

Avaliação das competências dos alunos do curso de Gastronomia em uma Instituição de Ensino Superior de Santa Catarina

Evaluation of the skills of Gastronomy course students in a Higher Education Institution of Santa Catarina

Douglas Ricardo Vogel¹, Beatriz Ingryd Vasconcellos², Katarzyna Bortnowska³

¹ Curso de Gastronomia da Faculdade Estácio de Florianópolis

{vogel_tdb@hotmail.com}

² Curso de Gastronomia da Faculdade Estácio de Florianópolis

{beatriz.ingryd@gmail.com}

³ Docente do Curso de Gastronomia da Faculdade Estácio de Florianópolis e da Universidade do Sul de Santa Catarina

{bortnowska@yahoo.com}

Resumo. As demandas sociais pressionam as universidades resultando em novas necessidades formativas. O objetivo deste artigo foi avaliar o desenvolvimento das competências no curso de Gastronomia de uma Instituição de Ensino Superior (IES) em Florianópolis/SC. Realizou-se um levantamento bibliográfico, para em seguida, aplicar um questionário e avaliar as competências desenvolvidas por alunos egressos e de sétima fase. Foram enviados 157 questionários e obtidas 40 respostas, que foram analisadas quantitativamente. Observou-se que das quinze competências do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), apenas cinco foram avaliadas de forma positiva. Concluiu-se ainda que as competências que os alunos consideraram desenvolver com maior dificuldade foram de quesitos administrativos e de recursos humanos, evidenciando a necessidade de uma reestruturação destas atividades no curso.

Palavras-chave: Competências em Gastronomia. Desenvolvimento de Competências. Formação em Gastronomia.

Abstract. *Social demands are pushing universities resulting in new training needs. The aim of this paper was to evaluate the development of skills in the course of Gastronomy on Higher Education Institution (HEI) in Florianópolis/SC. We conducted a literature, to then apply a questionnaire and evaluate the skills acquired by graduates and students of the seventh semester. 157 questionnaires were sent and obtained 40 responses, which were analyzed quantitatively. It was observed that the fifteen competencies of the Pedagogical Course Project (PPC), only five were assessed positively. It was also concluded that the skills students develop considered more difficult were administrative questions and human resources, highlighting the need for a restructuring of these activities in the course.*

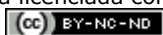
Key words: *Skills in Gastronomy. Skills Development. Training Gastronomy.*

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 5 no 2 – julho de 2017, 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

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

Considerando o campo educacional, as competências enfatizam a mobilização de recursos, conhecimentos ou saberes vividos, e revela-se na prática (Dias, 2010), em que o elemento que permeia as variadas conceituações de competência é a individualidade, ou seja, a inclinação da pessoa em aplicar seus conhecimentos em determinada situação. Por esse motivo, as pessoas que irão gerir as organizações precisam estar preparadas para responder às novas demandas apresentadas.

Segundo Domingues (2008), o curso de bacharelado em Gastronomia não apresenta um delineamento pré-definido pelo Ministério da Educação. Contudo, os aspectos pertinentes aos cursos superiores em tecnologia podem ser, para o fim de estudos, utilizados para análise de competências, já que ambos são considerados de graduação superior.

A importância em se estudar a formação do profissional da Gastronomia é destacada por Campos et al (2009), que considera este campo um novo desafio para as organizações e instituições de ensino. Rubim e Rejowski (2013) também enfatizam esta preocupação, quando afirmam que o ensino profissional da área está em evolução paralela ao seu conceito em si, ainda reforçam a necessidade de se identificar as competências desenvolvidas para os alunos e como estas se apresentam na formação superior.

Neste contexto, o objetivo deste artigo foi avaliar o desenvolvimento das competências no curso de Gastronomia de uma Instituição de Ensino Superior (IES) em Florianópolis/SC.

2. Competências: conceitos gerais

O termo "competência" se mostra bastante abrangente e muitas vezes os autores não chegam a um parecer definitivo ou consensual sobre seu significado (GODOY et al, 2009). Porém, o ponto comum levantado pelos autores tange ao conjunto de conhecimentos, de habilidades, de atitudes e de destrezas (GODOY et al, 2009; BISSETT, 2009).

Nesse sentido, Garcia (2005, p.4) justifica que "a competência estaria constituída por várias habilidades. Entretanto, uma habilidade não 'pertence' a determinada competência, uma vez que uma mesma habilidade pode contribuir para competências diferentes". Pode-se dizer então que o termo competência não diz respeito apenas à um objeto, mas sim um conjunto de ações e aptidões aplicadas na resolução de uma situação ou problema, de maneira prática e eficiente.

Para Perrenoud (2000), as competências profissionais constroem-se, em formação, mas também no processo diário da prática laboral. A esse respeito, Kuenzer (2002, p. 2) diz que o conceito se aproxima do saber tácito "de conhecimentos esparsos e práticas laborais vividas ao longo de trajetórias que se diferenciam a partir das diferentes oportunidades e subjetividades dos trabalhadores". A competência profissional exige domínio e desenvolvimento de diferentes linguagens, capacidades cognitivas complexas, formas de comunicação e um raciocínio lógico-formal.

Na visão de Dias (2010), competências educacionais são as que ofertam ferramentas para atuar frente às atividades educacionais, exigindo lecionar por meio de problemas e preparar para a vida, diferente da escola do século passado que era baseada apenas no saber-fazer. Estas competências, quando incentivadas pelo processo de formação, observa-se que são necessárias metodologias distintas e o uso de diferentes recursos, assim como o comprometimento coletivo para o seu desenvolvimento (Sant'ana et al, 2013).

Formação baseada em competências

A construção ou o desenvolvimento de competências para Cruz e Schultz (2009) é desenvolvida a partir de processos de aprendizagem que envolvam conhecimentos (saber o quê), habilidades (saber fazer) e atitudes (querer fazer). Os erros, hesitações e dificuldades também fazem parte do processo de construção das competências (VALENTE; VIANA, 2009, LUCCHESI; BARROS, 2006). Para Desaulniers (1997, p. 52):

O processo de construção da competência, ao se basear em habilidades envolvem todas as dimensões do indivíduo – com ênfase na capacidade de crítica e de autonomia, no espírito de iniciativa com audácia, na responsabilidade e na flexibilidade em face da mudança e do inusitado, além de uma visão de empreendedor –, implica rupturas tanto na dinâmica interna dos espaços institucionais voltados a esse tipo de formação, como também na própria dinâmica dos demais espaços sociais em que esse indivíduo atua como cidadão.

Vê-se, portanto, a importância da formação baseada nas competências. Esta preconiza que se privilegie a capacidade de aplicação na apresentação do conhecimento e não apenas o conhecimento explícito. Isto conseqüentemente implica na mudança de como o conhecimento é passado, ou seja, que apresente aplicação em uma situação cabível, para ser cobrado da mesma forma (NUNES; BARBOSA, 2009).

O ensino tradicional é de massa, com foco no aluno mediano e estrutura de disciplinas curriculares. O docente é o centralizador do conhecimento e o aluno é um mero receptor de informações em processo que ocorre de forma passiva. A avaliação deste aluno é feita através de provas de conhecimento teórico ou práticas, com escala de avaliação de 0 a 10 pontos, no ensino por competências é individualizado, personalizado ao aluno e com maior flexibilidade. O docente é um facilitador e encorajador na busca e aplicação do conhecimento e o aluno assume a responsabilidade do seu desenvolvimento e cria maior autonomia e integração com colegas e instrutores. O curso é estruturado com módulos de competências, e as atitudes são desenvolvidas de forma transversal, e a avaliação do aluno é feita através de auto avaliação e da situação problema, com escala de avaliação feita pelo nível de desempenho (SILVA; YOSHIDA; GUERRA, 2007).

Desenvolvimento de competências na formação em Gastronomia

Rocha (2015) lembra que a Gastronomia é um tema novo no meio acadêmico. A CBO (Classificação Brasileira de Ocupações) em 2010 incluiu o profissional com nível superior, com o "Tecnólogo em Gastronomia", relacionando ao termo "Gastrólogo": aqueles que 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.

Com relação às competências em Gastronomia, Monteiro (2009) ressalta que a figura do chef não é escopo dos cursos de Gastronomia. O intuito seria o de formar um profissional, que além de cozinhar, tenha competências nas áreas de gestão, análise sensorial, segurança alimentar, e tantos outros inerentes ao trabalho diário do profissional de alimentação. Para o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia (Brasil, 2010), o egresso deve ao final do curso ser competente a conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, refletindo os aspectos culturais, econômicos e sociais, ou seja, se faz necessário compreender a história da alimentação, a cultura dos povos e alquimia dos ingredientes.

3. Metodologia

A presente pesquisa está enquadrada como quantitativa, uma vez que tenta colocar em números as informações, as classifica e analisa (PRODANOV; FREITAS, 2013), examinando a relação entre as variáveis (CRESWELL, 2010).

Assim, desenvolveu-se um instrumento de coleta dos dados composto por um questionário com 15 perguntas fechadas, de escolha escalonada, elaboradas com base nas competências previstas no PPC do curso de Bacharelado em Gastronomia de uma IES em Florianópolis (Quadro 1). Com este questionário, de acordo com a sua percepção, cada participante avaliou o nível de êxito em atingir as competências previstas pelo PPC ao final do curso em cinco níveis diferentes: muito ruim, ruim, regular, bom e muito bom.

Quadro 1 - Competências do PPC do curso de Bacharelado em Gastronomia de uma IES de Florianópolis

1. Atuar no planejamento, implantação e gerenciamento de restaurantes e similares;
2. Compreensão do todo administrativo, de modo integrado, sistêmico estratégico e suas relações com o ambiente externo;
3. Comunicação interpessoal e expressão correta nos documentos técnicos e específicos integrados a realidade do mercado gastronômico;
4. Raciocínio lógico, crítico e analítico;
5. Valorizar os processos corretos de higienização, produção e manutenção de alimentos, dentro das normas do setor;
6. Relacionar procedimentos e os sistemas de controle com critérios de qualidade estabelecidos na legislação;
7. Ser capaz de implantar propostas inovadoras de gestão, produção e serviços no setor;
8. Posicionar-se com flexibilidade e adaptabilidade diante de problemas detectados;
9. Ser capaz de ordenar atividades e programas, de decidir entre alternativas, de identificar e dimensionar riscos;
10. Selecionar estratégias adequadas de ação, visando atender a interesses interpessoais e institucionais;
11. Adotar procedimentos que privilegiem formas interativas de atuação em prol de objetivos comuns, priorizando - se o desempenho em equipe, valorizando os recursos humanos envolvidos nas diferentes frentes de trabalho;
12. Valorizar as características diferenciadas de cada região, atuando nos cenários sempre com postura ética, humanística e de integração;
13. Discutir sistemas de controle e definir os parâmetros que determinam a qualidade na produção da alimentação e serviço de alimentos e bebidas;
14. Estar apto a planejar cardápios de modo criativo tendo em vista rentabilidade e excelência de produtos e serviços;
15. Estar apto a desempenhar funções de planejamento, administração e operação em diversas tipologias de estabelecimentos, com domínio dos serviços e produtos envolvidos.

Fonte: Autores, 2016.

As competências e habilidades (Quadro 1) deverão ser desenvolvidas no decorrer de sete semestres, em trinta e nove disciplinas, sendo que a carga horária e as modalidades podem ser vistas na Tabela 1:

Tabela 1. Modalidades e Carga Horária do PPC do Curso de Bacharelado em Gastronomia de uma IES de Florianópolis.

Disciplina/Modalidade	Carga Horária
Disciplinas teóricas	1.332
Disciplinas práticas	1.008
Estágio I	80
Estágio Supervisionado	220
Projetos em Restauração	200
Atividades Complementares	100
Total carga horária	2.940

Fonte: Autores, 2016.

O curso de Gastronomia da IES estudada tem objetivo de formar profissionais com domínio das técnicas culinárias, cientes das diferentes culturas alimentares e que tenham a capacidade de desenvolver empreendimentos nas áreas de Alimentos e Bebidas (A&B). Quando egresso, o bacharel, deverá ter capacidade de análise, interpretação e correlação dos processos operacionais e gerencias que tangem aos meios de restauração, com visão sistêmica para entender adequadamente os cenários sociais e econômicos, o ambiente de competição, as formas de mercado, as tendências culturais dos grupos, os nichos de negócios e as possibilidades de integração das economias contemporâneas. Além disto, o aluno egresso deverá desempenhar atividades operacionais e de gestão nas áreas de Eventos, Gestão Empresarial, Consultoria e Pesquisa e Desenvolvimento, com eficácia para atuar em cozinhas internacionais, padarias, confeitarias e ainda gerenciar seu próprio negócio na área.

Após o levantamento, o questionário foi enviado a 157 alunos, egressos e de 7ª fase, da mesma instituição, por meio eletrônico disponibilizado na plataforma *Google Forms*. Os questionários foram enviados no dia 04 de maio e disponibilizados até 05 de junho. Foram obtidas 31 respostas dos egressos e 9 dos alunos de 7ª fase, que responderam quanto a percepção do desenvolvimento das competências questionadas.

4. Resultados da pesquisa

A pesquisa foi aplicada aos alunos egressos e aos alunos da sétima fase, onde 51,6% eram do sexo feminino e 48,4% do sexo masculino e estavam dentro da faixa etária dos 18 aos 60 anos, formados entre os anos de 2008 e 2016. Da mesma forma, os discentes, participantes apenas os do sétimo período, eram 77,8% do sexo feminino e 22,2 do sexo masculino e tinham idade entre 21 e 35 anos.

As competências presentes no PPC do curso de Gastronomia foram avaliadas pelos alunos, e os resultados podem ser observados de forma geral na Tabela 2. Para facilitar a análise, as opções "muito ruim", "ruim" e "regular" foram agrupadas como competências que apresentaram características "desfavoráveis". Já as opções "bom" e "muito bom" formaram o grupo de competências "favoráveis".

Impactos negativos

Na presente pesquisa, os impactos negativos considerados foram as competências que obtiveram menos de 70% de aprovação na aprendizagem dos alunos. Percebe-se que estas tangem majoritariamente às funções administrativas e de RH, uma questão preocupante pois para Zopiatis (2010), uma carreira bem-sucedida para um profissional da gastronomia exige equilíbrio entre competências gastronômicas e administrativas. O autor ainda considera a liderança como a principal capacidade necessária para um chef de cozinha, acima até mesmo da criatividade e da inovação.

A competência de "atuar no planejamento, implantação e gerenciamento de restaurantes e similares" foi a mais votada como muito mal desenvolvida pela instituição, com um total de 52% de votos desfavoráveis, e destes, 17% foram considerados muito ruins. Este é um dado inquietante, uma vez que a palavra "gestão" é enfatizada 24 vezes no projeto pedagógico do curso de gastronomia. Domingues (2008) enfatiza a importância de o profissional da gastronomia ter conhecimentos sobre gestão de pessoas e gestão de custos, dentro do campo da administração. Já na pesquisa de Oliva e Santolia (2007), o conhecimento mais valorizado por 88,6% dos gestores de negócios em serviços de alimentação foi o planejamento, justamente a competência mais falha da presente pesquisa.

Uma das competências que receberam menos de 50% de aprovação dos alunos foi a de "adotar procedimentos que privilegiem formas interativas de atuação em prol de objetivos comuns, priorizando-se o desempenho em equipe, valorizando os recursos humanos envolvidos nas diferentes frentes de trabalho". Na pesquisa de Campos et al (2008), a segunda característica mais exigida pelas empresas, com avaliação de importância de 4.6 em 5, foi a de trabalho em equipe, além da de ética e seriedade.

A competência que também obteve apenas 48% de aprovação pelos alunos foi a "compreensão do todo administrativo, de modo integrado, sistêmico estratégico e suas relações com o ambiente externo". Cronis et al (2003) verificaram que os restaurantes dão menos importância para competências técnicas do que para as de gestão. Em sua pesquisa (p. 2), salientam que "na maioria dos restaurantes foi dado ênfase da importância do profissional de gastronomia ter um conhecimento sobre gestão sabendo aliar ao negócio, tendo um perfil de empreendedor e inovador". Da mesma forma, Menezes (2005) diz que o mercado exige do profissional da gastronomia a capacidade de administração de um empreendimento gastronômico, além de quesitos de liderança, de engenharia de cardápios e de criação de pratos. Pode-se concluir então que os alunos se sentem despreparados em quesitos de gestão de pessoas e administração empresarial para se tornarem profissionais plenos da gastronomia e atenderem aos quesitos do mercado de trabalho.

Tabela 2. Resultados da pesquisa

Competências desenvolvidas na base do PPC do Curso	Muito ruim	%	Ruim	%	Regular	%	Bom	%	Muito bom	%	Total	% Favorável
1.Atuar no planejamento, implantação e gerenciamento de restaurantes e similares;	7	17	2	5	12	30	10	25	9	23	40	48
2.Compreensão do todo administrativo, de modo integrado, sistêmico estratégico e suas relações com o ambiente externo;	3	7	4	10	14	35	16	40	3	8	40	48
3.Comunicação interpessoal e expressão correta nos documentos técnicos e específicos integrados a realidade do mercado gastronômico;	2	5	6	15	11	28	13	32	8	20	40	52
4.Raciocínio lógico, crítico e analítico;	1	2	2	5	6	15	20	50	11	28	40	78
5.Valorizar os processos corretos de higienização, produção e manutenção de alimentos, dentro das normas do setor;	0	0	3	7	4	10	8	20	25	63	40	83
6.Relacionar procedimentos e os sistemas de controle com critérios de qualidade estabelecidos na legislação;	1	3	4	10	7	17	13	32	15	38	40	70
7.Ser capaz de implantar propostas inovadoras de gestão, produção e serviços no setor;	4	10	3	8	4	10	15	37	14	35	40	72
8.Posicionar-se com flexibilidade e adaptabilidade diante de problemas detectados;	2	5	4	10	5	13	17	42	12	30	40	72
9.Ser capaz de ordenar atividades e programas, de decidir entre alternativas, de identificar e dimensionar riscos;	3	8	5	12	7	17	16	40	9	23	40	63
10.Selecionar estratégias adequadas de ação, visando atender a interesses interpessoais e institucionais;	2	5	7	18	9	22	13	32	9	23	40	55
11.Adotar procedimentos que privilegiem formas interativas de atuação em prol de objetivos comuns, priorizando-se o desempenho em equipe, valorizando os recursos humanos envolvidos nas diferentes frentes de trabalho;	3	7	4	10	14	35	10	25	9	23	40	48
12.Valorizar as características diferenciadas de cada região, atuando nos cenários sempre com postura ética, humanística e de integração;	2	5	5	12	6	15	14	35	13	33	40	68
13.Discutir sistemas de controle e definir os parâmetros que determinam a qualidade na produção da alimentação e serviço de alimentos e bebidas;	0	0	6	15	10	25	12	30	12	30	40	60
14.Estar apto a planejar cardápios de modo criativo tendo em vista rentabilidade e excelência de produtos e serviços;	3	8	0	0	10	25	15	37	12	30	40	67
15.Estar apto a desempenhar funções de planejamento, administração e operação em diversas tipologias de estabelecimentos, com domínio dos serviços e produtos envolvidos.	4	10	3	8	12	30	13	32	8	20	40	52

Fonte: Autores, 2016.

A "comunicação interpessoal e expressão correta nos documentos técnicos e específicos integrados a realidade do mercado gastronômico" também foi uma dificuldade apresentada pelos alunos. De acordo com Bitencourt e Klein (2007, p. 9), para o profissional da administração ter a competência de relacionamento interpessoal e de comunicação, este deve "saber relacionar-se e manter um canal aberto entre os diferentes níveis hierárquicos, comunicando-se de maneira clara e objetiva, nas formas verbal e escrita". A importância desta competência é tão grande, que na pesquisa de Campos et al (2008) o relacionamento interpessoal recebeu valor de 4,3 em 5 para as empresas. Ainda neste sentido, Domenico e Ide (2005) consideram como conteúdo factual ao aluno de enfermagem a capacidade de interpretação lógica, ou seja, o aluno deve saber interpretar corretamente as atividades e os conteúdos discutidos. De acordo com o PPC da IES estudada, o mesmo pode ser aplicado ao setor gastronômico, uma vez que o Bacharel em Gastronomia deve ter capacidade abrangente de análise, interpretação e correlação dos processos operacionais e gerencias que tangem aos meios de restauração, com visão sistêmica para entender adequadamente os cenários sociais e econômicas, o ambiente de competição, as formas de mercado, as tendências culturais dos grupos, os nichos de negócios e as possibilidades de integração das economias contemporâneas.

Na presente pesquisa, muitos alunos consideram que não estão aptos a "desempenhar funções de planejamento, administração e operação em diversas tipologias de estabelecimentos, com domínio dos serviços e produtos envolvidos". Para Domingues (2008), o planejamento adequado a fim de prever, programar e coordenar procedimentos é um elemento muito importante para qualquer tipo de empresa. O autor enfatiza neste âmbito a importância de o profissional da gastronomia ter conhecimentos em administração e saber elaborar um plano de negócios, assim como ter conhecimentos em planejamento de marketing, gestão de custos e de pessoas e sobre administração dos espaços de trabalho.

A competência de "selecionar estratégias adequadas de ação, visando atender a interesses interpessoais e institucionais", que recebeu apenas 55% de aprovação é de extrema importância para o mercado, uma vez que os estudantes são procurados por mais características que seus conhecimentos específicos e habilidades, mas também por capacidade de serem proativos, de reconhecer e responder criativamente aos problemas e agir autonomamente (Higher Education Statistic Agency, 1998 apud Fallows, Steven, 2000).

A importância da competência de "discutir sistemas de controle e definir os parâmetros que determinam a qualidade na produção da alimentação e serviço de alimentos e bebidas" dá-se pela importância no rigor que existe na cozinha de um restaurante. Com apenas 60% de aprovação por parte dos alunos, entende-se que estes não se sentem completamente preparados para atender à qualidade exigida no mercado, como colocado por Menezes (2005, p. 21), quando diz:

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 rigorosidade 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.

A competência de "ser capaz de ordenar atividades e programas, de decidir entre alternativas, de identificar e dimensionar riscos", ou seja, ter responsabilidade sobre as tomadas de decisão necessárias, obteve apenas 63% de aprovação pelos alunos. Fleury e Fleury (2001) consideram que um profissional completo deve saber assumir

riscos com responsabilidade e consequências de suas ações, sendo reconhecido por isso, o que a minoria dos alunos se sentem preparados.

Na pesquisa de Siebeneichler et al (2007), o cardápio foi apontado como segundo atributo principal na avaliação dos clientes para avaliar um restaurante, ficando atrás apenas da limpeza do ambiente. Por esse motivo é muito importante o profissional da gastronomia “estar apto a planejar cardápios de modo criativo tendo em vista rentabilidade e excelência de produtos e serviços”, uma das competências avaliadas de forma negativa na presente pesquisa. O planejamento de cardápios foi apontado pelos autores como um dos requisitos mais importantes de um profissional da gastronomia (RUBIM, REJOWSKI, 2013; ROCHA, 2015; OLIVA, SANTOLIA, 2007; DOMINGUES, 2008; MENEZES, 2005), e o fato desta competência ter apenas 33% de aprovação dos alunos é muito preocupante.

A competência de “valorizar as características diferenciadas de cada região, atuando nos cenários sempre com postura ética, humanística e de integração”, obteve 68% de aprovação dos alunos. Esta é apontada por Menezes (2005, p. 37) como um grande desafio da gastronomia, quando diz:

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.

Por se tratar, segundo o autor, de um desafio para a área, pode-se considerar que esta foi a competência melhor avaliada entre as de impacto negativo, mas que ainda necessita de melhorias para obter maior aprovação por parte dos alunos.

Impactos positivos

Ainda existe um amadorismo na mão de obra da gastronomia, e profissionais bem qualificados são imprescindíveis para o desenvolvimento do ramo e da ciência (ROCHA, 2015). Por esse motivo, na presente pesquisa, são consideradas como impacto positivo as competências que obtiveram mais de 70% de avaliação favorável pelos alunos.

A maior parte dos alunos percebem desenvolver de forma mais clara competências de raciocínio lógico, crítico e analítico; os processos corretos de manipulação e higienização de alimentos; os procedimentos e sistemas de qualidade da legislação; capacidade de gestão, produção e serviços; e adquirir flexibilidade e adaptabilidade diante de problemas. Algumas destas são como as percebidas na pesquisa de Sant’ana et al (2013), onde os alunos consideraram melhor desenvolvidas competências éticas e de valores, de solução de problemas, de raciocínio lógico e de relacionamento interpessoal e competências para o autodesenvolvimento.

Com uma votação favorável de 70%, a competência de “relacionar procedimentos e os sistemas de controle com critérios de qualidade estabelecidos na legislação” foi bem acima da média. Além disso, a melhor capacidade aprendida pelos alunos, com 83% de votos positivos, foi a de “valorizar os processos corretos de higienização, produção e manutenção de alimentos, dentro das normas do setor”. Estas competências são muito importantes, uma vez que a pesquisa de Oliva e Santolia (2007) evidencia a preocupação dos gestores de restaurantes em atender às legislações da vigilância sanitária e garantir a segurança alimentar dos clientes pelos seus produtos e serviços. Para isso, profissionais capacitados em segurança alimentar e conhecedores da legislação do setor são imprescindíveis.

Observa-se um conflito na positividade do resultado na competência de “ser capaz de implantar propostas inovadoras de gestão, produção e serviços no setor”, uma vez que outras capacidades de gestão foram as que os alunos mais apresentaram ter dificuldades, e obtiveram os piores votos. Este fato pode ter ocorrido pelo motivo de o projeto pedagógico ter unido, num mesmo tópico, competências técnicas e de gestão, trazendo ambiguidade na resposta.

Apesar disso, pode-se observar uma boa valorização do aprendizado dos alunos de serem profissionais inovadores. Sobre a inovação e o aluno de gastronomia, Rocha (2015, p. 16) discute:

Evidentemente que a técnica como trabalho de natureza mecânica e repetitiva é cômoda e, nesses termos, não é por acaso que a opção pelo ensino de Gastronomia restrito ao domínio técnico é tão bem aceita pela maioria dos professores e alunos. Todavia, a técnica por ela mesma não produz inovação. A técnica é produto da inovação, resultante do conhecimento compartilhado e fruto da observação, da compreensão dos fenômenos e da criatividade.

Cronis et al (2003) também definiu que dentre os principais atributos requisitados do profissional da gastronomia, pode-se citar a criatividade, a inovação, a capacidade de encontrar novas soluções para os problemas cotidianos, ter resiliência, dedicação e flexibilidade além de ter o espírito empreendedor. Com isto em consideração, outro quesito fundamental que foi favorável para os alunos foi de “posicionar-se com flexibilidade e adaptabilidade diante de problemas detectados”, com 72% de aprovação. Neste âmbito, a pesquisa de Campos et al (2008) obteve avaliação de 4,3 em 5 no grau de importância da flexibilidade e adaptabilidade para as empresas, mostrando o quanto esta competência é valorizada pelo mercado de trabalho.

5. Considerações finais

O estudo procurou analisar a formação e o desenvolvimento de competências dos alunos do curso de Gastronomia e assim mapear as competências formalizadas no curso, identificar as desenvolvidas para o aluno, as exigidas para o mercado de trabalho e as desenvolvidas para o profissional nesse mesmo mercado.

Observou-se que das quinze competências desenvolvidas no PPC do curso, apenas cinco obtiveram mais de 70% de aprovação dos alunos. Este número reflete diretamente no mercado de trabalho, com profissionais que não se sentem totalmente preparados para exercerem suas funções. Para Rocha (2015), quando os profissionais de Gastronomia são bem formados, podem contribuir positivamente para a profissionalização da área como um todo, atuando na utilização e aproveitamento de recursos agroalimentares e no reconhecimento, recuperação e registro dos saberes culinários locais.

Através do presente estudo, vê-se que as maiores dificuldades apontadas pelos alunos tangem às competências administrativas. Pode-se concluir que é necessário reestruturar as disciplinas do curso de Gastronomia da Instituição de Ensino Superior, frisando a gestão, a administração e o conhecimento em recursos humanos para os alunos se sentirem preparados para o mercado de trabalho.

Referências

- BISSETT, Rachel L. **An Assessment of the Research Chefs Association's Core Competencies for Practicing Culinologists**. 2009. Tese (Doutorado em Ciências Humanas), College of Health and Human Services. Ohio University. 2009.
- BITENCOURT, Cláudia Cristina; KLEIN, Maria Josefina. Desenvolvimento de competências: a percepção dos egressos do curso de graduação em administração. In: XXXI Encontro da Associação Nacional dos Programas de Pós-Graduação em Administração- ANPAD, Rio de Janeiro, 31, 2007. **Anais...** Rio de Janeiro, 2007.
- BRASIL; MEC. **Catálogo Nacional de Cursos superiores de tecnologia**. 2010. Acesso em: 2016.
- CAMPOS, Keli Cristina de Lara et al. Empregabilidade e competências: uma análise de universitários sob a ótica de gestores de recursos humanos. **Revista Psicologia Organizações e Trabalho**, v. 8, n. 2, p. 159-183, 2008.
- CAMPOS, Simone Alves Pacheco et al. Conhecendo o estilo de aprendizagem e as competências mais valorizadas pelos futuros administradores: um estudo envolvendo alunos de graduação em administração de uma instituição federal de ensino. ENPQ 2009. **Anais...** Curitiba, 2009.
- CLASSIFICAÇÃO BRASILEIRA DE OCUPAÇÕES. 2016. Disponível em <www.mteco.gov.br> Acesso em: Ago. 2016.
- CRESWELL, John W. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto**. 3. Ed. São Paulo, Artmed. 2010.
- CRONIS, Gabriel Tolcsvai et al. Análise do perfil esperado do profissional formado em gastronomia da universidade federal de Pelotas, pelos empresários e donos de restaurantes na cidade de Pelotas. XXII Congresso de Iniciação Científica da Universidade Federal de Pelotas. **Anais...** Pelotas, 2013.
- CRUZ, Roberto Moraes; SCHULTZ, Viviane. Avaliação de competências profissionais e formação de psicólogos. **Arquivos Brasileiros de Psicologia**, v. 61, n. 3, 2009.
- DESAULNIERS, Julieta Beatriz Ramos. **Formação, competência e cidadania. Educação e Sociedade**, v. 18, n. 60, p. 51-63, 1997.
- DIAS, Isabel Simões. Competências em Educação: conceito e significado pedagógico. **Revista Semestral da Associação Brasileira de Psicologia Escolar e Educacional**, São Paulo, v. 14, n. 1, p. 73-78, jan./jun. 2010.
- DOMENICO, Edvane Birelo Lopes de; IDE, Cilene Aparecida Costardi. Referências para o ensino de competências na enfermagem. **Rev Bras Enferm**, v. 58, n. 4, p. 453-7, 2005.
- DOMINGUES, Janaína. **Formação em gastronomia: ingredientes e temperos de um profissional**. 2008. 159 p. Dissertação (Mestre em Turismo e Hotelaria) - Universidade do Vale do Itajaí, Centro de Educação Balneário Camboriú, Balneário Camboriú, 2008.
- FALLOWS, Stephen; STEVEN, Christine. Building employability skills into the higher education curriculum: a university wide-initiative. **Education+training**. v. 42, n. 2, 75-82, 2000.
- FLEURY, Maria Tereza Leme; FLEURY, Afonso. Construindo o Conceito de Competência. **Revista de Administração Contemporânea**, v.5, edição especial, p. 183-196. 2001.

GARCIA, Lenise Aparecida Martins. **Competências e Habilidades: você sabe lidar com isso?** Educação e Ciência On-line, Brasília: Universidade de Brasília. 2005. Disponível em: <<http://uvnt.universidadevirtual.br>>

GODOY, Arilda Schmidt et al. O desenvolvimento das competências de alunos formandos do curso de Administração: um estudo de modelagem de equações estruturais. **Revista de Administração da USP**, v. 44, n. 3, p. 265-278, 2009.

KUENZER, Acácia Zeneida. **Conhecimento e Competências no Trabalho e Escola**. Boletim técnico do SENAC, Rio de Janeiro, v. 28, n. 2, p.1-18, mai./ago 2002. Disponível em: <<http://www.senac.br/BTS/303/boltec303g.htm>> acesso em: 19 mar. 2016

LUCHESE, Roselma; BARROS, Sônia. Pedagogia das competências um referencial para a transição paradigmática no ensino de enfermagem: uma revisão da literatura. **Acta Paul Enferm**, v. 19, n. 1, p. 92-9, 2005.

MENEZES, Maria Cristina Pinto. **A formação de alunos (as) num curso superior de Gastronomia: aprendizagem, cultura e cidadania**. 2005. 219 p. Dissertação (Pós-Graduação em Educação) - Centro Universitário Nove de Julho - Uninove. São Paulo, 2005.

MONTEIRO, Renata Zambon. **Escolas para cursos de gastronomia: espaços, técnicas e experiências**. 2009. 294 p. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo) - Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

NUNES, Simone Costa; BARBOSA, Allan Claudius Queiroz. **Formação baseada em competências? Um estudo em cursos de graduação em administração**. Revista de Administração Mackenzie, v. 10, n. 5, 2009.

OLIVA, Eduardo de Camargo; SANTOLIA, Fillipo. Valorização das competências dos gestores de negócios em serviços de alimentação. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, ano IV, n. 2, p. 11-34, 2007.

PERRENOUD, Philippe. **Dez novas competências para ensinar**. Artmed: Porto Alegre, 2000.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. 2. Ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013. 276 p.

ROCHA, Fernando Goulart. Gastronomia: ciência e profissão. **Arquivos brasileiros de alimentação**, Recife, v. 1, n. 1, p.3-20, mai./jun. 2015.

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). **Revista Turismo Visão e Ação**, Itajaí, v. 15, n. 2, p. 166-184, mai./ago. 2013.

SANT'ANA, Rogéria G. S.; SARSUR, Amyra M.; NUNES, Simone C.; LIMA, Vera L. C. As Competências na Formação de Alunos do Curso de Graduação em Administração da Universidade Federal de Juiz de Fora. In: XXXVII Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Administração- ANPAD, v. 37, Rio de Janeiro. **Anais...** Rio de Janeiro, 2013.

SIEBENEICHLER, Tatiana et al. A satisfação de clientes de restaurantes: uma avaliação da satisfação e da importância dos atributos. **Revista de Administração (URI)**, v. 11, p. 39-58, 2007.

SILVA, Natacha Bertoia; YOSHIDA, Roberta Rebouças; GUERRA, Renato Gonçalves. **Formação profissional baseada em competências: um estudo de caso brasileiro**. Disponível em: <http://www.ead.fea.usp.br/Semead/7semead/>. 2007.

VALENTE, Geilsa Soraia Cavalcanti; VIANA, Lígia de Oliveira. Da formação por competências a prática docente reflexiva. **Revista Iberoamericana de Educación**, n.48/4, fev. 2009.

ZOPIATIS, Anastasios. Is it art or science? Chef's competencies for success. **International Journal of Hospitality Management**, v. 29, p. 459-467, 2010.