002, considerando os cursos de turismo (284), hotelaria (22), turismo e hotelaria (19), Gastronomia (3) e lazer e eventos (2) (SOLHA, 2002, p. 155).

Diante desse quadro, os números de cursos e matrículas na área de Gastronomia vêm aumentando cada vez mais, o que demonstra o prestígio que a profissão hoje proporciona. No Censo realizado em 2009 pelo Ministério da Educação e Cultura, existiam 67 faculdades no Brasil oferecendo cursos de graduação em Gastronomia. Em 2014 no site do Ministério da Educação e Cultura 112 instituições de ensino oferecem cursos de graduação na área, tanto em tecnologia quanto em bacharelado no Brasil, frisando que somente no Estado de São Paulo são 34 instituições (BRASIL, 2014, s/p.).

A Figura 2 apresenta dados significativos sobre a expansão do curso de Gastronomia no Brasil, especialmente na categoria administrativa privada, o que comprova grande aumento de procura pela formação acadêmica no setor.

**Figura 2. Quantidade de Cursos de Gastronomia em Atividade por Categoria Administrativa – Brasil – 2014.**



**Fonte: Elaborado pelo autor a partir dos dados disponíveis no site do Ministério da Educação, 2014.**

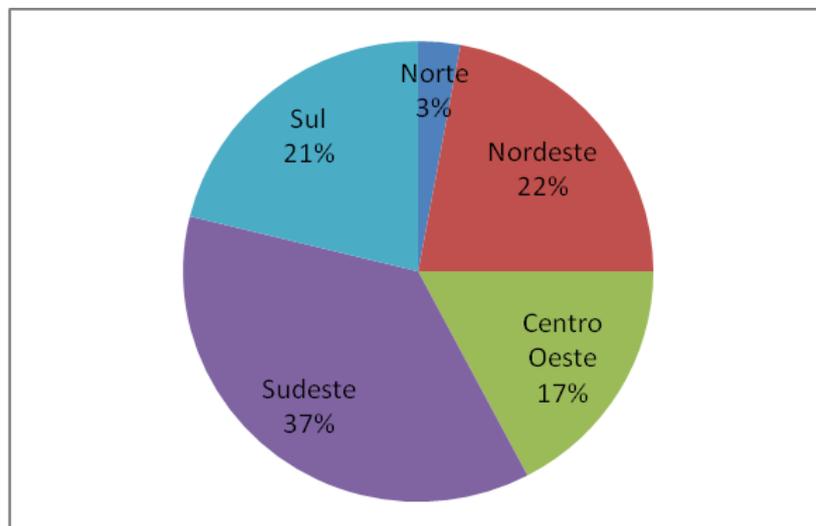
Importante ressaltar ainda que a procura pelo curso de bacharelado em Gastronomia oferecido pela Universidade Federal do Rio de Janeiro em 2011 superou a proporção candidato/vaga de cursos tradicionalmente concorridos como medicina e engenharia, além de ser o segundo curso mais concorrido da Universidade Federal Rural de Pernambuco e da Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (BRASIL, 2014, s/p.).

Os cursos de Gastronomia se dividem entre bacharelado e tecnológico exclusivamente. Não mais existem cursos sequenciais na área. Há apenas oito instituições dentre todas que oferecem o curso no formato bacharelado, que proporciona conhecimento técnico e científico sobre a área. Dentre elas, quatro são instituições de ensino superior de categoria administrativa privada sem fins lucrativos: Universidade do Vale do Itajaí (Santa Catarina), Centro Universitário do Norte Paulista (São Paulo), Faculdades Integradas Associação de Ensino de Santa Catarina (Santa Catarina) e Centro Universitário da Fundação Educacional de Barretos (São Paulo). As demais são universidades públicas federais: Universidade Federal da Bahia, Universidade Federal do Ceará, Universidade Federal do Rio de Janeiro e Universidade Federal Rural de Pernambuco.

O bacharelado conta com disciplinas práticas e teóricas ao longo de quatro anos. Na parte teórica, são trabalhados os conteúdos de história da gastronomia, bioquímica, microbiologia e segurança dos alimentos, funcionamento de restaurantes, desenvolvimento de pessoal e higiene, além de sociologia, matemática, estatística, psicologia, direito, legislação aplicada e gestão financeira. A prática compreende os conteúdos de elaboração de coquetéis e drinques, panificação, sobremesas, confeitaria, cozinhas brasileira e internacional, arte em frutas e legumes, enologia, café da manhã e serviço de quarto e cozinha alternativa. Em alguns cursos fazem parte do currículo aulas de inglês, espanhol e francês instrumentais (GUIA DO ESTUDANTE, 2014).

O curso tecnológico, por sua vez, conta com 104 (cento e quatro) instituições de ensino espalhadas por todas as regiões brasileiras: do total, a Região Norte responde por 3% (três IES); a Região Nordeste por 22% (23 IES); a Região Centro-Oeste por 17% (18 IES); a Região Sudeste por 37% (38 IES) e a Região Sul por 21% (22 IES), conforme figura 3.

**Figura 3. Cursos de Tecnologia em Gastronomia por Região – Brasil – 2014.**



**Fonte: Elaborado pelo autor a partir dos dados disponíveis no site do Ministério da Educação, 2014.**

Ele é mais focado na prática e em geral conta com conhecimentos sobre a área gerencial ou administrativa ao longo de dois anos. Nesse caso, o aluno passa a maior parte do tempo na cozinha, aperfeiçoando habilidades como o manuseio de instrumentos e técnicas de preparo. Recebe noções básicas de higiene e segurança alimentar e aprende a organizar eventos e banquetes. Há algumas disciplinas da área de administração e marketing, como custos, gestão de pessoas e empresarial. Algumas faculdades têm disciplinas especiais, como gastronomia hospitalar, dietas alternativas e técnicas dietéticas (GUIA DO ESTUDANTE, 2014).

Visando contextualizar o ensino tecnológico no Brasil, importante denotar seu início e trajetória: em 1968 foi proposta uma reforma universitária que, entre outros aspectos importantes, previa a criação de cursos profissionalizantes de curta duração. Em 1980 foi aprovada a Resolução CFE n.º 12/1980 que atribuiu aos cursos de tecnologia o grau de formação superior. Em 2002 o Parecer CNE/CP n.º 29/2002 foi taxativo no tocante às Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais (DCNs) para a Educação Profissional de Nível Tecnológico ao determinar a estruturação de tais cursos de acordo com os interesses e demandas econômicos (RUBIM; REJOWSKI, 2013).

As DCNs para os cursos tecnológicos classificam os cursos por eixo temático. A Gastronomia se enquadra, por suas características ligadas à comensalidade, na área de Turismo e Hospitalidade, juntamente com os cursos de Eventos, Gestão de Turismo, Gestão Desportiva e de Lazer, e Hotelaria. Além disso, o serviço de alimentos e bebidas é "um elo forte da cadeia produtiva do turismo, pois o turista necessariamente busca alimentação quando está fora do seu ambiente" (BRASIL, 2010).

Cabe ressaltar que as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais definem a caracterização desta área profissional compreendendo "atividades, inter-relacionadas

ou não, referentes à oferta de produtos e à prestação de serviços turísticos e de hospitalidade". Dentre os serviços de hospitalidade estão incluídos a alimentação, serviços de alimentação prestados em "restaurantes, bares e outros meios, como empresas, escolas, clubes, parques, aviões, navios, trens, ou ainda em serviços de bufês, 'caterings', entregas diretas, distribuição em pontos de venda" (BRASIL, 2001, p. 23). Dentro dessa definição, as diretrizes indicam que o curso nesta área:

Compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, entretenimento e interação. Abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à hospitalidade e ao lazer. As atividades compreendidas nesse eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns desse eixo. (BRASIL, 2007, p.6).

Importante frisar que o foco dos cursos de tecnologia reside na formação de gestores, administrando empresas ligadas à área de formação escolhida, buscando o domínio e aplicação de conhecimentos científicos e tecnológicos. São, pois, cursos regulares de educação superior de curta duração que visam formar profissionais para atender a campos específicos do mercado de trabalho. O profissional formado recebe a denominação de Tecnólogo e pode dar continuidade aos estudos, cursando uma pós-graduação *Stricto Sensu* – desde que a instituição de ensino que pretende ingressar o autorize – e *Lato Sensu* (RUBIM; REJOWSKI, 2013).

Com o intuito de alinhar todos os cursos tecnológicos que existiam no Brasil, o Ministério da Educação e Cultura, em conjunto com a Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC), publicou em 2010, o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, que passou a ser a referência para criação e manutenção dos cursos de tecnologia.

Este Catálogo define a única redação permitida para o curso de gastronomia dentre os cursos tecnólogos. Define também como carga horária mínima 1.600 (mil e seiscentas) horas, além da infraestrutura exigida composta de "biblioteca, incluindo acervo específico e atualizado; cozinha fria e quente; laboratório de bebidas; laboratório de informática com programas específicos; laboratório de panificação e confeitaria; e restaurante didático" (BRASIL, 2010, p. 44 e 45).

O Catálogo determina o foco do curso:

O tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais. Empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, catering, bufês, entre outras, são possibilidades de locais de atuação deste profissional. O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes, além da criatividade e atenção à qualidade são essenciais nesta profissão, em que o alimento é uma arte (BRASIL, 2010, p. 44).

Tendo em vista que a formação em gastronomia no Brasil possui em sua grande maioria natureza técnica e tecnológica, em que o foco se remete exclusivamente ao ensino profissionalizante, depreende-se que os olhares nessa área estão voltados primordialmente para o mercado de trabalho, deixando para segundo plano a compreensão acadêmica e o estudo científico da atividade, comumente vista como apenas um meio para produção de alimentos, obrigatoriamente refinados e saborosos.

Tanto assim é que não há, no Brasil, programas de pós-graduação *stricto sensu* em gastronomia propriamente, mas somente para conteúdos afins, como alimentos, nutrição e hospitalidade. Isso evidencia ainda mais a falta de demanda por uma formação acadêmico-científica no setor.

Por outro lado, a formação em Gastronomia no Brasil atende ao disposto na Classificação Brasileira das Ocupações (CBO), que identifica e classifica as ocupações no mercado de trabalho, unicamente para fins de registro. Segundo a CBO, o profissional é denominado de "chefe de cozinha, *chef*, chefe de partida, chefe executivo de cozinha, encarregado de cozinha, subchefe de cozinha, supervisor de cozinha, tecnólogo em Gastronomia ou gastrólogo" (BRASIL, 2014, s/p.). Ainda nos termos do Catálogo, os profissionais chefes de cozinha e afins:

Criam e elaboram pratos e cardápios, atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos. Gerenciam brigada de cozinha e planejam as rotinas de trabalho. Podem gerenciar, ainda, os estoques e atuar na capacitação de funcionários (BRASIL, 2014, s/p.).

Cabe frisar aqui que ainda não há regulamentação para a profissão em Gastronomia, mas há dois projetos de lei em tramitação: o Projeto de Lei n.º 6.049/2005 e o Projeto de Lei n.º 2.079/2011.

O Projeto de Lei n.º 6.049/2005 dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de cozinheiro, definindo-o como

aquele que manipula e prepara alimentos, observando os processos de cocção, os padrões de qualidade, os métodos de conservação e as boas práticas de manipulação dos alimentos em meios de hospedagem, restaurantes, bares, quiosques, hospitais, escolas, indústrias, residências e similares (CÂMARA DOS DEPUTADOS, 2014, s/p.).

E determina ainda que somente poderão exercer a profissão de cozinheiro:

Os portadores de comprovantes de habilitação em cursos ministrados por instituições oficiais ou privadas, nacionais ou estrangeiras, ou aqueles, que à data de promulgação desta Lei, estejam exercendo efetivamente a profissão há, pelo menos, três anos (CÂMARA DOS DEPUTADOS, 2014, s/p.).

E o Projeto de Lei n.º 2.079/2011, por sua vez, regulamenta o exercício da atividade de gastrólogo e autoriza a criação do Conselho Federal e dos Conselhos Regionais de Gastronomia. Nos termos do projeto, gastrólogo é o profissional que "possui conhecimentos teóricos e habilidades práticas necessárias para desenvolver as suas iguarias" (CÂMARA DOS DEPUTADOS, 2014, s/p.). E ele ainda diferencia o gastrônomo (bacharel em Gastronomia) do gastrólogo (tecnólogo em Gastronomia), concedendo atribuições próprias a cada uma das atividades.

Essa proliferação de cursos no Brasil trouxe um grande número de pessoas interessadas no tema, aumentando a gama de perfis de interesse e fazendo com que a diversidade que permeia o grupo de alunos ingressantes seja muito ampla, constituída por pessoas das mais diferentes idades, etnias, culturas, situações econômicas e formações. O que une esse grupo de pessoas em geral é o interesse por desenvolver preparações harmônicas, lucrativas e saborosas, além de visualmente interessantes, com base numa formação científico-tecnológica.

## 5. Conclusão

A evolução do curso de ensino superior em Gastronomia no Brasil a cada dia assume contornos mais expressivos, como apresentaram os números acima. Isso demonstra o potencial que o setor está começando a desenvolver. Muito embora não haja uma cultura tradicional no país sobre Gastronomia, essa tendência está modificando o quadro atual, inclusive com propostas de regulamentação da profissão, que está se tornando cada vez mais necessária.

Na mesma linha, a área de serviços encontra-se em franca expansão, possibilitando o desenvolvimento econômico do país com base nas oportunidades que o setor oferece. A migração da mão de obra anteriormente utilizada na produção agrícola para a atuação em serviços é uma realidade evidente, e que conduz inapelavelmente a uma maior profissionalização da área.

Em decorrência disso, há um aumento significativo dos cursos da área de hospitalidade, especialmente o curso de Gastronomia, que atrai um grande e variado número de interessados. O gráfico que trata da abertura de cursos no Brasil demonstra claramente que ele tem muito a expandir, e que as instituições de ensino superior estão aderindo cada vez mais a essa tendência, afinal desde seu início não houve sequer um ano em que não fossem abertos novos cursos e a partir dos primeiros, o mínimo de cursos iniciados por ano foi de quatro, o que demonstra a força que ele está assumindo tanto em instituições públicas quanto privadas.

As tendências comprovam que o futuro do país está se direcionando para o setor de serviços, e a Gastronomia é um grande "carro-chefe" da área, aumentando a credibilidade e o interesse pela hospitalidade, fortalecendo o setor e todos seus profissionais.

## Referências

ALGRANTI, Marcia. **Pequeno dicionário da gula**. Rio de Janeiro: Record, 2004.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1825.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. **E-MEC** – Sistema de Regulação do Ensino Superior. Disponível em: <<https://emec.mec.gov.br/>>. Acesso em 20 mar. 2015.

\_\_\_\_\_. Ministério do Trabalho e Emprego. Portal do Trabalho e Emprego. **Classificação Brasileira de Ocupações**. Disponível em: <<http://www.mtecbo.gov.br/>>. Acesso em 23 mar. 2014.

\_\_\_\_\_. Ministério do Turismo e Fundação Universa. **Cadastur e meu negócio** – restaurante, cafeteria, bar e similares. Cartilha do projeto "Empresa Formal, Turismo Legal". Brasília: Fundação Universa, 2010.

CÂMARA DOS DEPUTADOS. **Projeto de lei e outras proposições**. Disponível em: <<http://www.camara.gov.br/sileg/default.asp>>. Acesso em 23 mar. 2015.

CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade: na perspectiva da gastronomia e da hotelaria**. São Paulo: Saraiva, 2005.

CASTELLS, Manuel. **A sociedade em rede**. A era da informação: economia, sociedade e cultura. Volume 1. Tradução de Roneide Venancio Majer. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

COSTA, Zenir Dalla. A cozinha brasileira, sua formação, definição e transformação. In: FURTADO, Silvana Mello; TOMIMATSU, Carlos Eiji (orgs.). **Formação em gastronomia:** aprendizagem e ensino. São Paulo: Boccato, 2011. P. 140-146.

DIAS, Célia Maria de Moraes. O modelo de hospitalidade do hotel Paris Ritz: um enfoque especial sobre a qualidade. In: DIAS, Célia Maria de Mores. **Hospitalidade:** reflexões e perspectivas. Barueri/SP: Manole, 2002. P. 97-129.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação.** Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet:** uma história da Gastronomia. São Paulo: Senac, 2001.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo.** Rio de Janeiro: SENAC, 2008.

FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS. **Os emergentes dos emergentes:** reflexões globais e ações locais para a nova classe média brasileira. Centro de Políticas Sociais – Fundação Getúlio Vargas. Jun. 2011. Disponível em: <<http://cps.fgv.br/brics>>. Acesso em 20 mar. 2015.

FURTADO, Silvana Mello; CHIMIRRA, Vanessa; GOMES, Fábio; MIRANDA, Ubiratan. **A&B em diferentes eventos:** entre gestão e receitas. São Paulo: LCTE Editora, 2010.

GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia.** Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

HEBBEL, Ingrid Schmidt. Pesquisa acadêmico-científica nos cursos superiores de Gastronomia no Brasil. In: FURTADO, Silvana Mello; TOMIMATSU, Carlos Eiji (orgs.). **Formação em Gastronomia:** aprendizagem e ensino. São Paulo: Boccato, 2011. P. 119-139.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009:** análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro, 2011. Disponível em: <[http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008\\_2009\\_analise\\_consumo/pofanalise\\_2008\\_2009.pdf](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_analise_consumo/pofanalise_2008_2009.pdf)>. Acesso em 20 mar. 2015.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2006.

MONTEIRO, Renata Zambon. Infraestrutura de uma escola de Gastronomia: arquitetura, conforto, logística e estética. In: FURTADO, Silvana Mello; TOMIMATSU, Carlos Eiji (orgs.). **Formação em Gastronomia:** aprendizagem e ensino. São Paulo: Boccato, 2011. P. 197-211.

PEQUENAS EMPRESAS & GRANDES NEGÓCIOS. **Prestação de serviços é setor que mais cresce na economia nacional.** Da Agência Brasil de Notícias. Publicado em 06 ago. 2010. Disponível em: <<http://revistapegn.globo.com/Revista/Common/0,,EMI161269-17180,00-PRESTACAO+DE+SERVICOS+E+SETOR+QUE+MAIS+CRESCE+NA+ECONOMIA+NACIONAL.html>>. Acesso em 16 abr. 2015.

QUEIROZ, Marina. A importância dos estudos sensoriais na formação do *chef* de cozinha. In: FURTADO, Silvana Mello; TOMIMATSU, Carlos Eiji (orgs.).

**Formação em Gastronomia:** aprendizagem e ensino. São Paulo: Boccato, 2011. P. 158-170.

REJOWSKI, Mirian. **Turismo e pesquisa científica:** pensamento internacional, realidade brasileira. São Paulo: Papirus, 1996.

RUBIM, Rebeca Elster; REJOWSKI, Mirian. O ensino superior da Gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). In: **Revista Turismo Visão e Ação.** Eletrônica, v. 15, n. 2, p. 166-184, mai-ago 2013.

SOLHA, Karina Toledo. Evolução do turismo no Brasil. In: REJOWSKI, Mirian (org.). **Turismo no percurso do tempo.** São Paulo: Aleph, 2002. P.123-161.

TELFER, Elizabeth. A filosófica da "hospitalidade". In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison (orgs.). **Em busca da hospitalidade:** perspectivas para um mundo globalizado. Tradução de Carlos David Szlak. Barueri, SP: Manole, 2004. P. 53-78.

TOMIMATSU, Eiji. Um cardápio chamado carreira. In: FURTADO, Silvana Mello; TOMIMATSU, Carlos Eiji (orgs.). **Formação em Gastronomia:** aprendizagem e ensino. São Paulo: Boccato, 2011. P. 29-48.

VENTURI, James Luiz. **Gerenciamento de bares e restaurantes.** Porto Alegre: Bookman, 2010.

**Recebido em 30/09/2015 e Aceito em 07/03/2016.**