

**UNIVERSIDADE NOVE DE JULHO - UNINOVE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO - PPGE**

**ENTRE PANELAS, LIVROS E TRADIÇÕES:
AS TRAJETÓRIAS DE FORMAÇÃO DO PROFESSOR DE
GASTRONOMIA.**

BEATRIZ DE CARVALHO PINTO RAMPIM

**SÃO PAULO
2010**

BEATRIZ DE CARVALHO PINTO RAMPIM

**ENTRE PANELAS, LIVROS E TRADIÇÕES:
AS TRAJETÓRIAS DE FORMAÇÃO DO PROFESSOR DE
GASTRONOMIA.**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação – PPGE, da Universidade Nove de Julho – UNINOVE como requisito parcial para a obtenção do Título de Mestre em Educação, sob orientação da Profa. Dra. Maria da Glória Gohn.

SÃO PAULO
2010

FICHA CATALOGRAFICA

Rampim, Beatriz de Carvalho Pinto.

Entre panelas, livros e tradições: as trajetórias de formação do professor de gastronomia. / Beatriz de Carvalho Pinto Rampim. 2010.

139 f.

Dissertação (mestrado) – Universidade Nove de Julho – UNINOVE – Educação, São Paulo, 2010.

Orientador (a): Profa. Dra. Maria da Glória Gohn.

1. Educação formal. 2. Educação informal 3. Educação não formal.
4. Formação docente. 5. Gastronomia

CDU 37

**ENTRE PANELAS, LIVROS E TRADIÇÕES:
AS TRAJETÓRIAS DE FORMAÇÃO DO PROFESSOR DE
GASTRONOMIA.**

Por

BEATRIZ DE CARVALHO PINTO RAMPIM

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação – PPGE, da Universidade Nove de Julho – UNINOVE para a obtenção do título de Mestre em Educação, pela Banca Examinadora formada por:

Presidente: Profa. Maria da Glória Marcondes Gohn, Dra. – Orientadora, UNINOVE

Membro: Prof. Marcos Antonio Lorieri, Dr., UNINOVE

Membro: Profa. Maria Anita Viviani Martins, Dra., PUC – SP

São Paulo, 2010.

Cozinha-se para os outros, como se pinta, se escreve etc. Com qualquer obra de arte é assim, tem que existir o outro. Nem que seja um outro imaginário...

Sônia Hirsch

... Vive dentro de mim a mulher cozinheira.

Pimenta e cebola.

Quitute bem feito.

Panela de barro.

Taipa de lenha.

Cozinha antiga toda pretinha.

Bem cacheada de picumã.

Pedra pontuda.

Cumbuco de coco.

Pisando alho-sal.

Cora Coralina

Dedico este trabalho a Sergio Roberto Rampim, meu esposo e companheiro desde sempre, que tanto me apoiou e auxiliou, amorosa e pacientemente, para que pudéssemos encaminhar esta pesquisa. Impossível seria não dedicar, também, este trabalho às minhas filhas, Giullia e Giovanna, que, ainda sem uma total compreensão, “emprestaram” sua mãe para que ela pudesse se debruçar sobre os livros e os escritos. E, por fim, dedico cada momento de estudo e descoberta aos meus pais, Rubens e Marizilda, sem os quais não teria forças para continuar nessa trajetória.

AGRADECIMENTOS

Agradeço, inicialmente, à minha orientadora, a professora Maria da Glória Marcondes Gohn, que abraçou comigo o tema desta pesquisa, que se atentou aos meus anseios e questionamentos e que, pelo olhar atento e carinhoso, sempre me conduziu com suas palavras e suas orientações. Este trabalho só existe porque foi você quem me orientou. A você, professora, meu mais profundo respeito, toda a minha admiração e amizade.

Agradeço aos professores do Programa de Mestrado em Educação da Uninove, Marco Antônio Lorieri, José Rubens Jardimino e Elaine Terezinha Dal Mas Dias, que me acompanharam ao longo desses dois anos, pelas aulas, palavras de incentivo, conversas sobre Gastronomia (e sobre receitas, também!), sugestões de leituras e valiosas e necessárias considerações proferidas no momento do Exame de Qualificação e de Defesa desta pesquisa.

Agradeço à professora Maria Anita Viviani Martins, que já participava de outros momentos de minha trajetória acadêmica, quando da realização do curso de graduação, e que, pela sua participação no processo de Exame de Qualificação e de Defesa, proporcionou momentos de reflexão, expressos nesta dissertação.

Agradeço ao Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Educação da Uninove, o professor José Eustáquio Romão, que demonstrou muita simpatia por este estudo e que, durante suas aulas, muito me auxiliou, participando do processo embrionário desta pesquisa.

Agradeço a todos os outros professores do Programa de Pós-Graduação em Educação da Uninove, aproveitando para manifestar meu respeito e orgulho em ser parte integrante de um grupo de alunos que, por meio da aquisição de saberes e experiências, deixa esse curso com um outro olhar sobre a educação. Obrigada professores: Antonio Joaquim Severino, Carlos Bauer de Souza, Celso do Prado Ferraz de Carvalho, Cleide Rita Silvério de Almeida, Ester Buffa, Ivanise Monfredini, Izabel

Cristina Petraglia, Jason Ferreira Mafra, José Gabriel Perissé Madureira, José J. Queiroz, Miguel Henrique Russo, Paolo Nosella e Rosemary Roggero.

Não poderia deixar de agradecer, de modo muito carinhoso e especial, à querida professora Terezinha Azerêdo Rios pela honra e privilégio de tê-la em minha formação. Nossas discussões sobre a docência (e principalmente sobre Maurice Tardif) estão impressas neste trabalho.

Agradeço às secretárias do Programa de Pós-Graduação em Educação da Uninove, sempre tão atenciosas e solícitas no atender.

Agradeço aos meus colegas de curso, que caminharam lado a lado comigo. Juntos construímos e juntos aprendemos.

Agradeço de modo especial a Cássia, Tânia, Daniel, Lis Rosana e Daniele. Os momentos inesquecíveis que passamos juntos formaram uma sólida amizade.

Reitero minha gratidão e respeito aos professores que participaram ativamente desta pesquisa, dividindo conosco suas trajetórias de vida e de pertencimento à área de Gastronomia. Muito obrigada professores Alexandre Santos, Camila Landi, Clode Rosete Vieira, Juliana Melão Passarela, Liliana Campos, Maurício Dell Áquila, Rubens Vidigal Coriolano e Thaina Pacheco Schwan.

Também de modo muito especial, agradeço a todos os professores da Faculdade Hotec pelo apoio e incentivo, que tanto fizeram a diferença nesse caminhar.

Agradeço a toda Diretoria da Faculdade Hotec, que tornou possível a realização deste estudo.

Agradeço à equipe de coordenação da Faculdade Hotec por caminhar junto a mim neste trabalho; agradeço pela escuta e pela troca de experiências, pelo carinho e pela disponibilidade de auxílio a essa pesquisa. Muito obrigada Adriana Lima, Camila Landi, Idália Maria Teixeira Souto, Luanda Fratchesca Gomes, Thiago Minqueti, Valdinei Rabelo e Wiliam Ladeia.

Agradeço, de modo especial, à minha tia, Maria Cristina Pinto de Menezes, também coordenadora da Faculdade Hotec, por sempre me lembrar e fazer acreditar que exatamente tudo é possível. Suas palavras de encorajamento me acompanharam ao longo desse curso.

Não poderia deixar de agradecer àqueles que me deram suporte e atenção ao auxiliarme com importantes informações, que passariam a compor esta pesquisa. Muito obrigada à equipe da Central de Atendimento, do Departamento de Monitores e Inspectores, do Departamento de Recursos Humanos, do Departamento Financeiro, do Departamento de Compras e Suprimentos, do Departamento de TI, do Departamento de Estágios e do Departamento Administrativo da Faculdade Hotec.

Agradeço de modo especial aos Departamentos da Biblioteca, Secretaria e Recepção pelo incentivo e auxílio na condução desta pesquisa. Obrigada Camila, Cássia, Graça, Grazielly Renata, Sarah, Silmara, Vilma, Vivian, Viviane.

Agradeço ao chef Fabiano Bueno, meu primo, que me ajudou a elucidar um pouco melhor o mundo da Gastronomia.

Agradeço à Cássia e à Graça pela ajuda quando das transcrições das entrevistas.

Agradeço à Cibele Cesário pelo incentivo e apoio quando da revisão ortográfica dessa pesquisa.

Agradeço aos meus sogros pelo auxílio, compreensão e transcrição do resumo para a língua inglesa.

Por fim, minha gratidão aos meus avós, Armando, Odette e Margarida; aos meus irmãos, Marcelo, Inês e Cristina; aos meus cunhados Denise, Fernando, Juliana, Leandro e Piramo por todo apoio dado para que pudesse realizar o Curso de Mestrado em Educação e esta pesquisa. Obrigada pelo carinho, pela compreensão e pelo incentivo que tanto me fortaleceram para que pudesse chegar até aqui.

RESUMO

Esta pesquisa de Mestrado atenta seu olhar para a formação do professor do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, um curso cada vez mais em evidência no panorama educacional, traz como cenário a cidade de São Paulo e apresenta a instituição de ensino que, na cidade, primeiro ofertou esta modalidade educacional: a Faculdade Hotec, palco que abriga os professores, sujeitos de nossas considerações. O estudo teve como propósito identificar os principais aspectos constituintes do processo de formação do professor que ministra aulas para esse curso. Trata-se de uma pesquisa de campo milenar de conhecimento prático, que utilizou, como caminho metodológico, pesquisas bibliográficas, levantamento de dados do INEP (Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira), análise de documentos e registros da instituição, entrevistas para História de Vida e pesquisa de campo, com a participação do corpo docente, onde foram realizadas observações *in loco* tanto nas aulas teóricas como nas práticas. Dentre as categorias básicas, apresenta a educação formal, a educação não-formal, a educação informal e a formação docente, e como categorias de apoio, a cultura, a subjetividade, o reconhecimento e a identidade. Utiliza-se, como base bibliográfica, para a fundamentação teórica, os escritos de Maria da Glória Marcondes Gohn, Maurice Tardif, Michel de Certeau, Axel Honneth e Terezinha Azerêdo Rios. Constatou-se, por meio de levantamento de informações disponibilizadas pelo INEP (2010) e através de mapeamento acerca da existência dos Cursos Superiores de Tecnologia em Gastronomia, realizado, inicialmente no Brasil, posteriormente no estado e na cidade de São Paulo, a crescente oferta desta modalidade de ensino, que surgiu na cidade de São Paulo no ano de 2002. As narrativas de História de Vida dos professores, que ministram disciplinas práticas e teóricas para Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, ofertado pela Instituição de Ensino que tomaremos como exemplo, possibilitou a análise e o entendimento dos aspectos constituintes da formação deste profissional, bem como o peso atribuído pelos mesmos a cada item existente nos eixos de trajetórias e de pertencimentos. A pesquisa conclui que a formação do docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia abrange os saberes e experiências adquiridas, nos tempos do passado e do presente, via aprendizagens das modalidades de educação formal, não formal e informal. Dentre os aspectos constituintes advindos da educação formal, os docentes apontaram os saberes provenientes dos cursos técnicos, de graduação e pós graduação (*lato sensu* e *stricto sensu*); dentre os aspectos constituintes provenientes da educação informal, os docentes relataram os saberes adquiridos por meio de saberes herdados, de experiências familiares; dentre os aspectos constituintes advindos da educação não formal, os professores indicaram os saberes adquiridos por meio de experiências com propósito de aprendizagem, de pesquisas, da prática profissional no mundo do trabalho e da realização de cursos que não pertencem à formalidade da escola. Os seguintes aspectos subjetivos também foram apontados como constituintes de formação: identidade, composta por questões de reconhecimento, gênero e cultura e a alteridade.

Palavras chave: Educação formal; Educação informal; Educação não formal; Formação docente; Gastronomia.

ABSTRACT

This research looks carefully at teachers formation into the superior course of gastronomy technologies, a path increasingly in evidence at the Brazilian educational landscape today, brings the scenery of the city of São Paulo and presents the educational institution that first offered this type of education in the state capital: The Hotec University. The study aimed to identify key issues that constitute the process of formation of the teachers who teach classes for this course. It is an ancient field research of practical knowledge, which used as methodological way, literature, survey data from INEP (National Institute of Educational Studies Anísio Teixeira), analysis of documents and records of the institution, interviews Story of Life with the participation of faculty, was also observed locally both in lectures and in practice. Among the basic categories, presents a formal education, non-formal education, informal education and teacher training, and how categories of support, culture, subjectivity, recognition and identity. Uses, such as bibliographic database, the theoretical foundation for the writings of Maria da Glória Marcondes Gohn, Maurice Tardif, Michel de Certeau, Axel Honneth e Terezinha Azerêdo Rios. Narratives of the Life Story of the teachers, who teach practical and theoretical subjects for Degree in Food Technology, offered by the education institution that will take as an example, allowed the analysis and understanding of the essential elements of this professional training, as well as weight attributed by them to each item in the existing lines of trajectories and belongings. The survey noted the increasing availability of this type of education, which emerged in São Paulo in 2002. The research concludes that the professor's Degree in Food Technology covers the knowledge and experience, in times past and present, via learning the methods of formal, non formal and informal. Among aspects constituents arising from formal education, the teachers pointed out the knowledge from the technical courses, undergraduate and post graduate (specialization and strict sense) from among the constituent aspects of informal education, the teachers reported the knowledge, experience acquired through inherited knowledge, experience family, among the constituent aspects arising from non-formal education, teachers indicated the knowledge acquired through experiences with the purpose of learning, research, professional practice in the world of work and completion of courses that do not belong the formality of the school. The following subjective aspects were also identified as constituents of training: identity, composed of recognition issues, gender and culture and otherness.

Keywords: Formal education; Informal education; Non-formal education; Teacher Training; Gastronomy.

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	1
CAPÍTULO I - AS TRAJETÓRIAS DE FORMAÇÃO DO PROFESSOR DE GASTRONOMIA	12
1.1. A Gastronomia	13
1.2. O professor de Gastronomia	18
CAPÍTULO II - HISTÓRICO E MAPEAMENTO DOS CURSOS SUPERIORES DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	27
2.1 O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia: considerações	28
2.2 Trajetória dos cursos superiores de tecnologia em Gastronomia no Brasil	31
2.3 Trajetória dos cursos superiores de tecnologia em Gastronomia na cidade de São Paulo	38
CAPÍTULO III – HOTEC: UM EXEMPLO DE INSTITUIÇÃO A SER ANALISADO	45
3.1. A instituição: trajetórias e história	46
3.2. A estrutura curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Hotec	76
3.2.1. Finalidades e objetivos do curso	76
3.2.2. Perfil profissional de conclusão	79
3.2.3. Política de integração do ensino, P&D (Pesquisa Aplicada e Desenvolvimento) e articulação com a sociedade	83
3.2.4. Política de articulação com as empresas	85
3.2.5. Parcerias e convênios	85
CAPÍTULO IV – HISTÓRIA DE VIDA DE PROFESSORES DE GASTRONOMIA	87
4.1. Os sujeitos da pesquisa: seleção dos professores	90
4.2. A interpretação das vozes dos professores	97
4.3. Trajetória de experiências via educação informal	97
4.4. Trajetória de aquisição de saberes via cursos de educação não formal	101
4.5. Trajetória de aquisição de saberes via cursos de educação formal	102
4.6. Trajetória de aquisição de saberes via pesquisa	107
4.7. Trajetória de aquisição de saberes via atividade profissional	110
4.8. O sentido e o significado da docência	110
4.9. As questões de subjetividade na formação do professor	114
4.10. As questões de subjetividade na formação do professor: gênero e preconceito	117
4.11. Prática de atividades de compromisso e responsabilidade social	119
4.12. Aspectos de formação do professor de Gastronomia, segundo os sujeitos da pesquisa	122
CONSIDERAÇÕES FINAIS	125
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	133
ANEXOS E APÊNDICE	140

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1. DISTRIBUIÇÃO DOS CURSOS SUPERIORES DE GASTRONOMIA, POR UNIDADE FEDERATIVA, EM NOVEMBRO DE 2010.....	34
FIGURA 2. CATEGORIA DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO OFERTANTES DE CURSOS SUPERIORES DE GASTRONOMIA NO BRASIL, EM NOVEMBRO DE 2010.	36
FIGURA 3. A TIPOLOGIA DOS CURSOS SUPERIORES EM GASTRONOMIA OFERTADOS NO BRASIL, EM NOVEMBRO DE 2010.....	37
FIGURA 4. OS CURSOS SUPERIORES EM GASTRONOMIA OFERTADOS NO BRASIL, EM NOVEMBRO DE 2010.	38
FIGURA 5. A TIPOLOGIA DOS CURSOS SUPERIORES EM GASTRONOMIA OFERTADOS NO ESTADO DE SÃO PAULO, EM NOVEMBRO DE 2010.....	39
FIGURA 6. DEMONSTRATIVO DO CRESCIMENTO DO NÚMERO DE CURSOS SUPERIORES DE GASTRONOMIA, NO PERÍODO DE 1999 A 2010, NA CIDADE DE SÃO PAULO.	41
FIGURA 7. ESPAÇO COOK CENTER DA HOTEC NO ANO DE 2010.	51
FIGURA 8. PRÉDIO DE ORIGEM DA HOTEC NO ANO DE 1999.	52
FIGURA 9. PRÉDIO DE ORIGEM DA HOTEC NO ANO DE 2009.	52
FIGURA 10. UNIDADE II DA HOTEC NO ANO DE 2009.	66
FIGURA 11. UNIDADES III E IV, REPECTIVAMENTE, DA HOTEC NO ANO DE 2009.	67
FIGURA 12. LOCALIZAÇÃO DA SEDE DA HOTEC E DE SEUS CAMPI NO ANO DE 2010.	67
FIGURA 13. BIBLIOTECA DA FACULDADE HOTEC NO ANO DE 2010.....	69
FIGURA 14. LABORATÓRIO I DE INFORMÁTICA DA FACULDADE HOTEC NO ANO DE 2010.	69
FIGURA 15. LABORATÓRIO II DE INFORMÁTICA DA FACULDADE HOTEC NO ANO DE 2010.	70

FIGURA 16. LABORATÓRIO GASTRONÔMICO DA FACULDADE HOTEC NO ANO DE 2010.	70
FIGURA 17. LABORATÓRIO GASTRONÔMICO DA FACULDADE HOTEC NO ANO DE 2010.	71
FIGURA 18. LABORATÓRIO GASTRONÔMICO DA FACULDADE HOTEC NO ANO DE 2010.	71
FIGURA 19. LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DA FACULDADE HOTEC NO ANO DE 2010.....	71
FIGURA 20. LABORATÓRIO GASTRONÔMICO DA FACULDADE HOTEC NO ANO DE 2010.	72
FIGURA 21. LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DA FACULDADE HOTEC NO ANO DE 2010.	72
FIGURA 22. COMPARATIVO DA EVOLUÇÃO DA QUANTIDADE DE ALUNOS ENTRE OS ANOS DE 2000 E 2010.....	73
FIGURA 23. COMPARATIVO DA PARTICIPAÇÃO DOS ALUNOS NOS CURSOS QUE A INSTITUIÇÃO MANTÉM.....	74
FIGURA 24. TITULAÇÃO DOCENTE DO CURSO SUPERIOR DE GASTRONOMIA, NO PRIMEIRO SEMESTRE DE 2010.....	75
FIGURA 25. FLUXOGRAMA DO CURSO (REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERCURSO DE FORMAÇÃO)	81
FIGURA 26. PROFESSORES DO CURSO SUPERIOR DE GASTRONOMIA — GÊNERO MASCULINO — 1º SEMESTRE DE 2010.	91
FIGURA 27. PROFESSORES DO CURSO SUPERIOR DE GASTRONOMIA — GÊNERO FEMININO — 1º SEMESTRE DE 2010.....	91
FIGURA 28. TITULAÇÃO DOS PROFESSORES.....	93

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1. OS SABERES DOS PROFESSORES SEGUNDO AS FONTES SOCIAIS DE AQUISIÇÃO E OS MODOS DE INTEGRAÇÃO NO TRABALHO DOCENTE, HOTEC, 2010.	22
QUADRO 2. MAPEAMENTO DOS CURSOS SUPERIORES DE GASTRONOMIA NO BRASIL, EM NOVEMBRO DE 2010.	35
QUADRO 3. MAPEAMENTO DOS CURSOS SUPERIORES DE GASTRONOMIA NO ESTADO DE SÃO PAULO, NOVEMBRO DE 2010.	40
QUADRO 4. MAPEAMENTO DOS CURSOS SUPERIORES DE GASTRONOMIA NA CIDADE DE SÃO PAULO, NO ANO DE 2010.	43
QUADRO 5. CURSOS DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL OFERTADOS PELA HOTEC, EM OUTUBRO DE 2010.....	49
QUADRO 6. CURSOS TÉCNICOS OFERTADOS PELA HOTEC, SEUS ATOS AUTORIZATIVOS E DURAÇÃO TOTAL DO CURSO, OUTUBRO DE 2010.	53
QUADRO 7. CURSOS SUPERIORES OFERTADOS PELA HOTEC, APRESENTAÇÃO DO STATUS DE CADA CURSO, ATO LEGAL E DATA DE PUBLICAÇÃO, HOTEC, OUTUBRO DE 2010.....	55
QUADRO 8. CURSOS DE PÓS-GRADUAÇÃO LATO SENSU OFERTADOS PELA HOTEC, OUTUBRO DE 2010.....	56
QUADRO 9. VIDEOCURSOS OFERTADOS PELA HOTEC, NO ANO DE 2010, PRODUZIDOS EM PARCERIA COM A EMPRESA CPT — CENTRO DE PRODUÇÕES TÉCNICAS DE VIÇOSA/MG.....	57
QUADRO 10. CURSOS DE APERFEIÇOAMENTO MINISTRADOS PELA HOTEC, OUTUBRO DE 2010.	58
QUADRO 11. MAPEAMENTO DA ESTRUTURA FÍSICA DA HOTEC — COMPARATIVO ENTRE OS ANOS DE 2000 E 2010.	68
QUADRO 12. PANORAMA GERAL DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA.	77

QUADRO 13. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA.....	82
QUADRO 12. PERFIL DOS PROFESSORES.....	94
QUADRO 13. CURSOS REALIZADOS PELOS PROFESSORES	103
QUADRO 14. CURSOS DE PÓS-GRADUAÇÃO STRICTO SENSU CITADOS PELOS PROFESSORES.....	106

APRESENTAÇÃO

APRESENTAÇÃO

O tema desta pesquisa, a formação do professor de Gastronomia, sempre me inquietou. O interesse em pesquisar especificamente o docente do curso de Gastronomia surgiu das observações e experiências profissionais desenvolvidas enquanto diretora pedagógica de uma instituição de ensino que oferta, dentre outras modalidades de cursos, o Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Há pouco mais de dez anos, a principal dificuldade que encontrávamos, nas modalidades dos cursos de Gastronomia, estava centrada no processo de seleção de professores, pois eles apresentavam muita experiência prática e pouca titulação¹. Outra questão que nos incomodava, além da seleção, era a incompreensão da prática pedagógica desses docentes. O discurso dos alunos refletia uma insatisfação no que se refere ao trato do professor, apesar de aprovação total de sua prática profissional. Muitos dos professores dessa área olhavam com certo desdém o discurso pedagógico. Escutavam nossas orientações, mas acreditavam que o ato de cozinhar era muito mais importante do que tudo o que falávamos. Por diversas vezes, tínhamos a sensação de que se esqueciam de que estavam num ambiente educacional e não num restaurante, tratando alunos como seus funcionários. Tínhamos excelentes profissionais, carismáticos até, que entendiam realmente do ofício, entretanto, muitos não apresentavam senso de didática, alguns careciam, inclusive, de alfabetização.

Percebíamos que os alunos que procuravam por cursos na área de Gastronomia desejavam, sobretudo, a imediata qualificação profissional. Eram, em sua maioria, funcionários de restaurantes, que buscavam por aprimoramento, ou pessoas que viam na cozinha uma possibilidade de rápida inserção no mercado de trabalho.

¹ Na década de 1990, era muito comum encontrarmos profissionais de Gastronomia, que traziam consigo anos de experiência, chefiando inclusive cozinhas industriais e de restaurantes, mas que eram analfabetos funcionais.

Essa experiência nos atentou para a importância dessa área da educação, a profissionalizante, como fator de emancipação, de qualificação para o trabalho e de melhoria de vida das pessoas.

Ainda hoje, dez anos depois, as questões da formação do professor do curso de Gastronomia me inquietam, principalmente em função do confronto com as exigências acadêmicas, como a titulação e a formação continuada do professor. O curso apresenta professores que trazem consigo experiências de vida que se sobrepõem aos dois anos de uma faculdade de Gastronomia. Observamos de modo explícito, dentre os docentes desse curso, o diálogo entre a formação com a trajetória de vida e experiência profissional. O discurso da necessidade de cursar uma faculdade ou uma pós-graduação para ser *chef* de restaurante ainda existe, apesar de ser em uma escala representativamente menor. E, de fato, há pouco tempo, para os grandes restaurantes, essa não era uma exigência para o ingresso no mercado de trabalho.

Hodiernamente, observamos um modelo de mundo de trabalho mais exigente. Percebemos uma valorização e qualificação do profissional da Gastronomia. Esses questionamentos acerca do docente de Gastronomia provocaram a busca pela pesquisa mais sistematizada e aprofundada no assunto.

Dessa forma, esta dissertação atenta seu olhar para a figura do professor de Gastronomia, que atua, principalmente, no ensino superior.

Pretendemos, com este estudo, identificar os principais aspectos constituintes do processo de formação desse professor, que ministra aulas para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, por meio do conhecimento e da análise de suas trajetórias de vida.

Acreditamos que, mediante a análise das histórias de vida desses professores, poderemos determinar os aspectos constituintes de sua formação, provenientes dos saberes e das experiências, adquiridos pela educação formal, por meio de cursos regulares que frequentou, e provenientes das aprendizagens e dos saberes obtidos por

meio da educação informal e não formal, através das experiências adquiridas em suas trajetórias de vida.

Essas aprendizagens serão analisadas pelos eixos da família, de formação acadêmica e da vida profissional. Dessa forma, pensamos englobar os saberes e as experiências vividas no passado e no presente, principalmente por acreditarmos que as aprendizagens passadas, articuladas com as aprendizagens correntes, são de grande relevância à formação de cada docente.

Em relação aos aspectos constituintes do processo de formação docente, provenientes das aprendizagens obtidas no eixo da família, as observações preliminares apontam que os professores de Gastronomia, sobretudo os que ministram as aulas práticas que envolvem atividades nos laboratórios gastronômicos, apresentam habilidades culinárias que, de certa forma, foram incentivadas por pessoas com vínculos familiares.

Encontramos no relato da *chef* de cozinha Renata Braune um exemplo de saber adquirido por intermédio da aprendizagem de experiências vividas no âmbito familiar, que trataremos, nesta pesquisa, como saber herdado:

Na verdade, nasci numa família de grandes cozinheiras, cada uma com sua especialidade. Tia Leomar era a mais sofisticada de todas, com sua receita de patê de fígado, sua torta de figos e outras coisas mais... Tia Marina era uma grande confeitadeira que fazia bolos de festas, doces e até sorvete em casa. Minha tia-avó Maria chegou a fazer comida para fora; lembro-me bem dos bifes à milanesa deliciosos que comíamos em sua casa. Já minha tia Vanda herdou da mãe, tia Lila, uma receita de canja de galinha e um arroz-doce que não esqueço até hoje. E por fim minha mãe, que quando solteira fez salgadinhos para fora para custear seu enxoval e, depois de casada, dava almoços e jantares inesquecíveis. E, embora não entre mais na cozinha, sabe mandar como ninguém. Aliás, acho que a herança, nesse caso, é de talento para cozinhar e para mandar. Ressalva, em tempo: conheci apenas um homem da família que gostasse de comer bem e fosse refinado: tio Telyo. Era ele que trazia da Europa coisas diferentes e preparava os pratos mais sofisticados, com toda pompa e circunstância. Ele teria gostado muito de conviver com uma sobrinha literalmente Cordon Bleu... Talvez tenha sido com base nessas experiências que eu tenha aprendido a gostar de comer e a manipular os alimentos com a mão... Mas no fundo acho que a maior e melhor herança que recebi dessas mulheres talentosas e generosas foi o prazer de dar prazer às pessoas queridas e amigas. Cozinhar despojadamente, proporcionando alegria às pessoas, talvez seja o que de mais importante aprendi. Momentos à mesa

com amigos e pessoas queridas são sempre únicos e inesquecíveis. (BRAUNE, 2006, p. 109-110)

Os saberes adquiridos por meio das experiências familiares serão caracterizados, nesta pesquisa, como integrantes do processo de aprendizagem da educação informal. Conforme Gohn (2010, p. 16), essa modalidade de educação “incorpora valores e culturas próprias, de pertencimento e sentimentos herdados”. Essa autora aponta que um dos principais atributos da educação informal é “atuar no campo das emoções e sentimentos”:

A educação informal não é organizada, os conhecimentos não são sistematizados e são repassados a partir das práticas e experiências anteriores, usualmente é o passado orientando o presente. Ela atua no campo das emoções e sentimentos. É um processo permanente e não organizado. (GOHN, 2010, p. 20)

Pretendemos, pela análise da formação acadêmica, presente nas trajetórias de vida do professor de Gastronomia, identificar e diferenciar, dos saberes constituintes de sua formação, aqueles que foram adquiridos através de cursos regulares, ou seja, por meio da educação formal, daqueles advindos de situações de aprendizagem realizadas fora do ambiente e do rigor escolar, via educação informal e não formal. Após essa análise, agruparemos esses saberes nas modalidades de educação formal, informal e educação não formal².

No que diz respeito aos aspectos constituintes da formação dos docentes, provenientes da educação formal, observaremos os cursos regulares, ofertados por instituições de ensino credenciadas, que os docentes de Gastronomia frequentaram. Focaremos o nosso olhar para os cursos técnicos, de graduação e de pós-graduação, nos âmbitos *lato sensu* e *stricto sensu*.

Em referência aos aspectos constituintes da formação, oriundos das situações de aprendizagens obtidas pela educação não formal, iremos considerar os cursos e as experiências práticas que não seguem as diretrizes do ensino regular, e que, portanto, não apresentam, segundo Gadotti (2005), “estruturas hierárquicas e burocráticas,

² As diferenças entre esses conceitos serão tratadas no Capítulo I.

determinadas em nível nacional, com órgãos fiscalizadores dos ministérios da educação”.

Observamos, pelas conversas iniciais com os docentes, a presença, em suas trajetórias de vida, de cursos de qualificação profissional e de aprimoramento na área de Gastronomia. Os professores de disciplinas práticas, sobretudo os que ministram aulas de Panificação, Confeitaria, Massas e Pizzas, relataram que frequentaram outros tipos de cursos³ para aprimorarem suas técnicas nas disciplinas que lecionam.

A origem da proposta deste estudo, que atenta para a figura do docente de Gastronomia, deve-se à escassez de estudos a respeito da formação desse profissional. Acreditamos ser um tema recente na academia, principalmente se tomarmos como cenário a cidade de São Paulo, que vem se consolidando como uma das capitais mundiais da Gastronomia⁴.

Das observações realizadas acerca do tema do docente dessa área, formulamos algumas hipóteses, que se constituem premissas desta pesquisa: os aspectos constituintes da formação do professor de Gastronomia abrangem dimensões básicas e necessárias para além da educação formal; as aprendizagens advindas da família e do trabalho se constituem aspectos relevantes na formação, com pesos diferenciados segundo suas trajetórias de vida.

Esta é uma pesquisa de um campo milenar de conhecimento prático, mas relativamente recente do ponto de vista da academia científica. Na área da Gastronomia, os cursos superiores são recentes enquanto carreira profissional (considerando em se tratar do Brasil) e a formação desses profissionais é diferente, por

³ Alguns dos cursos relatados pelos professores foram: Curso de Massa Folhada, Curso de Pasta Americana, Curso de Risotos, Curso de Decoração de Bolos, Curso de Chocolateria.

⁴ Em 1997, a Comissão de Honra das Nações, constituída por representantes oficiais de 40 países e 10 entidades civis internacionais ligadas à Gastronomia e ao Turismo, que trabalharam no levantamento de todas as cozinhas representadas em cada uma de suas respectivas capitais, outorgou o título de “Capital Mundial da Gastronomia” à cidade de São Paulo. Na mesma ocasião, o título foi outorgado à cidade de Paris, na categoria *hors-concours*, e a Nova Iorque, Tóquio, Roma, Madrid, Lisboa, Cidade do México e Buenos Aires. De todas as cidades homenageadas, São Paulo é a que possui o maior número de cozinhas internacionais representadas, podendo, portanto, portar o título na condição de real Capital Mundial da Gastronomia.

se tratar de área tecnológica e por focar conteúdos que unem saberes de natureza diversificada.

Em relação às categorias básicas, apresentamos a educação formal, a educação não formal, a educação informal e a formação docente; e como categorias de apoio, contamos com a cultura, a subjetividade, o reconhecimento e a identidade. Para a fundamentação teórica, utilizamos, como base bibliográfica, os escritos de Maria da Glória Marcondes Gohn, Maurice Tardif, Michel de Certeau, Axel Honneth e Terezinha Azerêdo Rios.

Utilizaremos, também, nesta pesquisa, a contribuição advinda de outras dissertações de mestrado e teses de doutorado⁵, que igualmente se preocuparam com a questão da Gastronomia e do docente.

Os escritos de Toledo (Unicid, 2010)⁶ e Miyazaki (Unimep, 2006)⁷ dialogam, com maior proximidade, com esta pesquisa, sobretudo na questão dos saberes e da formação docente no curso superior de Gastronomia. Entretanto, propomos uma

⁵ Ao pesquisar o estado da arte deste tema encontramos outros trabalhos que trazem a Gastronomia no cerne da questão. A título de mapeamento, destacamos algumas teses e dissertações. A dissertação de mestrado em educação de Maria Cristina Pinto de Menezes (Uninove, 2005), com o título *A formação de alunos(as) num Curso Superior de Gastronomia: aprendizagem, cultura e cidadania*, traz a educação não formal como uma de suas categorias de análise e a instituição Hotec — Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo como cenário de pesquisa. Renata Zambon Monteiro (2009, USP) defendeu sua tese de doutorado em Arquitetura e Urbanismo, com o título *Escolas para Cursos de Gastronomia: espaços, técnicas, experiências*, apresentando um estudo sobre projetos para escolas de Gastronomia, analisando o Centro Universitário Senac — São Paulo, nos campi Santo Amaro e Campos do Jordão. A tese de doutorado em Engenharia de Márcia Helena Vargas Manfrinato (2006, São Carlos), sob o título *Proposta de organização curricular em curso técnico profissionalizante: meio ambiente e educação ambiental — um estudo de caso*, contribui para a questão da transversalidade do tema ambiental na grade curricular do curso de cozinheiro do Senac, de Águas de São Pedro, propondo uma intervenção dos docentes a sensibilizar a relevância da sua inserção no currículo, propiciando oportunidades de desenvolver práticas referentes ao tema. Janaina Domingues (Univali, 2008) defendeu sua dissertação de mestrado em Turismo e Hotelaria, sob o título *Formação em Gastronomia: ingredientes e temperos de um profissional*. Este estudo apresenta a formação do profissional, que atua na área de Gastronomia, analisando as bases teórico-metodológicas que fundamentam a formação do profissional de Gastronomia nas universidades catarinenses, por meio de matriz curricular, autores e obras que dão sustentação teórico-metodológicas aos estudos histórico-culturais e técnico-científicos na área.

⁶ A dissertação de mestrado de Rosana Fernandez Medina de Toledo (Unicid, 2010), com o título *De Cozinheiro a Gastrônomo: um olhar para a formação do professor de Gastronomia*, busca investigar os saberes que os professores mobilizam para formar gastrônomos e como os professores de Gastronomia têm tido acesso a esses saberes.

⁷ A dissertação de mestrado em educação de Márcia Harumi Miyazaki (Unimep, 2006), com o tema *Ensinando e aprendendo Gastronomia: percursos de formação de professores*, objetiva investigar os saberes que os professores de prática, sem formação específica para docência, mobilizam para ensinar. A investigação acontece no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Senac de Águas de São Pedro, interior de São Paulo.

análise mais específica e direcionada à formação do docente de Gastronomia, identificando seus aspectos constituintes, por meio dos saberes e das experiências adquiridos em suas trajetórias de vida.

Como caminho metodológico, realizaremos o desenvolvimento deste estudo mediante pesquisas bibliográficas, levantamento de dados do Inep (Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira), análise de documentos e registros da instituição, entrevistas para história de vida e pesquisa de campo, com a participação do corpo docente, em que foram realizadas observações in loco tanto nas aulas teóricas como nas práticas.

Por meio das narrativas de história de vida dos professores, buscaremos a percepção e o entendimento dos aspectos constituintes da formação desse profissional, bem como o peso atribuído por eles a cada item existente nos eixos de trajetórias e de pertencimentos.

Manifestamos interesse também pela escuta das experiências e dos saberes advindos das práticas dos docentes em ações sociais. A instituição a ser analisada, nesta dissertação, promove cursos no âmbito da educação não formal, também na área de Gastronomia, em caráter de compromisso social, sendo que muitos professores do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia ministram aulas nesses cursos — o que nos leva a observar que essa prática também deve ser vista como integrante do processo de formação dos docentes.

Em nossa pesquisa, buscaremos indicações explicativas para o seguinte problema: na formação dos professores de Gastronomia, quais são seus aspectos constituintes, quais saberes foram herdados (via educação informal), que saberes foram constituídos na experiência (via educação não formal) e que saberes foram adquiridos pelos cursos regulares (via educação formal).

Esse problema será analisado a partir das seguintes questões:

a) Qual sua história de vida?

- b) Qual sua relação com a Gastronomia?
- c) Qual sua trajetória de vida nos eixos família, escola e trabalho?
- d) Qual sua formação acadêmica?
- e) Quais fatores pesaram para a sua formação?
- f) Qual sua relação com a docência?
- g) Quais são os saberes que você considera necessários à docência?
- h) Quais representações podem ser feitas sobre o seu próprio trabalho?
- i) Por que a valorização do trabalho na área de Gastronomia?

Observa-se, mediante os levantamentos preliminares, que a formação do docente se reflete em sua prática, sobretudo quando os professores manifestam o questionamento da necessidade do compreender teórico, da qualificação pedagógica, preferindo e valorizando a experiência vivencial e profissional em detrimento da formação acadêmica.

Para a realização desta pesquisa, que objetiva identificar os aspectos constituintes da formação dos professores do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, tomaremos como universo a cidade de São Paulo e, das faculdades de tecnologia em Gastronomia que nela estão situadas, analisaremos a Hotec⁸ — Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo, instituição de ensino escolhida por ser a primeira a ofertar essa modalidade de ensino na capital paulista.

Esta dissertação contará com a divisão estrutural de quatro capítulos:

⁸ A Hotec — Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo tem sua sede na Rua das Palmeiras, 184, apresentando ainda outros três *campi*, todos na região central, mais especificamente no bairro Santa Cecília. Conforme dados do INEP (2010), confrontados com documentos da própria instituição, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Hotec traz na data de 5.8.2002 o início de seu funcionamento. O curso obteve reconhecimento do MEC, segundo Portaria MEC n. 512, 18.2.2005, com publicação no *DOU* em 21.2.2005.

Capítulo I: Abordaremos o quadro referencial e teórico desta pesquisa, apresentando as categorias básicas de análise: educação formal, educação não formal, educação informal e formação docente. Os escritos norteadores são provenientes de autores das áreas da Educação e Ciências Sociais.

Capítulo II: Propõe-se a apresentar, inicialmente, as características de um Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Após essas considerações, serão exibidas as trajetórias, enquanto histórico e mapeamento, desses cursos no Brasil e na cidade de São Paulo, universo proposto e interessado por esta pesquisa.

Capítulo III: Destinaremos este capítulo à instituição analisada nesta pesquisa. Apresentaremos sua trajetória histórica no cenário educacional, desde a sua origem, propondo um olhar para seus cursos ofertados, em especial para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Da análise da instituição, faremos referência a seus atos autorizativos, sua estrutura física, localização e estenderemos nosso olhar para os projetos da escola que articulam, com a modalidade de educação formal, a educação não formal e as ações de compromisso social. Incluiremos também, neste capítulo, a estrutura curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia ofertado por essa instituição de ensino.

Capítulo IV: Dentro do que se propõe esta pesquisa, o conhecimento dos aspectos constituintes da formação do docente do curso superior de Gastronomia, este capítulo, por meio da escuta das histórias de vida dos professores desse curso, assume significativa relevância para nossos encaminhamentos. Demonstraremos, pelo caminho metodológico da história de vida dos docentes selecionados, a análise de suas narrativas, os saberes e as experiências adquiridos ao longo de suas trajetórias de vida e de formação docente.

Segundo a experiência adquirida ao longo dos anos, pensamos que a sistematização mais profunda dessa discussão, na dissertação de mestrado, poderá trazer grandes contribuições para a educação em cursos de formação tecnológica, principalmente para o curso superior de Gastronomia, um curso cada vez mais

solicitado no cenário educacional. Esperamos, assim, que os resultados obtidos possam contribuir para a discussão do tema proposto no âmbito educacional de forma a qualificar a prática docente.

CAPÍTULO I

CAPÍTULO I: AS TRAJETÓRIAS DE FORMAÇÃO DO PROFESSOR DE GASTRONOMIA

1.1. A Gastronomia

Observa-se que, ao longo destes anos, a Gastronomia tem se profissionalizado, sobretudo pela oferta de cursos no âmbito da qualificação profissional, técnicos e superiores panorama educacional. Verifica-se também que, em consideração às novas exigências a que os restaurantes e afins são submetidos, principalmente pelo controle e pelas normas da Vigilância Sanitária e pelo “modismo” instaurado pela mídia, é cada vez maior o número de pessoas que se interessam pela Gastronomia e sua profissionalização.

Em entrevista concedida ao jornal *A Tarde on line*, do estado da Bahia, Marina Almeida, diretora regional da instituição Senac, apresenta dados que confirmam a crescente procura pelos cursos de Gastronomia:

[...] De cinco anos para cá, houve um crescimento de 80%, tanto no número de alunos, quanto de empresários que buscam profissionais formados [...] Cerca de 20 mil alunos passaram pelos cursos de Gastronomia do Senac em 2008. (ALMEIDA, 2009, s.p.)

Percebe-se que a Gastronomia é um assunto que está em moda há algum tempo e a mídia tem explorado muito esse tema. Recentemente, pudemos acompanhar a Gastronomia sendo aproveitada como tema de criação de programas de *reality show*⁹, envolvendo *chefs*¹⁰ de cozinha.

⁹ Em 2009, a TV Globo exibiu, pelo programa *Mais Você*, o *reality show* “Super Chef”, uma competição de Gastronomia, em que os participantes preparavam pratos para um júri especializado degustar e avaliar as melhores receitas. O vencedor recebeu, como prêmio, a quantia de R\$ 50 mil além de um carro novo e o tradicional *toque blanche*, o chapéu do *chef*.

¹⁰ Observa-se maior sobreposição no uso da terminologia inglesa *chef* à terminologia correlata portuguesa chefe. Essa questão nos sugere um indício de valorização e prestígio do termo estrangeiro para designar sua representação social. Nesta pesquisa, utilizaremos a terminologia inglesa *chef*.

Além do respeito e admiração pelo profissional da Gastronomia, passou-se dessa forma a atribuir certo *glamour* ao *chef* de cozinha¹¹ também no mundo do faz de conta, por meio de exposição da profissão, com personagens principais em novelas e filmes, atingindo tanto jovens, quanto adultos e crianças.

O filme *Ratatouille*, produzido pela *Walt Disney Pictures*, destinado principalmente ao público infantil, premiado com o Oscar de melhor filme de animação, em 2008, apresentou, em seu enredo, a história de um rato, o Remy, possuidor de paladar e olfato altamente apurados, leitor de receitas de culinária e fã do programa culinário do *chef* Auguste Gusteau, cujo lema “qualquer um pode cozinhar” era seu bordão de trabalho.

Analisando o filme *Ratatouille*, torna-se necessário que realizemos um processo de humanização para identificação da personagem do ratinho *chef* de cozinha, apresentado pelo filme, pois, de acordo com Montanari (2008), o ato de cozinhar é, por excelência, humano:

Então, o principal elemento de diversidade consiste no fato de que o homem, somente ele, é capaz de acender e de usar o fogo, e essa tecnologia lhe permite, juntamente com outras, fazer cozinha¹². Cozinhar é atividade humana por excelência, é o gesto que transforma o produto “da natureza” em algo profundamente diverso: as modificações químicas provocadas pelo cozimento e pela combinação de ingredientes permitem levar à boca um alimento se não totalmente “artificial”, seguramente “fabricado” (MONTANARI, 2008, p. 56).

As modificações químicas referidas por Montanari (2008), no ato de cozinhar, são também enfatizadas por Wolke (2003), que nos aponta distinções no ato de cozinhar:

Um clichê já corrente diz que a culinária é química. É verdade, a aplicação de calor aos alimentos provoca reações químicas, resultando em mudanças químicas que esperamos sinceramente enfatizar o sabor, a textura e a digestibilidade que eles têm. Mas a arte culinária, diferente do ofício, reside em saber que ingredientes “reagentes” combinar e como combiná-los e manipulá-los para produzir as mudanças químicas mais gratificantes. (WOLKE, 2003, p. 87)

¹¹ Apresentaremos a distinção de alguns termos utilizados na área de Gastronomia, com base no Glossário Gastronômico: *Gastrônomo*: aquele que é dado à Gastronomia; *Gourmand*: aquele que é dado a comidas apetitosas, guloso; *Gourmet*: indivíduo apreciador e conhecedor de iguarias finas.

¹² Grifo do autor.

A expressão “arte culinária”, apresentada por Wolke (2003) e This (2003), nos remete ao ato de cozinhar mais reflexivo e consciente, que alia conceitos básicos de química, arte e sabor. Brillat-Savarin¹³ (1995, p. 255) apresenta em seu livro *Fisiologia do Gosto* que “a culinária é a mais antiga das artes”.

Ainda sobre a questão comparativa entre a culinária e a arte, Hirsch (2009), por meio de uma crônica, analisa o ato de cozinhar:

Cozinhar proporciona a quem cozinha um tempo de profunda consciência e atenção a um fazer delicado, que exige sensibilidade. Água, fogo e tempo precisam ser bem dosados. As mãos são precisas e lúdicas no corte. O olhar comanda e observa os mais mínimos detalhes. O olfato trabalha como nunca, percebendo pelo cheiro se a alcachofra está cozida, o arroz chegou ao ponto, a compota de maçã ficou pronta. E um sexto sentido entra em ação quando se trata de escolher temperos. É como dançar, como tocar um instrumento, escrever um poema, pintar um quadro. Pode ser arte. (HIRSCH, 2009, p. 34)

Ornellas (2003) dialoga com Hirsch (2009) e com Brillat-Savarin (1995), ao se referir também a uma arte culinária que envolve os sentidos do ser humano: visão, audição, olfato, paladar e tato:

A arte culinária envolve todos os sentidos. Visão (aspecto, cor, forma, apresentação dos pratos, arranjo do ambiente); olfato, chamado o sensor do apetite; tato (sensações térmicas diversas; consistência sólida, líquida, pastosa, viscosa); audição (ruídos sonoros do crocante, do trincar, do grudar, do estalar a língua e dos lábios; paladar (doce, salgado, ácido e amargo e a combinação com todas as sensações, olfativas, táteis, térmicas, auditivas que na boca se fundem, envolvem-se e revolvem-se no prazer de comer). O artista da culinária tem muitos liames para seduzir e prender o comensal. (ORNELLAS, 2003, p. 275)

Com base nessas premissas sobre a arte culinária, apontamos a existência de distinção entre os termos culinária e Gastronomia¹⁴, ainda que, por muitas vezes, sendo utilizados como palavras sinônimas.

O Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa (Holanda, 2010) define culinária como a arte de cozinhar. Acreditamos que seja uma arte que evoluiu ao longo da história da

¹³ Jean-Anthelme Brillat-Savarin, autor de *A Fisiologia do Gosto*, obra fundamental da literatura gastronômica, escrita em 1825.

¹⁴ Segundo Algranti (2000), a palavra “Gastronomia” é de origem grega, sendo composta por *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e pelo sufixo *ia*, significando estudo ou observância das leis do estômago.

humanidade para se tornar parte da cultura de cada povo. A cultura¹⁵ de cada país define os aspectos que irão interferir no modo de preparo dos alimentos, conferindo, assim, uma característica específica à culinária local.

Montanari (2008, p. 71) apresenta a *cozinha como o símbolo da civilização e cultura*. Este autor define a própria comida como cultura:

Comida é cultura quando produzida, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza (como fazem todas as outras espécies animais), mas ambiciona também criar a própria comida, sobrepondo a atividade de produção à de predação. Comida é cultura quando preparada, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas de cozinha.

Comida é cultura quando consumida¹⁶, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais recursos a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la. (MONTANARI, 2008, p. 15-16)

Segundo Montanari (2008, p. 71), há uma distinção entre o ato de se alimentar e o de comer. Para este autor, “alimentar-se é um ato nutricional, comer é ato social, pois constituem atitudes, ligadas a usos, costumes, protocolos, condutas e situações”.

Em relação à Gastronomia¹⁷, por sua vez, entendemos, neste trabalho, que é mais abrangente que a culinária¹⁸, e é considerada uma cultura. A Gastronomia envolve, além da culinária, as bebidas, os materiais usados na alimentação e, em geral, todos os aspectos culturais a ela associados.

¹⁵ Utilizaremos o termo “cultura”, segundo a ótica de Michel de Certeau (2008). Para esse autor, os alimentos se ordenam em cada região “segundo um código detalhado de valores, regras e de símbolos, em torno do qual se organiza o modelo alimentar de uma área cultural num determinado período” (CERTEAU, 2008, p. 233).

¹⁶ Grifo do autor.

¹⁷ Utilizaremos, neste trabalho, o termo Gastronomia grafado com letra inicial maiúscula.

¹⁸ Segundo Garcia (2007), a expressão “culinária” tem duas conotações, uma pejorativa, quando se refere à cozinha anônima, como a dos hotéis, e outra positiva, que designa a Alta Cozinha, isto é, receitas reexaminadas à luz de princípios que podem ser internacionalizados (por exemplo: culinária francesa, culinária italiana, etc.).

Silva (2007) nos aponta que a culinária serviu de base para o nascimento da Gastronomia:

E se por um lado a culinária funciona com um conjunto de traços que definem uma certa identidade – seja ela regional, nacional ou tradicional – por outro, serve de base também, para o nascimento de uma Gastronomia – a junção de conhecimentos ligados à prática da arte culinária – que também é usada como marco de distinção social, seja na escolha de alimentos não acessíveis a um público comum, seja na opção por preparos mais elaborados, baseados principalmente em técnicas estrangeiras. (SILVA, 2007, p. 84)

Adotaremos, nesta pesquisa, a definição de Gastronomia proposta por Brillat-Savarin (1995, p. 57) que afirma ser a “Gastronomia o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta”. Ainda segundo este autor:

A Gastronomia está relacionada: à história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentares; à física, pelo exame de seus componentes e suas qualidades; à química, pelas diversas análises e decomposições a que submetem tais substâncias; à culinária, pela arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto; ao comércio, pela pesquisa dos meios de adquirir pelo menor preço possível o que consome, e de oferecer o mais vantajoso possível o que vende; enfim, à economia política, pelas fontes de renda que apresenta à tributação e pelos meios de troca que estabelece entre as nações. (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 58)

Os escritos de Brillat-Savarin indicam que, já no ano de 1825, este autor relacionava a Gastronomia como ciência¹⁹. Hoje em dia, sabe-se que a Gastronomia pesquisa até o “limite dos materiais, os tempos cronometrados das receitas, o calor exato da chama do fogão. Cerca-se de manuais de biologia, de especialistas em conservação de alimentos, de materiais de última geração” (RIBEIRO, 2006, p. 43).

Isso se torna ainda mais evidente mediante os exemplos da Gastronomia Contemporânea²⁰, quando o *chef*²¹ Ferran Adrià, dono de um restaurante na Espanha,

¹⁹ Para alguns estudiosos, a Gastronomia é uma ciência, já que certas leis físico-químicas têm de ser observadas na preparação do alimento.

²⁰ Por Gastronomia Contemporânea entendemos uma Gastronomia que se utiliza da aplicação de novas técnicas por meio de experiências físico-químicas desenvolvidas em laboratórios vivenciais interligada a técnicas tradicionais.

²¹ *Chef* de cozinha é o profissional responsável pelo manejo da brigada de cozinha de um restaurante (Brandão, 2010).. Cabe a ele organizar e distribuir as funções dentro dela, coordenando e determinando as tarefas de todos os integrantes de sua equipe, fazendo a supervisão dos produtos, elaborando o menu, zelando pela qualidade dos pratos e orquestrando um serviço harmonizado com o salão. Segundo Sanhotene (2010). as profissões Chefe de Cozinha e Tecnólogo em Gastronomia passam a compor, a partir de 2009, da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), do Ministério do Trabalho (MT, 2010).

considerado um dos maiores *chefs* do mundo, ousou ao transformar a constituição dos alimentos. Segundo Ribeiro (2006), o *chef* percebeu que a receita da tradicional *paella* poderia ser remodelada, sem alterar as sensações gustativas.

... Em partes, a *paella* transformou-se em virtual: arroz em forma de espuma, tomate em forma de sorvete, camarão em forma de caldo, o alho em purê. O prato tornou-se uma espécie de conjunto de pixels, que vistos juntos, formam uma imagem. A sensação gustativa é quase a mesma – sem a forma, com uma outra textura. Essa nova concepção de Gastronomia seria a base da denominada cozinha contemporânea, capaz de compreender as tendências orientadas para a mundialização da cultura. (RIBEIRO, 2006, p. 43)

E é justamente essa área, a de Gastronomia, que envolve a arte e permeia o subjetivo, pois lida, sobretudo, com sentimentos, com a constante aprovação das pessoas, que envolve o nosso objeto de estudo: o docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

1.2. O professor de Gastronomia

Para ministrar um Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, curso regulamentado²² que atende, portanto, às exigências do MEC – Ministério da Educação, o professor deve ter em sua formação acadêmica também o curso de pós-graduação, ainda que *lato sensu*²³. Para isso, algumas instituições de ensino passaram, recentemente, a privilegiar em seu leque de cursos, o de pós-graduação *lato sensu* em docência em Gastronomia, em que as disciplinas são voltadas para o ensino superior, contemplando disciplinas como Didática e Psicologia da Educação.

Contudo, na prática cotidiana, ainda encontramos uma gama de professores com comprovada prática profissional, anos de experiência nas áreas de Turismo e Hospitalidade (envolve hotéis, pousadas, restaurantes...), mas com formação em cursos não regulamentados ou, então, apresentando formação acadêmica em áreas não afins ao curso de Gastronomia.

²² O Curso Superior de Tecnologia consta do Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia e atende às normas e diretrizes do MEC.

²³ Conforme Ofício Circular MEC/INEP/DAES/CONAES, de 09/07/2010 (Anexo 1)

Observamos que até então, seja para a docência nos cursos técnicos e de qualificação profissional, seja para exercer a função de *chef* e/ou cozinheiro, não havia a necessidade de uma formação específica, bastando além de seu talento, a reciclagem e o aperfeiçoamento obtidos em cursos não regulares.

Pensamos que essa formação, obtida na prática, em aprendizagens ao longo da vida, combinadas com cursos não regulares, constitui uma fase vivida sob a articulação de saberes dos cursos de educação formal com cursos de educação não formal. Estamos considerando, tomando como base os escritos de Gohn (2010), que os cursos de educação não formal são cursos específicos, ocasionais, de reciclagem e aperfeiçoamento, que apresentam carga horária variada, podendo ser oferecidos e cursados presencialmente em escolas de culinária, sindicatos, ateliês e até supermercados, entre outros estabelecimentos comerciais ou então, a distância por meio de programas de culinária apresentados pela mídia:

As práticas da educação não formal se desenvolvem usualmente extramuros escolares, nas organizações sociais, nos movimentos sociais, nas associações comunitárias, nos programas de formação sobre direitos humanos, cidadania, práticas identitárias, lutas contra desigualdades e exclusões sociais. (GOHN, 2010, p. 36)

Como nesta pesquisa pretendemos identificar e avaliar os aspectos constituintes da formação do professor de Gastronomia, utilizaremos como apoio para a análise as categorias educação formal, educação não formal e educação informal sob a ótica dos escritos de Maria da Glória Gohn.

Gohn (2008, p. 98) destaca que para entendermos e distinguirmos melhor a educação não formal, a comparação com a educação formal é automática. A autora explica que a educação escolar, formal e oficial, desenvolvida nas escolas, ministrada tanto por instituições públicas ou privadas, é uma das formas de educação. A educação não formal é aquela que se aprende via processos de compartilhamento de experiências, *no mundo da vida, principalmente em espaços e ações coletivas cotidianas e a educação informal como aquela que “os indivíduos aprendem durante seu processo de socialização gerada nas relações e relacionamentos intra e extrafamiliares”*.

No processo de formação do docente de Gastronomia, ao analisarmos os aspectos constituintes, devemos observar que os professores trazem consigo uma espécie de “saber herdado”²⁴, transmitido de geração a geração, passado de pai (mãe) para filho (a), carregando significados pessoais e específicos que, na maioria das vezes, não se encontram nos livros. Para Gohn (2010), esses saberes são o centro da educação informal. Trata-se das receitas de família, dos segredos embutidos nos ingredientes e até no tempo de cocção. Trata-se do subjetivo e do pessoal, da criatividade refletida no sabor e na estética de cada prato a ser desenvolvido. Michel de Certeau aponta a idéia de que “cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias” (2008, p. 234), o que corrobora com a afirmação:

[...] Entretanto, meu olhar de criança viu e memorizou gestos, meus sentidos guardaram a lembrança dos sabores, dos odores e das cores. Já me eram familiares todos esses ruídos: o borbulhar da água fervendo, o chiar da gordura derretendo, o surdo ruído de fazer a massa com as mãos. Bastariam uma receita ou uma palavra indicativa para suscitar uma estranha anamnese capaz de reativar, por fragmentos, antigos sabores e primitivas experiências que, sem querer, havia herdado e estavam armazenadas em mim. (CERTEAU, 2008, p. 214)

Nesse sentido, podemos considerar a questão do gosto assumindo também um caráter de hereditariedade. Montanari (2008, p. 95) aponta que o gosto, componente do hábito alimentar, faz parte do *patrimônio histórico das sociedades humanas*. Este autor cita que:

A comida não é “boa” ou “ruim” por si só: alguém nos ensinou a reconhecê-la como tal. O órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente (e, por isso, historicamente) determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração. Por isso, esses critérios são variáveis no espaço e tempo: em que determinada época são julgados positivamente, em outra pode mudar de caráter; o que em um lugar é considerado uma guloseima, em outro pode ser visto como repugnante. A definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas. (MONTANARI, 2008, p. 95)

Sobre a questão do gosto, o autor expressa a seguinte definição:

²⁴ A expressão “saber herdado”, utilizada nesta pesquisa, foi inspirada nos escritos de Maurice Tardif.

[...] duas acepções do termo “gosto”. Uma é aquela do “gosto” entendido como sabor²⁵, como sensação individual da língua e do palato: experiência, por definição, subjetiva, fugaz, incomunicável...

Mas o “gosto” também é saber (grifo do autor), é avaliação sensorial do que é bom ou ruim, do que agrada ou desagrade: essa avaliação, como dissemos, vem do cérebro antes que da língua. Sob esse ponto de vista, o gosto não é de fato uma realidade subjetiva e incomunicável, mas coletiva e comunicada. É uma experiência de cultura que nos é transmitida desde o nascimento, juntamente com outras variáveis que contribuem para definir os “valores” de uma sociedade. (MONTANARI, 2008, p. 100)

Acreditamos que a terminologia saber herdado, inspirada nos escritos de Maurice Tardif e utilizada neste trabalho, traz a amplitude de seu próprio sentido e significado, que podem ser identificados nas trajetórias de vida, em que, por meio de dados obtidos, há a presença de importantes referenciais familiares que desenvolveram a mesma atividade, na área de Gastronomia, ainda que longe da docência no ensino formal.

Tardif (2008, p. 67) traz como base para essa terminologia, que tratamos como saber herdado, *a genealogia dos saberes docentes*. Para este autor, as experiências que compõem a formação do professor e também as vivenciadas na família e na “escola [...] se dão antes mesmo que a pessoa tenha desenvolvido um aparelho cognitivo aprimorado para nomear e indicar o que ela retém dessas experiências”. Para que essas experiências sejam absorvidas pela memória, o autor cita que são acrescidos os *fatores referenciais de tempo e de lugar*.

Essas experiências, que acreditamos ser aspectos constituintes da formação docente, outra categoria de análise desta pesquisa, compõem os saberes do docente de Gastronomia. Sobre a formação docente, e seus saberes constituintes, utilizaremos para referencial os escritos de Maurice Tardif (2008, p. 60), que apresentam um amplo sentido à noção do saber, pois “engloba os conhecimentos, as competências, as habilidades (aptidões) e as atitudes dos docentes, ou seja, aquilo que foi muitas vezes chamado de saber, saber-fazer e saber-ser”. Este autor propõe um *modelo tipológico para identificar e classificar os saberes dos professores*, demonstrado no Quadro 1:

²⁵ Segundo Rios (2005, p. 24), “saber e sabor apresentam a mesma origem etimológica”.

QUADRO 1. OS SABERES DOS PROFESSORES SEGUNDO AS FONTES SOCIAIS DE AQUISIÇÃO E OS MODOS DE INTEGRAÇÃO NO TRABALHO DOCENTE, HOTEC, 2010.

Saberes dos Professores	Fontes sociais de aquisição	Modos de integração no trabalho docente
Saberes pessoais dos professores	A família, o ambiente de vida, a educação no sentido lato, etc.	Pela história de vida e pela socialização primária
Saberes provenientes da formação escolar anterior	A escola primária e secundária, os estudos pós-secundários não especializados, etc.	Pela formação e pela socialização pré-profissionais
Saberes provenientes da formação profissional para o magistério	Os estabelecimentos de formação de professores, os estágios, os cursos de reciclagem, etc.	Pela formação e socialização profissionais nas instituições de formação de professores
Saberes provenientes dos programas e livros didáticos usados no trabalho	A utilização das “ferramentas” dos professores: programas, livros didáticos, caderno de exercícios, fichas, etc.	Pela utilização das “ferramentas” de trabalho, sua adaptação às tarefas.
Saberes provenientes de sua própria experiência na profissão, na sala de aula e na escola.	A escola do ofício e na sala de aula, a experiência dos pares, etc.	Pela prática do trabalho e pela socialização profissional

FONTE: TARDIF (2008, p. 63)

Concordamos com Tardif (2008), ao registrar a ideia da *natureza social do saber profissional*. O autor afirma que os saberes dos professores são adquiridos por experiências ao longo das trajetórias de vida:

Os diversos saberes dos professores estão longe de serem todos produzidos diretamente por eles, que vários deles são de um certo modo exteriores ao ofício de ensinar, pois provêm de lugares sociais anteriores à carreira propriamente dita ou situados fora do trabalho cotidiano. (TARDIF, 2008, p. 64)

No exercício como docente, sobretudo nas aulas práticas, isso se manifesta de diversas maneiras, mesmo quando os professores questionam a necessidade do compreender teórico, da qualificação pedagógica, dizendo preferir e supervalorizar a experiência vivencial e profissional em detrimento da formação acadêmica. Percebe-se, com isso, que os professores estão demonstrando a presença de uma confluência de saberes e experiências adquiridos por meio de várias fontes formativas.

Esse tipo de aprendizagem que resulta das vivências, de maneira a contribuir no processo de formação pessoal e educacional, exemplificado no docente de Gastronomia, será analisado sob a ótica de outra categoria a que se propõe esta pesquisa: a educação não formal. Concordamos com os escritos de Gohn (2008) ao apresentar esse tipo de educação:

O que diferencia a educação não formal da informal é que na primeira existe intencionalidade de dados sujeitos a criar ou buscar determinadas qualidades e/ou objetivos. No que se refere à educação informal, esta decorre de processos espontâneos ou naturais, ainda que seja carregada de valores e representações, como é o caso da educação familiar. (GOHN, 2008, p. 100)

Percebe-se a existência de uma aproximação entre os escritos de Gohn (2008) e Tardif (2008), ainda que este último não se refira especificamente às modalidades de educação formal, não formal e informal, principalmente quando Tardif (2008, p. 68) chama nossa atenção para a questão do desenvolvimento do saber profissional que “é associado tanto às suas fontes e lugares de aquisição quanto aos seus momentos e fases de construção”. O diálogo deste com Gohn (2008) ocorre também quando Tardif (2008, p. 64) aponta para uma “confluência entre várias fontes de saberes provenientes da história de vida individual, da sociedade, da instituição escolar, dos outros atores educativos, dos lugares de formação”.

Outra situação a ser mencionada é o fato de encontrarmos também muitos professores com a formação acadêmica exigida e o desejo de lecionar na área de Gastronomia, sobretudo as disciplinas do curso relativas à gestão (Gestão Financeira, Gestão da Qualidade, Gestão do Conhecimento, Gestão de Pessoas, *Marketing*, entre outras), mas que não possuem experiência profissional relevante em Gastronomia no mercado de trabalho. O fato de não possuir experiência prática na Gastronomia tem-se constituído num fator discriminatório entre docentes e discentes no próprio curso de Gastronomia. O que mostra um aspecto da “cultura” dos alunos dessa área que valoriza as fontes informais de formação advindas das fontes da prática ou da experiência.

Isso fica reforçado, ainda, por outro dado obtido nas observações realizadas nesse curso, que apontam para a existência de uma forte tendência entre os próprios coordenadores a privilegiar, na escolha dos docentes que ministram aulas das

disciplinas práticas²⁶, profissionais reconhecidos publicamente através de fama construída e atrelada ao nome do *chef de cuisine*, associando, portanto, aspectos de formação do professor à qualidade do curso.

Para ministrar as disciplinas práticas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, levando em conta o histórico da recente regulamentação deste curso²⁷, percebemos que uma das grandes dificuldades para os coordenadores pedagógicos está no atendimento da solicitação do MEC – Ministério da Educação, para que apresentem, em seu corpo docente, professores com titulação obtida nos programas de pós-graduação *stricto sensu*.

Pela exigência do MEC, para a titulação do docente do curso superior, conforme Ofício Circular MEC/INEP/DAES/CONAES²⁸, percebemos que os saberes advindos da educação formal passam a assumir condição para o exercício da profissão, tornando-se, dessa forma, um aspecto constituinte da formação do docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Pelos relatos dos docentes desse curso, notamos que eles estão buscando suprir anos de experiência profissional com exigências acadêmicas para lecionar num curso superior. Muitos dos professores se matricularam em cursos de pós-graduação *lato sensu* vinculados à área de Gastronomia²⁹ mediante a realização de cursos.

²⁶ Tomaremos como base nesta pesquisa a estrutura curricular da Faculdade Hotec — instituição que analisaremos. As disciplinas de caráter prático apresentadas no ano de 2010 no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia são: Habilidades Básicas, Habilidades Avançadas, Técnicas e Manuseios de Carnes e Aves, Técnicas e Manuseios de Pescados e Frutos do Mar, *Garde Manger*, Panificação, Confeitaria, Cozinha Brasileira, Cozinha Contemporânea e Cozinha Internacional.

²⁷ Verifica-se, tomando por base os registros legais, a inexistência de diretrizes curriculares para o curso superior de Gastronomia até o ano de 2009, quando essas diretrizes foram apresentadas pela Portaria INEP n. 137, de 24 de junho de 2009, face à exigência desse curso passar a compor do processo do Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (Enade), que integra o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes), conforme a Portaria normativa n. 1, de 29 de janeiro de 2009, cujo objetivo é o de aferir o rendimento dos alunos dos cursos de graduação em relação aos conteúdos programáticos, suas habilidades e competências.

²⁸ O Ofício Circular MEC/INEP/DAES/CONAES, 09/07/2010 (vide Anexo 1), instrui sobre a Avaliação Institucional Externa e dos Instrumentos de Avaliação para cursos de graduação para fins de reconhecimento e de renovação de reconhecimento e sobre as avaliações gerais referentes aos processos avaliativos.

²⁹ Os cursos de pós-graduação *lato sensu* que os professores relataram estar matriculados e que estão ligados à área de Gastronomia são: Pós-Graduação em Docência em Gastronomia, Pós-Graduação em Gestão de Negócios Gastronômicos, Pós-Graduação em Gestão de Negócios em Serviços de Alimentação, Especialização em Padrões Gastronômicos.

Observa-se a crescente necessidade de estimular e investir mais no professor no sentido de formação docente, de capacitação, de construção de identidade³⁰, em que pese ser recente, na área de Gastronomia, a exigência da formação superior. É necessário fazer com que o professor de Gastronomia veja que ele deve colocar sua posição de docente acima do ofício de *chef*, ou em outro nível de preocupação, pois há exigências específicas para ambas as ocupações.

Concordamos com Rios (2005, p. 53), quando faz referência à prática docente dizendo que o “docente é o professor em exercício, isto é, que efetivamente desenvolve uma atividade, mas é no efetivo exercício da profissão que o professor recebe a denominação de docente”.

Tardif (2008, p. 43-44) dialoga com Rios (2005) nesse sentido, quando afirma que:

Nenhum saber é por si mesmo formador, [...] saber alguma coisa não é mais suficiente, é preciso também saber ensinar. O saber transmitido não possui, em si mesmo, nenhum valor formador; somente a atividade de transmissão lhe confere esse valor.

Nesse panorama, percebe-se que também os alunos do curso de Gastronomia tendem a confundir a identidade do professor construída pelo processo formativo do professor. Há nítida preferência pelos professores que se apresentam como *chefs*, trazendo em suas trajetórias de vida uma prática profissional em renomados restaurantes e hotéis, a professores com titulação acadêmica desprovidos da prática vivencial nos laboratórios gastronômicos. Os alunos, em sua maioria, preferem grandes *chefs* a grandes professores, dicotomia tal que causa preocupação pelo fato de minimizar a importância pedagógica que leva, por sua vez, à desvalorização da importância da teoria vinculada à prática no processo de ensino-aprendizagem.

Essa preferência pelos professores que atuam no mercado de trabalho, estando à frente das cozinhas, pode trazer, como consequência, a tendência do próprio

³⁰ Iremos utilizar a identidade como uma categoria de apoio, englobando outras categorias também de apoio — o reconhecimento, o preconceito e o gênero — fundamentais nesta pesquisa, que foca seu olhar para o docente específico do curso de Gastronomia.

professor em supervalorizar sua prática profissional em detrimento da aquisição de novos saberes obtidos por meio da formação continuada.

O ato de fazer parte de um curso superior de Gastronomia, enquanto docente ou discente, parece conferir uma personalidade diferente e especial, supervalorizada, com aprovação da mídia. Alunos e professores adentram nos laboratórios gastronômicos paramentados com seus uniformes³¹ e, como que ofuscados pelo branco do dólmã³² e do *toque blanche*³³, imergem numa realidade diferente da usual e cotidiana, preparando os mais inusitados alimentos, utilizando-se de ingredientes sofisticados, muitas vezes inéditos, encontrados em lojas ou empórios de importados. Observamos que os alunos de Gastronomia, inclusive contrariando as normas de higiene, “pavoneiam-se” de branco³⁴, como num desfile, a começar, para muitos, no próprio caminho à faculdade.

Acreditamos que, possivelmente, o desejo de fazer parte desse mundo da Gastronomia, pela formação de uma personalidade diferente e especial, conferindo certo reconhecimento ao docente, possa ser um aspecto constituinte de sua formação.

Dessa forma, nossas observações preliminares sugerem que não podemos deixar de considerar, dos aspectos do processo formativo do professor, a existência de características subjetivas, que podem constituir, de modo articulado, a identidade desse docente. Estamos nos referindo ao reconhecimento, ao preconceito e ao gênero, que serão analisados como categorias de apoio desta pesquisa, orientadas pelos escritos de Certeau (2008).

³¹ Observamos que as representações sociais acerca da identidade do professor de Gastronomia constituem modelos de ideais de poder e hierarquia em vista de determinados símbolos, no caso, a utilização do uniforme para exercer as atividades nos laboratórios gastronômicos.

³² Vestimenta utilizada pelo *chef* de cozinha.

³³ Chapéu utilizado pelo *chef* de cozinha. Segundo Kelly (2005), atribui-se ao francês Antonin Carême (08.06.1784 / 12.01.1833), considerado o *chef* dos reis e o rei dos *chefs*, a criação do *toque blanche*.

³⁴ Observamos que o uso do uniforme no curso de Gastronomia confere identidade e reconhecimento da profissão para os alunos, simbolizando, para muitos, um sonho alcançado, um sentimento de orgulho por fazer parte dessa categoria profissional, o que, atualmente, confere-lhes *status*.

CAPÍTULO II

CAPÍTULO II - HISTÓRICO E MAPEAMENTO DOS CURSOS SUPERIORES DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

2.1.O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia: considerações

Os interessados que buscam formação acadêmica e aprendizagem voltada à área de Gastronomia encontram opções para estudo tanto no nível de ensino pós-médio, cursando o técnico em cozinha – conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (MEC, 2010) –, como de graduação, podendo, atualmente, frequentar cursos de bacharelado ou superior de tecnologia em Gastronomia.

Ainda que nos atentemos especificamente para o Curso Superior de Tecnologia, importa estabelecer a diferenciação existente dentre os cursos de graduação.

Segundo a LDBEN n. 9.394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), art. 44, I, II, III e IV, são quatro modalidades de cursos superiores:

- I – cursos sequenciais por campo de saber, de diferentes níveis de abrangência, abertos a candidatos que atendam aos requisitos estabelecidos pelas instituições de ensino, desde que tenham concluído o ensino médio ou equivalente;
- II – de graduação, abertos a candidatos que tenham concluído o ensino médio ou equivalente e tenham sido classificados em processo seletivo;
- III – de pós-graduação, compreendendo programas de mestrado e doutorado, cursos de especialização e aperfeiçoamento e outros, abertos a candidatos diplomados em cursos de graduação e que atendam às exigências das instituições de ensino;
- IV – de extensão, abertos a candidatos que atendam aos requisitos estabelecidos em cada caso pelas instituições de ensino.

Observa-se que os cursos sequenciais, que fazem parte do quadro da Educação Superior, são comumente confundidos com os Cursos Superiores de Tecnologia (CST). A principal diferença entre os dois cursos é que o primeiro não é de graduação, pois apresenta, em geral, a duração de quatro semestres, ao passo que os cursos

tecnólogos podem ter duração de dois ou mais anos, dependendo da finalidade e o mercado a que se destinam.

Definidos por campo do saber, os sequenciais são, na verdade, uma alternativa de formação superior, destinada a quem não deseja fazer ou não precisa de um curso de graduação plena. (PRADO, 2006, p. 167)

Dentre os cursos de graduação, encontramos os bacharelados, as licenciaturas e os cursos superiores de tecnologia. Os cursos que conferem diploma com o grau de bacharel ou título específico (ex.: bacharel em física; médico), licenciado (ex.: licenciado em letras) ou tecnólogo (tecnólogo em Gastronomia) são cursos que preparam para uma carreira acadêmica ou profissional, podendo estar ou não vinculados a conselhos específicos. O grau de bacharel ou o título específico referente à profissão habilitam o portador a exercer uma profissão de nível superior; o de licenciado habilita o portador para o magistério no ensino fundamental e médio.

Os cursos superiores de tecnologia enquadram-se no segmento da educação profissional de nível tecnológico, são regulamentados pelo Conselho Nacional de Educação e avaliados e regulados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (Setec) do Ministério da Educação (MEC).

De acordo com o site do MEC:

À Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (Setec) compete, entre outros fins, planejar, orientar, coordenar e supervisionar o processo de formulação e implementação da política da educação profissional e tecnológica; promover ações de fomento ao fortalecimento, à expansão e à melhoria da qualidade da educação profissional e tecnológica e zelar pelo cumprimento da legislação educacional no âmbito da educação profissional e tecnológica. (BRASIL, 2009)

Os graduados nos cursos superiores de tecnologia denominam-se “tecnólogos” e são profissionais de nível superior com formação para a produção e a inovação científico-tecnológica e para a gestão de processos de produção de bens e serviços, podendo dar continuidade e prosseguimento em seus estudos acadêmicos de pós-graduação, conforme o art. 44, III, da Lei de Diretrizes e Bases da Educação, Lei n. 9.394/1996:

Art. 44. A educação superior abrangerá os seguintes cursos e programas:
(...)

III – de pós-graduação, compreendendo programas de mestrado e doutorado, cursos de especialização, aperfeiçoamento e outros, abertos a candidatos diplomados em cursos de graduação e que atendam às exigências das instituições de ensino. (MEC, 2010, s.p.)

Segundo definição do MEC, tecnólogos são “profissionais graduados e com formação direcionada para aplicação, desenvolvimento e difusão de tecnologias, com formação em gestão de processos de produção de bens e serviços e capacidade empreendedora, em sintonia com o mundo do trabalho” (BRASIL, 2009).

Com o propósito de aprimorar e fortalecer os cursos superiores de tecnologia e, em cumprimento ao Decreto n. 5.773/2006, o Ministério da Educação apresentou o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia “como um guia para referenciar estudantes, educadores, instituições ofertantes, sistemas e redes de ensino, entidades representativas de classes, empregadores e o público em geral” (BRASIL, 2009).

O Catálogo apresenta denominações, sumário de perfil do egresso, carga horária mínima e infraestrutura recomendada de 98 graduações tecnológicas organizadas em 10 eixos tecnológicos, a saber: produção alimentícia; recursos naturais; produção cultural e design; gestão e negócios; infraestrutura; controle e processo industriais; produção industrial; hospitalidade e lazer; informação e comunicação; ambiente, saúde e segurança.

Os cursos que compõem o eixo tecnológico “Hospitalidade e Lazer” são os de tecnologia em: eventos, Gastronomia, gestão de turismo, gestão desportiva e de lazer e hotelaria. De acordo com o MEC, esse eixo tecnológico:

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. (MEC, 2009)

Existe a definição de carga horária mínima para os cursos superiores de tecnologia, conforme as áreas profissionais nas quais estão classificados. O Parecer CNE/CES n. 436/2001, homologado em 5.4.2001, lista as áreas profissionais com suas respectivas cargas horárias mínimas, bem como a caracterização de cada uma das áreas. As áreas profissionais: Agropecuária, Construção Civil, Indústria, Mineração, Química, Saúde e Telecomunicações possuem carga horária mínima de 2.400 horas; Geomática e Informática possuem carga horária mínima de 2.000 horas; Artes, Comércio, Comunicação, Design, Gestão, Imagem Pessoal, Lazer e Desenvolvimento Social, Meio Ambiente, Transportes e Turismo e Hospitalidade possuem carga horária mínima de 1.600 horas.

A organização curricular dos cursos de tecnologia funda-se nos princípios de flexibilidade, interdisciplinaridade e contextualização. Em virtude de sua organização modular, nos cursos tecnológicos há possibilidade de saídas intermediárias certificadas e aproveitamento de estudos em outras graduações ou mesmo em curso de extensão.

Os cursos superiores de tecnologia podem ser ministrados em universidades, centros universitários, faculdades, faculdades integradas, escolas e institutos superiores ou centros de educação tecnológica públicos ou privados.

2.2. Trajetória dos cursos superiores de tecnologia em Gastronomia no Brasil

Tomando como cenário os cursos de graduação em Gastronomia no Brasil, observamos que os cursos de tecnologia predominam em detrimento do bacharelado. Após a realização de mapeamento da oferta de cursos de Gastronomia no Brasil, verificamos a inexistência da modalidade Licenciatura nessa área.

Para fins de estudo, e procurando estabelecer uma cronologia de fatos, no Brasil, a primeira escola de formação profissional para cozinheiros de que se tem notícia foi a do Senac – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – em 1964, na então Escola

Senac “Lauro Cardoso de Almeida”³⁵, em São Paulo. Alguns anos mais tarde, em 1970, o Senac iniciou a oferta do curso de cozinheiro na cidade de Águas de São Pedro, São Paulo. Esse curso era oferecido gratuitamente, em regime de internato, para alunos interessados na prática da cozinha e não tinha caráter de graduação.

Os cursos de Gastronomia, na modalidade ensino superior, surgiram no Brasil, no ano de 1999, através da seguinte ordem cronológica:

- Fevereiro: curso de turismo (modalidade bacharelado) com habilitação em Gastronomia na Universidade do Sul de Santa Catarina – Florianópolis/SC;
- Março: curso superior de formação específica em Gastronomia (modalidade sequencial³⁶) na Universidade Anhembi Morumbi – São Paulo/SP;
- Julho: curso de Gastronomia (modalidade sequencial e bacharelado) na Universidade do Vale do Itajaí – Itajaí/SC.

Para efeitos de mapeamento, segundo dados do INEP³⁷ (2010), atualmente³⁸ o Brasil conta com o total de 101 cursos de graduação³⁹ em Gastronomia, em situação de atividade e funcionamento, conforme dados do MEC, sendo que seis 6 (seis) destes oferecem a titulação de bacharel e 95 (noventa e cinco) de tecnólogo. Registramos também, nesta pesquisa, a existência de 8 (oito) cursos sequenciais, que apesar de superiores, não são considerados cursos de graduação.

³⁵ A Escola Senac “Lauro Cardoso de Almeida” ficava sediada na rua 24 de Maio, na cidade de São Paulo.

³⁶ Os cursos sequenciais, conforme a LDBEN n. 9.394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), não são considerados cursos de graduação e impossibilitam o aluno de continuar seus estudos nos cursos de pós-graduação *lato sensu* e *stricto sensu*.

³⁷ Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira.

³⁸ Esta pesquisa contemplará os cursos superiores de Gastronomia existentes até a data de novembro de 2010.

³⁹ Registre-se que ao iniciarmos esta pesquisa de mapeamento, em maio de 2009, considerando os cursos de bacharelado, tecnólogo e sequencial, obtivemos o total de 90 cursos superiores em Gastronomia no Brasil. Em novembro de 2010, quando da revisão final desta pesquisa, surpreendemo-nos com o aumento significativo de 16 novos cursos, sobretudo na oferta dos cursos de bacharelado em Gastronomia. No que diz respeito às instituições de ensino ofertantes desses cursos, observamos que as instituições públicas, universidades federais, passaram também a compor esse novo cenário. Em maio de 2010, contávamos com 85 instituições, ao passo que em novembro de 2010, essa mesma quantidade aumentou para 93 instituições. Estados como Bahia, Paraná, Pernambuco, Piauí, Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul passaram a apresentar a oferta de mais cursos superiores de Gastronomia.

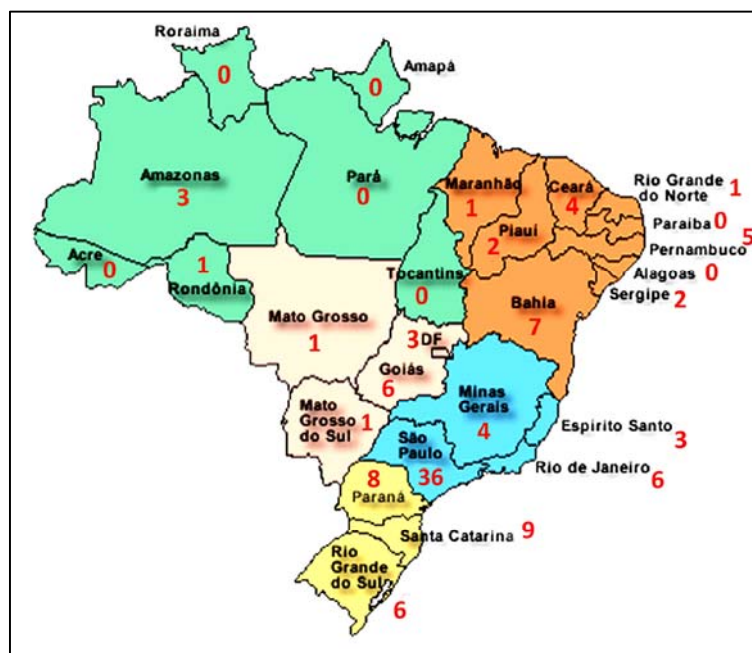
Os cursos de bacharelado apresentaram aumento significativo em sua oferta. Quando iniciamos esta pesquisa, em maio de 2009, contávamos com apenas 3 (três) cursos, que conferiam o grau de bacharel, no Brasil, ao passo que em novembro de 2010, esse número duplicou, pois passamos a contar com 6 cursos de bacharelado em Gastronomia. Percebemos também a inserção, neste mapeamento, das universidades federais, sobretudo quando analisamos quais instituições de ensino que ofertavam esse tipo de curso.

Inicialmente, esses cursos concentravam-se nas regiões Sudeste e Nordeste do País, sendo que, hoje em dia, não mais. Nesse contexto, contamos com a oferta de 1 curso no Ceará, 1 em Pernambuco, 1 na Bahia, 1 no Rio de Janeiro e 2 em Santa Catarina.

Dentre os 27 estados que compõem nosso país, 7 estados⁴⁰, localizados todos geograficamente nas regiões Norte e Nordeste, ainda não oferecem curso superior em Gastronomia para seus habitantes.

Demonstraremos, no quadro a seguir, a quantidade de cursos superiores de Gastronomia, englobando nesta análise os cursos de bacharelado, tecnólogo e sequencial, por unidade federativa:

⁴⁰ A relação de estados brasileiros que não oferecem curso superior de Gastronomia são Acre, Alagoas, Amapá, Pará, Paraíba, Roraima e Tocantins. O estado de Piauí, que constava como não ofertante quando da pesquisa inicial, apresentou, quando da revisão final, em novembro de 2010, dois cursos superiores de tecnologia em Gastronomia.



FONTE: O Autor (2010)

FIGURA 1. DISTRIBUIÇÃO DOS CURSOS SUPERIORES DE GASTRONOMIA, POR UNIDADE FEDERATIVA, EM NOVEMBRO DE 2010.

Observa-se, mediante esse mapa, em conformidade com os dados dos INEP (2010), que os cursos superiores em Gastronomia concentram-se, sobretudo, na região Sudeste, assumindo a dianteira da maior oferta o estado de São Paulo, que contribui para esse cenário com 36 cursos, dentre tecnólogos e sequenciais, oferecidos por 27 instituições de ensino.

Registrou-se também, nesta pesquisa, a existência de 1 Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, na modalidade “a distância”, ofertado pela Universidade Anhembí Morumbi (UAM).

Objetivando uma interpretação mais profunda acerca dos dados demonstrados na Figura 1, buscamos analisar as outras dimensões que estão envolvidas na oferta dos cursos superiores de Gastronomia. Elencamos algumas informações que consideramos relevantes, como a categoria da instituição ofertante (pública ou privada),

a distinção por grau de curso ofertado (sequencial, superior de tecnologia ou bacharelado) e a modalidade (presencial ou a distância), que serão contempladas no Quadro 2.

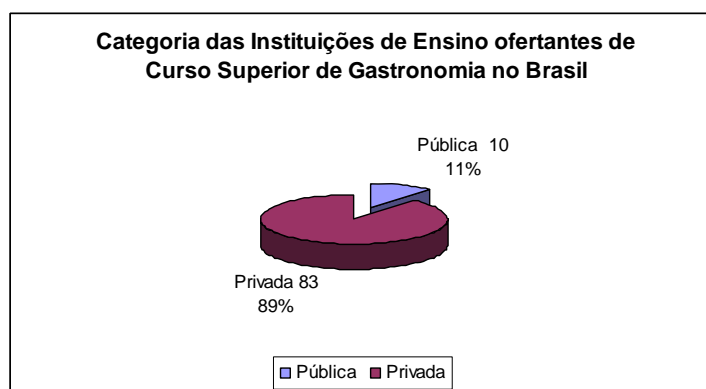
QUADRO 2. MAPEAMENTO DOS CURSOS SUPERIORES DE GASTRONOMIA NO BRASIL, EM NOVEMBRO DE 2010.

Estado	Quantidade de instituições ofertantes	Categoria		Grau			Modalidade		Total de cursos ofertados
		particular	público	bacharelado	tecnólogo	sequencial	presencial	a distância	
Acre	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Alagoas	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Amapá	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Amazonas	2	2	0	0	2	1	3	0	3
Bahia	8	7	1	1	7	0	8	0	8
Ceará	4	2	2	1	3	0	4	0	4
Distrito Federal	3	3	0	0	3	0	3	0	3
Espírito Santo	2	2	0	0	2	1	3	0	3
Goiás	5	4	1	0	6	0	6	0	6
Maranhão	1	1	0	0	1	0	1	0	1
Mato Grosso	1	1	0	0	1	0	1	0	1
Mato Grosso do Sul	1	1	0	0	1	0	1	0	1
Minas Gerais	4	4	0	0	4	0	4	0	4
Pará	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Paraíba	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Paraná	8	8	0	0	7	1	8	0	8
Pernambuco	5	4	1	1	4	0	5	0	5
Piauí	2	1	1	0	2	0	2	0	2
Rio de Janeiro	4	3	1	1	5	0	6	0	6
Rio Grande do Norte	1	1	0	0	1	0	1	0	1
Rio Grande do Sul	5	3	2	0	5	1	6	0	6
Rondônia	1	1	0	0	1	0	1	0	1
Roraima	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Santa Catarina	7	6	1	2	7	0	9	0	9
São Paulo	27	27	0	0	31	5	35	1	36
Sergipe	2	2	0	0	2	0	2	0	2
Tocantins	0	0	0	0	0	0	0	0	0

FONTE: O Autor (2010)

Por meio da análise do Quadro 2, percebemos que as instituições particulares que ofertam cursos superiores de Gastronomia preponderam sobre as instituições públicas. Obtivemos o registro de 83 instituições particulares e de 10 instituições públicas que ofertam esse curso, no Brasil.

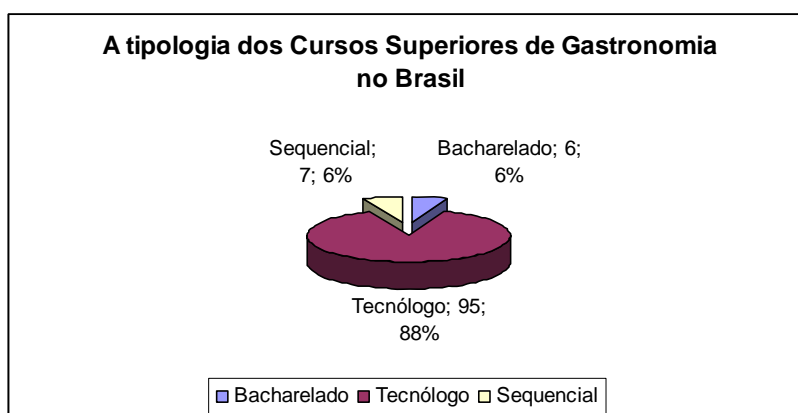
A Figura 2, a seguir, ilustra essa informação comparativa sobre a categoria das instituições de ensino ofertantes de cursos superiores de Gastronomia no Brasil, que apresenta o total de 10 instituições de ensino públicas e 83 instituições de ensino privadas.



FONTE: O Autor (2010)

FIGURA 2. CATEGORIA DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO OFERTANTES DE CURSOS SUPERIORES DE GASTRONOMIA NO BRASIL, EM NOVEMBRO DE 2010.

A Figura 3, a seguir, expõe, por meio de gráfico, as informações que consideram o tipo de curso ofertado por essas instituições de ensino, abordando os cursos superiores de Gastronomia, mais precisamente dos cursos de bacharelado, tecnólogo e sequencial.



FONTE: O Autor (2010)

FIGURA 3. A TIPOLOGIA DOS CURSOS SUPERIORES EM GASTRONOMIA OFERTADOS NO BRASIL, EM NOVEMBRO DE 2010.

Conforme observamos na Figura 3, no Brasil, os cursos superiores de tecnologia preponderam na área do ensino superior de Gastronomia em detrimento do curso de bacharelado e sequencial.

A trajetória desta pesquisa, conforme os dados obtidos para análise no site do MEC, aponta para uma crescente procura pelos cursos superiores de Gastronomia.

Sobre o aumento da procura e oferta dos cursos superiores de Gastronomia, a diretora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Rio de Janeiro, da Universidade Estácio de Sá, a nutricionista Cláudia Fortes, em entrevista ao jornal *O Globo On Line*, pondera:

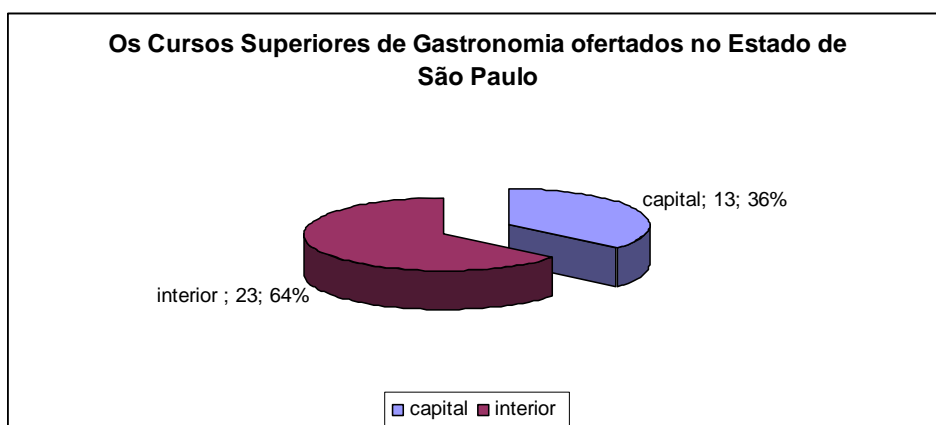
Com um panorama tão bom de mercado, os números de alunos de cozinha também não param de crescer. A graduação em Gastronomia da Estácio de Sá, por exemplo, foi fundada em 2001 com três turmas. Hoje, reinicia cada semestre com cerca de 200 alunos, apenas no Rio. A procura foi tanta que o curso está sendo implementado também em Belo Horizonte e São Paulo – estado que já tem outros 15 cursos de graduação na área. (FORTES, 2007, s.p.)

Realizada a análise sobre os cursos superiores de Gastronomia no Brasil, iremos propor estudo similar sobre a trajetória dos cursos superiores de Gastronomia

no estado de São Paulo e na cidade de São Paulo, cenário proposto para esta pesquisa que versa sobre a formação do professor de Gastronomia.

2.3. Trajetória dos cursos superiores de tecnologia em Gastronomia na cidade de São Paulo

No estado de São Paulo, conforme registros do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP (2010), há oferta, no total de 36 cursos superiores de Gastronomia, sendo a capital contando com 13 e o interior com 23 cursos, conforme exposto na Figura 4, a seguir:



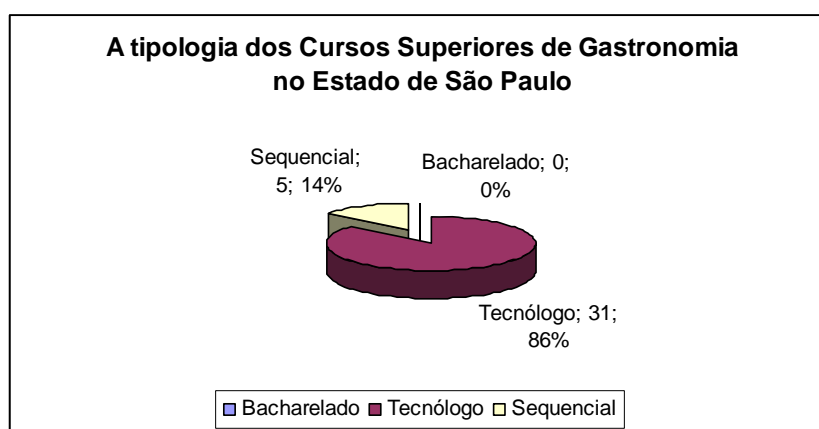
FONTE: O Autor (2010)

FIGURA 4. OS CURSOS SUPERIORES EM GASTRONOMIA OFERTADOS NO BRASIL, EM NOVEMBRO DE 2010.

Os 36 cursos superiores de Gastronomia do estado de São Paulo abrangem os cursos tecnólogos e os sequenciais – que, apesar de serem cursos superiores, não são considerados cursos de graduação.

As informações obtidas apontam que não há, no estado de São Paulo, cursos de bacharelado em Gastronomia bem como de licenciatura, sendo este último inexistente na área em todo o Brasil.

A Figura 5, a seguir, apresenta a tipologia dos cursos superiores de Gastronomia no Estado de São Paulo:



FONTE: O Autor (2010)

FIGURA 5. A TIPOLOGIA DOS CURSOS SUPERIORES EM GASTRONOMIA OFERTADOS NO ESTADO DE SÃO PAULO, EM NOVEMBRO DE 2010.

Buscando uma análise mais detalhada, por meio de consulta simples no site do EMEC⁴¹, realizamos uma pesquisa dentre as instituições de ensino superior e cursos cadastrados. Conforme as indicações do próprio site, inicialmente realizamos uma “consulta textual”⁴² para buscar as instituições e os cursos ofertados por estas na área de Gastronomia. Após a obtenção dos dados, confrontamos as informações com outro tipo de pesquisa, a consulta interativa, também apontada no site. Digitamos, no campo “cursos”, a palavra Gastronomia e surgiram os seguintes títulos de cursos: Gastronomia; Gastronomia – Criação e Gestão; Gastronomia e Segurança Alimentar; Gastronomia – Gestão de Alimentos e Bebidas; Gastronomia Regional; Gestão em Gastronomia e Alimentação e Gestão Executiva em Gastronomia.

⁴¹ Sistema de Regulação do Ensino Superior. Disponível em: <<http://emec.mec.gov.br>>.

⁴² Texto do próprio site.

A seguir, indicamos a unidade federativa e o município privilegiado por esta pesquisa, indicamos as modalidades, presencial e a distância, e consultamos todos os títulos sugeridos de curso na área pesquisada.

O Quadro 3, a seguir, apresentará as informações obtidas por essa busca no site do EMEC.

QUADRO 3. MAPEAMENTO DOS CURSOS SUPERIORES DE GASTRONOMIA NO ESTADO DE SÃO PAULO, NOVEMBRO DE 2010.

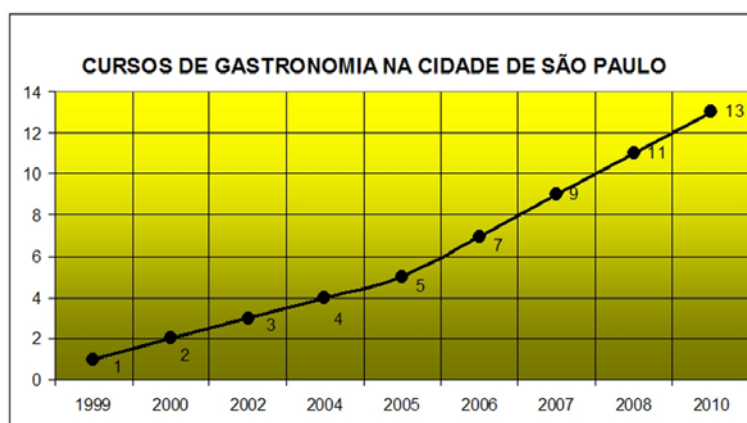
Sigla	Instituição de ensino	Quantidade de cursos ofertados		Grau			Modalidade		Total de cursos ofertados
		capital	interior	bacharelado	tecnólogo	sequencial	presencial	a distância	
UNIPINHAL	Centro Regional Universitário de Espírito Santo do Pinhal	0	1	0	1	0	1	0	1
CBM	Centro Universitário Barão de Mauá	0	2	0	1	1	2	0	2
FMU	Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas Unidas	2	0	0	1	1	2	0	2
UNIFEV	Centro Universitário de Votuporanga	0	1	0	1	0	1	0	1
UNORP	Centro Universitário do Norte Paulista	0	1	0	1	0	1	0	1
UNIMONTE	Centro Universitário Monte Serrat	0	1	0	1	0	1	0	1
CEUNSP	Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio	0	1	0	1	0	1	0	1
SÃO-CAMILLO	Centro Universitário São Camilo – São Camilo	1	0	0	1	0	1	0	1
SENACSP	Centro Universitário Senac – Senac-SP	1	2	0	3	0	3	0	3
FASC	Faculdade Anhanguera de São Caetano	0	1	0	1	0	1	0	1
HOTEC	Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo	1	0	0	1	0	1	0	1
FMS	Faculdade Mario Schenberg	0	1	0	1	0	1	0	1
FAMESP	Faculdade Método de São Paulo	1	0	0	1	0	1	0	1

FONTE: O Autor (2010)

Realizado esse mapeamento sobre as instituições de ensino e a oferta de seus cursos superiores na área de Gastronomia, propomos o enfoque apenas na cidade de São Paulo, cenário proposto por esta pesquisa de mestrado.

Conforme demonstrado no Quadro 3, a cidade de São Paulo conta com 13 cursos superiores de Gastronomia.

A Figura 6, a seguir, ilustra a crescente oferta de cursos superiores na área de Gastronomia, na cidade de São Paulo, num período correspondente a 11 anos.



FONTE: O Autor (2010)

FIGURA 6. DEMONSTRATIVO DO CRESCIMENTO DO NÚMERO DE CURSOS SUPERIORES DE GASTRONOMIA, NO PERÍODO DE 1999 A 2010, NA CIDADE DE SÃO PAULO.

Para a obtenção dessas informações, contidas na Figura 6, foi realizada uma busca, no site do e-MEC⁴³ (2010), por todos os cursos ofertados no município de São Paulo, na modalidade presencial e a distância, considerando os três graus apresentados – bacharelado, superior de tecnologia e sequencial –, e que trouxessem, em sua denominação, a palavra “Gastronomia”.

Após a pesquisa das informações acerca das instituições de ensino que ofertam cursos superiores de Gastronomia na cidade de São Paulo, para fins de mapeamento e análise, organizamos os dados obtidos no formato de tabela, respeitando a ordem cronológica do início de funcionamento dos cursos apresentados. Nessa pesquisa, foram desconsiderados os cursos que não apresentavam *campus* na cidade de São Paulo.

⁴³ Sistema de regulação do Ensino Superior.

Registre-se que as informações iniciais sobre a quantidade de cursos superiores de Gastronomia sofreram alterações ao longo desta pesquisa. Instituições que antes ofertavam cursos superiores de Gastronomia, conforme constava do site do MEC, em novembro de 2010, deixaram de apresentar seus cursos na capital. É o caso da Universidade São Judas (USJ), Universidade Cidade de São Paulo (Unicid) e Centro Universitário Radial (RADIAL).

O Quadro 4, a seguir, propõe uma apresentação do panorama dos cursos superiores de Gastronomia, ofertados na cidade de São Paulo. O quadro apresenta, mediante seus dados, a trajetória desses cursos na capital.

**QUADRO 4. MAPEAMENTO DOS CURSOS SUPERIORES DE GASTRONOMIA NA
CIDADE DE SÃO PAULO, NO ANO DE 2010.**

Início / funcionamento do curso	Curso	Instituição	Cidade	Estado	Privado / público	Diploma
2/3/1999	Sequencial de Formação Específica em Gastronomia	Universidade Anhembi Morumbi – UAM	São Paulo	SP	Privado	Sequencial
5/8/2002	Superior de Tecnologia em Gastronomia	Faculdade de Tecnologia em Gastronomia, Hotelaria e Turismo de São Paulo – Hotec	São Paulo	SP	Privado	Tecnólogo
1º/08/2004	Superior de Tecnologia em Gastronomia	Centro Universitário Senac – Senac SP	São Paulo	SP	Privado	Tecnólogo
14/2/2005	Superior de Tecnologia em Gastronomia	Universidade Paulista – Unip	São Paulo	SP	Privado	Tecnólogo
3/1/2006	Superior de Tecnologia em Gastronomia	Universidade Cruzeiro do Sul – Unicsul	São Paulo	SP	Privado	Tecnólogo
1º/08/2006	Superior de Tecnologia em Gastronomia	Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas Unidas – FMU	São Paulo	SP	Privado	Tecnólogo
2/1/2007	Superior de Tecnologia em Gastronomia: Confeitaria e Panificação*	Universidade Anhembi Morumbi – UAM	São Paulo	SP	Privado	Sequencial
2/1/2007	Superior de Tecnologia em Gastronomia	Universidade Anhembi Morumbi – UAM	São Paulo	SP	Privado	Tecnólogo
6/8/2007	Superior de Tecnologia em Gastronomia	Faculdade Método de São Paulo – Famesp	São Paulo	SP	Privado	Tecnólogo
1º/02/2008	Superior de Tecnologia em Gastronomia	Universidade São Camilo – São Camilo	São Paulo	SP	Privado	Tecnólogo
6/2/2008	Superior de Tecnologia em Gastronomia	Universidade São Marcos – USM	São Paulo	SP	Privado	Tecnólogo
1º/02/2010	Superior de Tecnologia em Gastronomia	Faculdade Paschoal Dantas – FPD	São Paulo	SP	Privado	Tecnólogo
1º/08/2010	Superior de Tecnologia em Gastronomia	Universidade Anhembi Morumbi – UAM	São Paulo	SP	Privado	Tecnólogo modalidade a distância

FONTE: O Autor (2010)

Para esta pesquisa, que considera o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, iremos desconsiderar os cursos sequenciais. Partindo dessa premissa, a análise desses dados nos revela a trajetória dos cursos superiores de tecnologia, apresentando a cronologia da data de início de funcionamento de cada um deles.

Ao interpretarmos essa trajetória dos cursos superiores de tecnologia em Gastronomia na cidade de São Paulo, percebemos que o primeiro curso, desse grau de ensino, foi ofertado no ano de 2002. A instituição de ensino que apresentou, pela primeira vez, na cidade de São Paulo, esse curso foi a Hotec – Faculdade Tecnologia em Gastronomia, Hotelaria e Turismo de São Paulo, motivo de escolha dessa instituição para ser contemplada nesta pesquisa, que será encaminhada por intermédio de seu histórico e da participação efetiva de seus professores, através do caminho metodológico da história de vida, pretendendo, assim, demonstrar os aspectos constituintes da formação desses docentes.

CAPÍTULO III

CAPÍTULO III: HOTEC — UM EXEMPLO DE INSTITUIÇÃO A SER ANALISADO

3.1. A instituição: trajetórias e história

Para trazer à tona a trajetória da instituição, hoje intitulada Hotec — Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo, contemplada em minha pesquisa, é preciso resgatar a própria história de vida e de princípios dos mantenedores deste estabelecimento de ensino, pois se trata de uma empresa familiar, dirigida por pais e filhos, estando todos envolvidos nos mais diversos setores da instituição.

A história dessa faculdade se inicia com a oferta de cursos pertinentes à área da educação não formal, com cursos de qualificação⁴⁴ profissional, voltados ao eixo da hospitalidade e lazer, conforme catálogo atual do Ministério da Educação — MEC.

O contato com essa modalidade de ensino, presencial e de carga horária compatível com uma aprendizagem voltada para o desenvolvimento de habilidades e de competências exigidas pelo mercado de trabalho, teve seu início na experiência profissional do então diretor geral da Faculdade Hotec, Prof. Rubens de Carvalho Pinto. Antes da fundação da Hotec, o professor exercia a função de diretor da Escola de Hotelaria João Dória Júnior⁴⁵, mantida pelo Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo — SHRBS, que ofertava cursos de qualificação profissional para o segmento a que se destinava o próprio Sindicato.

⁴⁴ No anexo 2, os cursos de Qualificação Profissional que a instituição oferece no ano de 2010.

⁴⁵ A Escola de Hotelaria João Dória Júnior fica localizada na sede do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo — SHRBS, Largo do Arouche, 290, 4º andar, República — São Paulo.

A experiência adquirida no Sindicato e a abertura do setor econômico para a profissionalização do setor de serviços da hospitalidade motivaram esse diretor, em 1999, a construir passo a passo uma proposta de uma Escola de Hotelaria e Turismo pautada em diretrizes e programas voltados para a excelência da qualidade, para o mercado de trabalho, que vislumbra o modelo de uma educação contemporânea e contextualizada.

Essa proposta foi consolidada e concretizada com a adesão de outros dois ex-sócios e diretores, Fernando Antonio de Menezes e Francisco Assis de Carvalho Pinto, sendo este último já proprietário de um grupo educacional. Sendo assim, iniciava suas atividades a Escola de Hotelaria e Turismo de São Paulo, no dia 14 de fevereiro de 2000, na Rua das Palmeiras⁴⁶, 184, no bairro de Santa Cecília.

A principal proposta da Escola, segundo relata o diretor geral da instituição, era a de oferecer a oportunidade de qualificação profissional àqueles que, por muitas vezes, não tiveram a chance de frequentar uma escola específica voltada para o seu ofício, unindo qualidade e preço acessível, construindo profissionais responsáveis, capacitados e competentes para com os deveres na arte de servir.

Os cursos de qualificação profissional oferecidos orbitavam nas áreas de Hotelaria, Turismo, Eventos e Gastronomia e apresentavam em sua estrutura curricular aulas teóricas, mas que privilegiavam as atividades práticas em laboratórios para maior vivência das técnicas aprendidas em sala de aula.

Os professores que ministravam esses cursos eram qualificados e experientes na área da hospitalidade e podiam ensinar como de fato funcionava na rotina de um hotel, um restaurante, uma sala de convenções ou uma agência de viagens. A questão da titulação acadêmica da maioria desses professores deixava um pouco a desejar, pois não havia a exigência da formação acadêmica para lecionar nessa modalidade de

⁴⁶ Dos estabelecimentos comerciais disponíveis para a locação, a direção desta escola procurou um lugar adequado, de fácil acesso e de preferência na região central da cidade de São Paulo, contudo, foi de grande coincidência e valia o nome da rua, que faz alusão ao time de futebol de que a maioria da direção é torcedora fanática.

curso e por causa da dificuldade em encontrarmos professores titulados que ministrassem cursos na área de Gastronomia.

Os primeiros cursos de qualificação profissional, inicialmente oferecidos, foram os de cozinha. Atualmente, esses cursos, que foram reestruturados ao longo do tempo, estão organizados em cinco eixos: Gastronomia, Sala & Bar, Hotelaria & Hospitalar, Gerenciais e Panificação & Confeitaria. São cursos que apresentam carga horária variante entre 8 e 42 horas, que não respeitam o calendário acadêmico da instituição, tendo sua data de início conforme a possibilidade de formação de turma e interesse pelo curso. As aulas são ministradas por professores com experiência relevante na área, não necessariamente com comprovação acadêmica, podendo acontecer durante a semana e aos sábados.

No Quadro 5, disponibilizamos os cursos de qualificação profissional e suas respectivas cargas horárias, ofertadas atualmente, outubro de 2010, pela instituição Hotec.

QUADRO 5. CURSOS DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL OFERTADOS PELA HOTEC, EM OUTUBRO DE 2010.

Eixo	Curso	Carga Horária
Eixo Gastronomia	Cozinha Módulo Básico	38 horas
	Cozinha Módulo Intermediário	35 horas
	Cozinha Módulo Internacional	35 horas
	Cozinha Módulo Regional Brasileira	25 horas
	Pizzaiolo e Administração de Pizzaria	21 horas
	Garde Manger (Cozinha Fria)	25 horas
	Sushi / Sashimi	8 horas
	Chapeiro / Lancheiro e Salgadeiro	14 horas
	Churrasqueiro	18 horas
	Cozinha Asiática	24 horas
	Montagem e Decoração de Pratos (Food Styling)	28 horas
	Comida de Botequim	21 horas
	Rotisserie, Massas e Molhos	28 horas
	Gastronomia Molecular	24 horas
Sala & Bar	Garçom e Serviço de Copa	25 horas
	Bartender	21 horas
	Maître e Serviço de Vinho	21 horas
Hotelaria / Hospitalar	Recepção (Hostess) / Atendimento	28 horas
	Governanta — Hoteleira e Hospitalar	24 horas
	Lavanderia e Rouparia Hoteleira e Hospitalar	20 horas
	Camareira & Supervisora de Andares — Hoteleira e Hospitalar	24 horas
Gerenciais	Administração de Restaurantes e Planejamento de Cardápios	32 horas
	Organização de Eventos & Etiqueta e Protocolo	25 horas
	Como Organizar e Montar um Buffet	25 horas
	Administração de Cafeteria e Formação de Barista	11 horas
Panificação & Confeitaria	Panificação & Confeitaria Módulo I	42 horas
	Panificação & Confeitaria Módulo II	35 horas
	Panificação & Confeitaria Módulo III	35 horas
	Decoração Artística de Bolos — Confeitagem	32 horas
	Docinhos, Salgadinhos e Chocolates Finos	28 horas

FONTE: A Autora (2010)

Paralelamente à oferta dos cursos de qualificação profissional, a direção da Escola manifestava preocupação no apoio às causas sociais, no sentido de trazer como lema a criação de oportunidades, mantendo lado a lado a qualidade de ensino e o preço acessível. Nesse aspecto, a escola articulou-se com entidades civis que desenvolvem atividades na área da educação não formal. Passou a participar e contribuir nas ações governamentais como oferta de cursos ministrados pelos professores da instituição para alunos do FAT (Fundo de Amparo ao Trabalhador), Força Sindical, CUT (Central Única dos Trabalhadores), CAT (Central Autônoma do Trabalhador), FETIASP (Federação dos Trabalhadores nas Indústrias de Alimentação do Estado de São Paulo) e para as Frentes de Trabalho, visando à inclusão do trabalhador no mercado de trabalho, com a presença de mais de 5.000 alunos na instituição.

Outra ação desenvolvida no setor social, também no ano inaugural da instituição, e que se mantém até os dias de hoje, foi a criação e o desenvolvimento de uma cozinha *show*, um espaço denominado *Cook Center*, que contaria com aulas ministradas pelos professores da instituição, voltadas para a comunidade e envolveria as denominadas empresas parceiras⁴⁷, ofertando cursos diários, com duração de duas horas, gratuitos ou a preços simbólicos, como incentivo aos alunos que buscam mais conhecimento e informação na área gastronômica. Mais tarde, surgiram dessa ação, outros espaços com a mesma vocação social a ser administrados pela instituição: o Espaço Sabor, localizado no Lar Center e o Espaço Mabe, no Shopping Aricanduva.

Disponibilizamos, na Figura 7, a seguir, fotografia do Espaço *Cook Center* da Faculdade Hotec.

⁴⁷ A direção da Escola defende a ideia de aproximar empresas, vivência profissional e oportunidades reais de mercado de trabalho à educação. A instituição abre suas portas para divulgar produtos e realizar outras ações mercadológicas e, em contrapartida, as empresas parceiras fornecem seus produtos, serviços, tecnologia, equipamentos e ingredientes utilizados nas aulas práticas.



FONTE: Hotec (2010)

FIGURA 7. ESPAÇO COOK CENTER DA HOTEC NO ANO DE 2010.

Em junho do mesmo ano de sua fundação, em 2000, a Escola de Hotelaria e Turismo de São Paulo obteve, da Secretaria de Educação do Estado de São Paulo — Região Centro, credenciamento de Escola Técnica e autorização para funcionamento de cursos técnicos. O primeiro curso técnico autorizado foi o técnico em serviços de hotelaria e turismo, pela Secretaria de Educação do São Paulo em 8 de julho de 2000 pelo Processo 669/2000.

Disponibilizamos, a seguir, foto ilustrativa sobre o prédio da Hotec, quando do início de seu funcionamento, em 1999.



FONTE: Hotec (1999)

FIGURA 8. PRÉDIO DE ORIGEM DA HOTEC NO ANO DE 1999.

Na Figura 9, a seguir, procurando estabelecer um quadro comparativo, disponibilizamos uma fotografia mais recente do mesmo prédio demonstrado anteriormente, agora retratado na data de 2009.



FONTE: Hotec (2009)

FIGURA 9. PRÉDIO DE ORIGEM DA HOTEC NO ANO DE 2009.

Atualmente, em 2010, a Escola conta com uma gama de cursos técnicos autorizados, elencados a seguir, com a denominação que atende à Deliberação do Conselho Estadual de Educação (CEE) 79/2008⁴⁸ e compõe do Catálogo Nacional (CEE, 2009). No Quadro 6, os cursos técnicos apresentados pela instituição até a data de outubro de 2010.

QUADRO 6. CURSOS TÉCNICOS OFERTADOS PELA HOTEC, SEUS ATOS AUTORIZATIVOS E DURAÇÃO TOTAL DO CURSO, OUTUBRO DE 2010.

Área	Curso	Ato Autorizativo	Duração
Turismo & Hospitalidade	Cozinha	Processo 2664/2000 — DOE 9.1.2001	1 ano
	Hospedagem	Processo 669/2000 — DOE 8.7.2000	1 ano
	Eventos	Processo 1605/2003 — DOE 31.12.2003	1 ano
	Guia de Turismo	Processo 1703/0002/2010– DOE 16.10.2010	1 ano
Saúde	Nutrição & Dietética	Processo 2043/2004 — DOE 22.2.2005	1 ano e meio
	Estética	Processo 1703/0002/2010– DOE 16.10.2010	1 ano e meio
Gestão & Informação	Contabilidade	Processo 2134/0002/2009 — DOE 26.1.2010	1 ano
	Administração	Processo 2134/0002/2009 — DOE 26/01/2010	1 ano
	Informática	Processo 2134/0002/2009 — DOE 26/01/2010	1 ano

FONTE: A Autora (2010)

A instituição se associou à ANET — Associação Nacional da Educação Técnica, possibilitando assim a troca de informações e tendências do setor com outras escolas técnicas. Mais tarde, com o advento dos cursos tecnológicos, a ANET passa também a assistir os cursos de formação tecnológica, havendo alteração na sua nomenclatura, agora designada como Associação Nacional da Educação Tecnológica.

⁴⁸ Em atendimento à Deliberação n. 79/2008, que disciplina a implantação do Catálogo Nacional de cursos técnicos de nível médio no sistema de ensino do estado de São Paulo, os cursos técnicos da instituição sofreram uma conversão em suas denominações. Por exemplo, o curso técnico em Gastronomia, conforme a Deliberação n. 79/2008, passaria a ser técnico em cozinha.

Uma das importantes ações de algumas instituições associadas à ANET é a realização conjunta do Vestibular Social⁴⁹, em que o aluno obtém descontos em sua mensalidade para toda sua trajetória de curso conforme seu desempenho no vestibular: a real proporção de seus acertos equivale ao seu desconto na mensalidade.

Em 2002, dois anos após sua fundação, a Escola foi credenciada, 23.1.2002, mediante a Portaria n. 147 e publicada no *DOU* de 24.1.2002, pelo Ministério da Educação — MEC como Centro Superior de Educação Tecnológica em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo, com a designação de Hotec⁵⁰. Posteriormente, a denominação Centro Superior foi alterada⁵¹, como nos demais Centros Superiores de Tecnologia, para Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo — Hotec.

Após o advento dos cursos técnicos, a direção pedagógica da instituição, mediante solicitação de alunos e em contato com as exigências do mercado profissional, elaborou um projeto do primeiro Curso Superior de Tecnologia da instituição, sendo aprovado pelo MEC/SETEC em 23.1.2002, Portaria n. 147, o Curso Superior de Tecnologia em hotelaria.

Com o reconhecimento desse Curso Superior de Tecnologia, no ano de 2003, a instituição, por meio de seus mantenedores, solicitou outros cursos superiores de tecnologia. E assim, ao longo dos anos, outros cursos passaram a compor o quadro de apresentação da instituição: Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo, Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria Hospitalar, Curso Superior de Tecnologia em Eventos, Curso de Bacharelado em Nutrição, Curso Superior de Tecnologia em Recursos Humanos, Curso Superior de Tecnologia em Gestão Ambiental, Curso Superior de Tecnologia em Marketing, Curso

⁴⁹ Participam da ação do Vestibular Social as instituições de Ensino Superior: Faculdade Flamingo, com seus *campi* Barra Funda e Lapa; Faculdades Carlos Drummond de Andrade e Faculdade de Tecnologia João XXIII, com seus *campi* Tatuapé, Penha, Ponte Rasa; e a Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo, com seu *campus* Centro.

⁵⁰ A nomenclatura Hotec deve-se à referência e à combinação das áreas educacionais e mercadológicas de Hospitalidade e Tecnologia.

Superior de Tecnologia em Gestão Comercial, Curso Superior de Tecnologia em Gestão Hospitalar e, em processo de autorização, Curso Superior de Tecnologia em Logística e Curso Superior de Tecnologia em Finanças.

No Quadro 7, disponibilizamos a relação dos cursos superiores mantidos pela instituição, até a data de outubro de 2010, englobando cursos tecnólogos e bacharelado, e apresentando a referência de seus atos normativos:

QUADRO 7. CURSOS SUPERIORES OFERTADOS PELA HOTEC, APRESENTAÇÃO DO STATUS DE CADA CURSO, ATO LEGAL E DATA DE PUBLICAÇÃO, HOTEC, OUTUBRO DE 2010.

CURSOS SUPERIORES DE TECNOLOGIA			
Cursos	Status	Ato Legal	Publicação
Hotelaria	Reconhecido	Portaria MEC n. 284, 20.1.2004	DOU ⁵² 22.1.2004
Gastronomia	Reconhecido	Portaria MEC n. 512, 18.2.2005	DOU 1º.2.2005
Turismo	Reconhecido	Portaria MEC n. 1.108, 5.4.2005	DOU 6.4.2005
Guia Regional São Paulo	Autorizado	Parecer Técnico: CRQST/Mtur/SP n. 03/07	DOU 8.5.2007
Guia Excursão Nacional	Autorizado	Técnico: CRQST/Mtur/SP n. 02/07	DOU 8.5.2007
Hotelaria Hospitalar	Reconhecido	Portaria Setec n. 199, 22.2.2007	DOU 7/02/2007
Eventos	Reconhecido	Portaria Setec n. 339, 16.7.2008	DOU 7.7.2008
Gestão Ambiental	Autorizado	Portaria MEC n. 49, 19.3.2010	DOU 2.3.2010
Gestão de Recursos Humanos	Autorizado	Portaria MEC n. 62, 31.3.2010	DOU 5.4.2010
Gestão de Marketing	Autorizado	Portaria MEC n. 107, 20.7.2010	DOU 9.8.2010
Gestão Hospitalar	Autorizado	Portaria Setec n. 142, 27.9.2010	DOU 29.9.2010
Gestão Comercial	Autorizado	Portaria Setec n.141, 27.9.2010	DOU 29.9.2010
Gestão em Logística	Autorizado	Portaria Setec n.207, 29.12.2010	DOU 30.12.2010
Gestão Financeira	Autorizado	Portaria Setec n.208, 29.12.2010	DOU 30.12.2010
CURSOS SUPERIORES — BACHARELADO			
Nutrição	Autorizado	Portaria SESU n. 621, 27.4.2009	DOU 28.4.2009

FONTE: A Autora (2010)

⁵¹ Em 1º.10.2004, o Presidente da República emite Decreto n. 5.225, informando de acordo com o art. 3º que os atuais Centros de Educação Tecnológica privados passam a denominarem-se Faculdades de Tecnologia.

⁵² *Diário Oficial da União*.

O advento dos cursos de pós-graduação *lato sensu* deu-se no ano de 2007. Esses cursos eram pertencentes à área da Hospitalidade, que abrangia e envolvia também os cursos de qualificação, técnicos e superiores de que a faculdade dispunha. No ano de 2010, após o ingresso nos eixos da saúde e gestão, a Hotec passou a ofertar novos cursos de especialização, no âmbito também da pós-graduação *lato sensu*.

No Quadro 8, disponibilizamos os cursos de pós-graduação *lato sensu*⁵³ que a faculdade oferta, até a data de outubro de 2010, e seus respectivos atos legais de autorização de curso:

QUADRO 8. CURSOS DE PÓS-GRADUAÇÃO LATO SENSU OFERTADOS PELA HOTEC, OUTUBRO DE 2010.

Cursos	Status	Ato Legal
Docência em Gastronomia	Autorizado	Resolução CNE/CES n. 1, 8.6.2007
Docência para o ensino superior com ênfase em Hospitalidade	Autorizado	Resolução CNE/CES n. 1, 8.6.2007
Gestão em Serviços com ênfase em Hospitalidade	Autorizado	Resolução CNE/CES n. 1, 8.6.2007
Gestão em Negócios Gastronômicos	Autorizado	Resolução CNE/CES n. 1, 8.6.2007
Gestão em Eventos	Autorizado	Resolução CNE/CES n. 1, 8.6.2007
Marketing	Autorizado	Resolução CNE/CES n. 1, 8.6.2007
Gestão Ambiental	Autorizado	Resolução CNE/CES n. 1, 8.6.2007
Gestão de Recursos Humanos	Autorizado	Resolução CNE/CES n. 1, 8.6.2007
Gestão Hospitalar	Autorizado	Resolução CNE/CES n. 1, 8.6.2007
Gestão Comercial	Autorizado	Resolução CNE/CES n. 1, 8.6.2007
Gastronomia para Nutricionistas	Autorizado	Resolução CNE/CES n. 1, 8.6.2007

FONTE: A Autora (2010)

A inserção da faculdade no âmbito do ensino a distância — EAD se deu, principalmente, por meio de uma parceria educacional firmada com a empresa CPT⁵⁴ —

⁵³ No anexo 3, cópia da Resolução n. 1, CNE, que estabelece normas para o funcionamento de cursos de pós-graduação *lato sensu*.

⁵⁴ Atualmente, 2010, o CPT — Centro de Produções Técnicas de Viçosa/MG apresenta um catálogo de 650 cursos produzidos e 140 livros abrangendo as mais diversas áreas para o conhecimento técnico profissionalizante.

Centro de Produções Técnicas de Viçosa/MG. A Hotec passava a ofertar alguns de seus cursos de qualificação profissional por meio de videocursos, possibilitando o acesso ao conhecimento para além de seu *campus*, para além das fronteiras da cidade de São Paulo.

Nessa ação de parceria, a Hotec, mediante seus professores, desenvolve a parte técnica e a pesquisa, e o CPT fica responsável pela editoração e produção do vídeo.

No Quadro 9, apresentamos a relação completa dos videocursos ofertados pela instituição:

QUADRO 9. VIDEOCURSOS OFERTADOS PELA HOTEC, NO ANO DE 2010, PRODUZIDOS EM PARCERIA COM A EMPRESA CPT — CENTRO DE PRODUÇÕES TÉCNICAS DE VIÇOSA/MG.

VIDEOCURSOS	
Gastronomia	Gerenciais
Pizzaiolo	Como Administrar Hotéis
Chapeiro e Lancheiro	Como Montar e Administrar uma Padaria
Churrasqueiro	Reservas e Recepção Hoteleira
Cozinha — Módulo Básico	Planejamento e Organização de Eventos
Cozinha Profissional	Como Montar e Administrar uma Pizzaria
Cozinha Profissional Avançada	Como Montar uma Cozinha Comercial
Cozinha Brasileira	Como Montar e Operar uma Cafeteria
Cozinha Japonesa	Como Montar e Operar uma Sorveteria
Cozinha Internacional — Módulo I	Marketing em Hotelaria
Cozinha Internacional — Módulo II	
Panificação & Confeitaria	Hotelaria Hospitalar
Panificação Módulo Básico	Hotelaria Hospitalar
Panificação Profissional	Camareira Governanta
Panificação Profissional Avançada	Hotelaria Hospitalar
Confeitaria Módulo Básico	
Confeitaria Profissional	Sala & Bar
Confeitaria Profissional Avançada	Barista
Decoração de Bolos — Módulo Básico	Bartender
Decoração de Bolos — Módulo Avançado	Garçom

FONTE: A Autora (2010)

Dessa maneira, além de ofertar os cursos formais e regulares (cursos técnicos, superiores de tecnologia, bacharelado e pós-graduação *lato sensu*), a faculdade passa

a articular conceitos da educação formal com a educação não formal, no âmbito da educação profissional, por intermédio dos videocursos e também dos cursos *in company*.

Os cursos *in company*, cujo princípio é ministrar o curso ofertado pela Hotec e ministrado por seus professores na empresa contratante, podem englobar os de qualificação profissional e os de aperfeiçoamento, com duração de 8 a 12 horas.

No Quadro 10, destacamos a relação dos cursos de aperfeiçoamento, que podem ser ministrados tanto na própria instituição como *in company*:

QUADRO 10. CURSOS DE APERFEIÇOAMENTO MINISTRADOS PELA HOTECH, OUTUBRO DE 2010.

Cursos de Aprimoramento Profissional Ministrados na Hotec ou <i>in company</i>	
Compotas & Geleias	Matemática
Cozinha Oriental	Mesa de Bem Casado
Cozinha Vegetariana	Molhos, Doces & Salgados
Crepes, Doces & Salgados	Montagem e Preparação de <i>Coffee Break</i>
Cozinha Light & Diet	<i>Petits Desserts</i> (Sobremesa Gelada)
Decoração de Ambientes para Eventos	Português
Doceria — O Melhor em Bolos Gelados	Reaproveitamento de Alimentos
Francês Básico	Sedução em Chocolate
Informática Básica	Sopas & Caldos
Informática Avançada	Tábua de Frios
Inglês Básico	Técnicas de Redação
Massas & Molhos	Workshop "Os Segredos do Risoto"

FONTE: A Autora (2010)

No ano de 2006, surge a Editora Hotec, com seis livros escritos pelo corpo docente, em parceria com a Livraria Sílvia Romero, cujos títulos envolvem a área da Gastronomia. A proposta dos títulos vem ao encontro da necessidade do mercado e da dificuldade de acesso à bibliografia existente, pois se trata de temas específicos da

área de Gastronomia, que se distancia de reprodução de receitas, e grande parte das obras existentes não estão traduzidas e são obtidas via importação.

Com a missão de possibilitar aos alunos e egressos a integração no mundo do trabalho⁵⁵, em fevereiro de 2002, foi instaurado a DAPA (Divisão de Assessoria Profissional ao Aluno) para a captação de vagas de empregos e estágios para corpo discente. Em junho de 2007, esse setor passou a ser denominado Departamento de Estágios/RH.

As ações de responsabilidade e de inclusão social e meio ambiente são itens de destaque da instituição, conforme salientou a coordenadora responsável pelos cursos de qualificação profissional, a Professora Ms. Maria Cristina Pinto de Menezes:

A Hotec é uma instituição de Ensino Superior com valores sólidos, socialmente responsável pela promoção do ser humano e o desenvolvimento na sociedade. Ela prima por conduzir suas atividades pedagógicas e sociais de forma a buscar o resgate da qualidade de vida das pessoas e o seu compromisso para com o meio em que estas pessoas estão inseridas. Dedica o melhor de si para preparar o aluno para ter um futuro melhor, gerando benefícios para toda população, principalmente a mais carente e vulnerável... A Hotec tem uma visão mais preocupada com o entorno social em que está inserida, por isto, desenvolve um programa de Responsabilidade Social implementando ações de formação e inclusão profissional que respeita a pluralidade cultural e as diferenças socioeconômicas de seus participantes. A satisfação em ajudar a promover o bem comum está perfeitamente alinhada com os princípios de trabalho e missão da Hotec, que no cumprimento de seu papel social, tem consciência que suas ações sociais a humanizam, melhoram o ambiente de trabalho, geram valor comunitário, propiciam a integração social dos alunos e despertam a solidariedade de seus funcionários. (MENEZES, 2010, s.p.)

O envolvimento da instituição com as ações de Responsabilidade e Compromisso Social aliadas aos projetos desenvolvidos para a inserção de alunos e egressos no mercado de trabalho proporcionou à Hotec e seus mantenedores, em 31.8.2010, o reconhecimento público, em sessão solene na Câmara Municipal de São Paulo, para a entrega de uma salva de prata.

Pode-se afirmar que a presença da educação não formal é perceptível nas ações desenvolvidas e descritas nos projetos sociais realizados pela instituição. Alguns projetos estão sempre previstos, pois eles constam da própria história e tradição da

⁵⁵ Citação referente à missão da Faculdade Hotec, obtida no site da instituição.

instituição, como, por exemplo, o Trote Solidário, que busca assistir instituições carentes; os projetos que envolvem as ONG's; o lixo e o óleo reciclados; a formação docente. Os outros projetos são desenvolvidos ao longo do semestre letivo, propostos por alunos e professores. Para fins didáticos e de apresentação, elegemos, de um rol de projetos, os mais recentes e os que acontecem anualmente, adquirindo a frequência e o grau de pertencimento à instituição.

Projeto ONG na Hotec

Esse projeto é realizado desde 2000, ano de fundação da instituição. O projeto é caracterizado por cursos de qualificação profissional na área de alimentos & bebidas e hospitalidade, ministrados por professores da Hotec, alunos do Projeto Jovem Professor e alunos egressos da instituição e realizados por alunos de ONG's, com custo acessível, que subsidie as aulas dos professores e, quando necessário, a compra dos ingredientes a serem utilizados durante as aulas. Durante o ano de 2009, a instituição atendeu às seguintes ONG's:

- **EIS (Escritório de Inclusão Social) Santa Cecília:** A instituição ofereceu cursos voltados aos adultos, sem recursos financeiros, moradores de cortiços de Santa Cecília — bairro onde está localizada a instituição.
- **Instituto das Mulheres Negras Geledés:** Cursos de camareira hoteleira e hospitalar, voltados às mulheres negras assistidas pela ONG, criando condições para o ingresso de mulheres negras no mercado da hospitalidade.
- **Associação Solidariedade e Esperança — ASES:** Programa de formação profissional, para adolescente e jovens, na área de Alimentos & Bebidas, que inclui cursos de cozinha, panificação, confeitaria, garçom, copeiro e chapeiro. Essa ONG recebe o apoio da Congregação dos Missionários Claretianos.
- **Colmeia — Instituição a Serviço da Juventude:** Realização gratuita de cursos de qualificação voltados para jovens que estão iniciando sua carreira profissional.

Projeto Trote Solidário

Esse projeto é desenvolvido desde 2009. A cada início de semestre, uma instituição diferente é escolhida⁵⁶, após sugestões de alunos e professores, para ser assistida pela comunidade acadêmica da Hotec. Esse projeto marca o início de aulas, de modo a agregar os novos alunos, num convite à responsabilidade social.

Projeto Cook Center

Desenvolvido desde a fundação da instituição, no ano 2000. Trata-se de uma Cozinha *Show*, situada na Unidade 1 da Hotec, que é destinada a demonstrações culinárias de professores, egressos e renomados *chefs* de cozinha, voltadas aos alunos, comunidade local e à comunidade da melhor idade assistida pela instituição. Esse espaço conta com o apoio das empresas parceiras da instituição e tem seu horário disponibilizado no período vespertino, com programações diárias, abertas ao público, gratuitamente ou com valores simbólicos.

Projeto Valeu Professor

Esse projeto é desenvolvido desde o ano de 2009, ocorrendo em 2010 a sua segunda versão. Ele contou com a participação e o envolvimento de alunos e professores dos cursos de qualificação profissional, técnico e superior de Gastronomia. O Projeto Valeu Professor faz parte da Virada da Educação, promovida pela Secretaria da Educação e pela Prefeitura de São Paulo, ação realizada em comemoração ao mês do professor. A Hotec participa desse evento, realizado em caráter social, em que alguns de seus professores de Gastronomia ministram aulas no Mercado Municipal e na própria Hotec para os professores da rede pública.

Projeto Evitando o Desperdício do Óleo

Em andamento desde 2005, envolve, sobretudo, alunos, cujos cursos exijam a frequência em aulas nos laboratórios gastronômicos da instituição. Após a

⁵⁶ No Anexo 4, fotografia sobre o Trote Solidário 2010 que contemplou os desabrigados da cidade de São Luiz do Paraitinga.

conscientização socioambiental, os alunos passam a separar o óleo utilizado nas produções culinárias, não depositando o mesmo na pia quando do ato de lavarem a louça. Quando a utilização do laboratório, por alunos e professores, se encerra, uma equipe da faculdade armazena em galões apropriados todo o óleo separado pelos alunos. Os galões são enviados para uma empresa parceira, para o devido reaproveitamento e reciclagem em sabão, detergentes entre outros.

Projeto Coleta Seletiva de Lixo

Projeto de Educação Ambiental que envolve ações de conscientização acerca da sustentabilidade e do meio ambiente. Realizado desde 2006, conta com o apoio de uma empresa para a coleta seletiva de lixo. A faculdade disponibiliza, pelas dependências, lixeiras de coleta seletiva para que todos possam contribuir com o depósito do lixo e se engajem no projeto.

Projeto Meio Ambiente

Esse projeto é realizado desde 2007, na primeira semana de junho, tendo por objetivo a reflexão do Dia Mundial do Meio Ambiente, por meio de atividades em prol da responsabilidade socioambiental. Conta com a parceria da Câmara Municipal de São Paulo, onde é realizada a abertura solene das atividades que compõem o projeto. Essa iniciativa envolve os alunos de todos os cursos técnicos, de graduação, de qualificação e pós-graduação, professores da instituição e comunidade. As empresas parceiras, a comunidade e os alunos têm a oportunidade de expor seus trabalhos em prol do meio ambiente e da sustentabilidade. Há a distribuição gratuita de aproximadamente 2.500 mudas de hortaliças, além de sementes de plantas tropicais e brasileiras para a comunidade transeunte das ruas próximas da instituição. Há um dia de programação especial para alunos e comunidade assistir às palestras e às oficinas de Gastronomia e eventos, como decoração de ambientes através da reciclagem, reutilização de partes não comestíveis de alimentos, reaproveitamento de óleo de cozinha, compostagem, gerenciamento de lixo hospitalar, mobilização pela alimentação saudável, avaliação nutricional dos alimentos, entre outros.

Projeto Oficinas de Eventos

Idealizado pela aproximação da prática profissional, esse projeto é realizado desde o segundo semestre de 2008. Os próprios alunos e egressos do curso superior de eventos realizam, semestralmente, um calendário de oficinas abertas à comunidade local e aos alunos da faculdade. Essas oficinas são supervisionadas pelo coordenador do curso e ministradas pelos próprios alunos, os quais propõem os temas das oficinas. Entre os temas abordados temos a preocupação com o meio social, a empregabilidade e a sustentabilidade. Fazem parte desse calendário oficinas de automaquiagem, escultura em balões, decoração floral e brinquedos com material reciclado.

Projeto Hotec Criança

Esse projeto faz parte do Calendário de Ações da instituição. Realizado desde 2007, sendo organizado, sobretudo, pelos alunos do curso superior de eventos. Ao longo do ano, os alunos aproveitam para colocar em prática os conteúdos desenvolvidos em sala de aula e realizar eventos na faculdade. Dentro da proposta da responsabilidade social, a temática infantil está presente nas ações de recreação e entretenimento desenvolvidas com crianças convidadas para que possam passar um dia diferente com os nossos alunos. No ano de 2009, os alunos foram ao Colégio Presbiteriano Mackenzie, em conjunto a ação do Mackenzie Voluntário, onde desenvolveram técnicas de recreação e lazer com aproximadamente 30 crianças carentes da Casa Abrigo Santana, durante um dia de sábado, acompanhados pelo coordenador de curso e professores.

Projeto Lar dos Idosos

Esse projeto é desenvolvido desde 2007. Os alunos dos cursos técnicos e superiores de hotelaria e de hotelaria hospitalar, supervisionados por professores e coordenadores, elegem um asilo e organizam uma tarde para os idosos que nele residem, colocando em prática tanto as questões de responsabilidade social da faculdade como também o exercício das suas próprias cidadanias. No ano de 2009, o

asilo escolhido foi o Lar dos Idosos do bairro de Itaquera, carinhosamente chamado de Cidade dos Velhinhos.

Projeto *Chefs* Especiais

Esse projeto teve seu início no ano de 2008. Envolve alunos e professores dos cursos de Gastronomia e tem a proposta de oferecer uma tarde diferente para crianças portadoras de Síndrome de *Down*, por meio da prática culinária no Laboratório Gastronômico *Cook Center*. As crianças manuseiam o alimento, realizam as produções e degustam, supervisionadas por alunos, professores e pela coordenadora do curso.

Projeto Roda de Leitura

Esse projeto é realizado desde o segundo semestre de 2008. Os alunos do curso superior de eventos, incentivando a leitura, promovem Rodas de Leitura, abertas à comunidade local, sem custos, para a discussão de temas que tratam de comportamento e etiqueta social, visando à inserção social e à reciclagem de conhecimento.

Projeto Sarau na ONG Novos Rumos

Esse projeto foi desenvolvido no ano de 2009 e passou a compor, desde então, como atividade oficial do calendário escolar instituição. O Projeto consiste no desenvolvimento e realização de um sarau de poesia e música na ONG Novos Rumos, localizada no bairro de Santa Cecília — região da faculdade. Essa ONG atende pessoas que moram na rua, ou moradores de rua. Por meio dessa ação, os alunos puderam levar um pouco de cultura de si para os necessitados num processo de ação cidadã.

Projeto Semeie uma Vida

Esse projeto foi realizado no ano de 2009, em parceria com a ONG Brasil Eco Planetário, com a Câmara Municipal e Prefeitura de São Paulo, envolvendo os alunos da instituição. Esse projeto culminou com o plantio simbólico de árvore no Parque do Ibirapuera, no dia 20 de setembro, com a presença solene do Secretário do Verde e do Meio Ambiente do município de São Paulo, Dr. Eduardo Jorge Martins Alves Sobrinho.

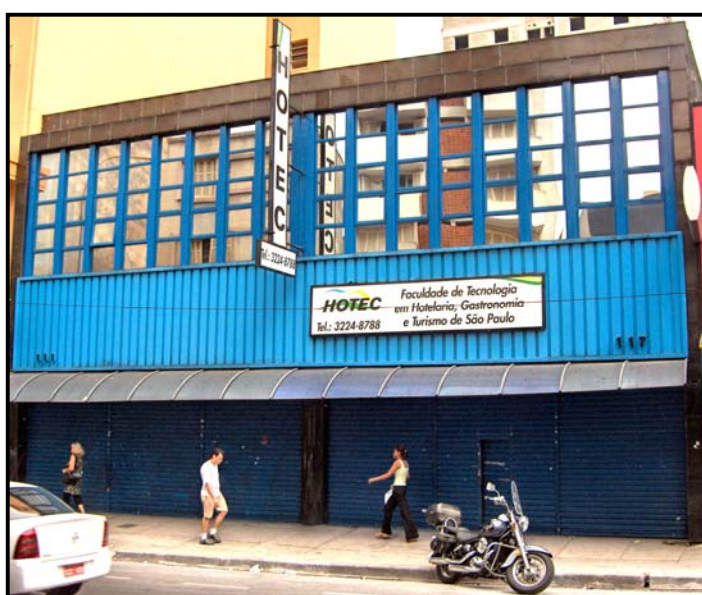
Projeto Formação, Trabalho e Inserção Social

Esse projeto foi realizado em 2009, mediante uma ação conjunta com a Fundação CASA — Centro de Atendimento Social Educativo ao Adolescente, e contou com um ciclo de palestras ministradas por coordenadores de curso da Hotec, sobre os segmentos de Hospitalidade & Gastronomia aos jovens assistidos pela Fundação.

Dos projetos sociais, um deles merece destaque, principalmente pela estreita relação com o objeto de análise desta pesquisa — o professor. Trata-se de um programa de formação denominado Jovem Professor, instituído no ano de 2006, sendo realizado anualmente pela instituição e destinado a alunos dos cursos superiores, que cursam a partir do segundo módulo. Seu objetivo primordial é o despertar de vocações para a área da docência por meio de ações que desenvolvam talentos, com formação sólida que promova o crescimento profissional dos alunos.

Esse projeto conta com um plano de ensino que contempla conteúdos de didática em sala e vivência nos laboratórios, distribuídos em duas fases: Fase I, obrigatória para todos os alunos, dispõe de aulas de didática e desenvolvimento de habilidades pedagógicas. Já a Fase II corresponde à Monitoria. Nessa etapa, o “jovem professor” participará dos cursos mais específicos das áreas de Turismo, Hotelaria, Hotelaria Hospitalar, Eventos, Gastronomia e dos cursos de qualificação profissional. Ao término do programa, o aluno “jovem professor” realiza monitoramentos com outros professores para que se adquira maior vivência e experiência profissional.

Em virtude do crescimento quantitativo dos alunos da instituição, em janeiro de 2006, foi inaugurada a Unidade II⁵⁷ da Hotec, inicialmente destinada para salas de aula, situada na mesma rua que do primeiro prédio, que agora passou a compor apenas dos laboratórios de Gastronomia, informática e hospitalidade. Na Figura 10, disponibilizamos fotografia referente ao ano de 2009, da Unidade II da Hotec.



FONTE: Hotec (2009)

FIGURA 10. UNIDADE II DA HOTEC NO ANO DE 2009.

Logo a seguir, duas outras unidades da Hotec são inauguradas, também próximas às unidades anteriores. No ano de 2007, é inaugurada a Unidade III e, em 2009, a Unidade IV. As imagens sobre as Unidades III e IV da Hotec são disponibilizadas, a seguir:

⁵⁷ Hotec, Unidade II: Rua das Palmeiras, 117, Santa Cecília, São Paulo, SP; Hotec, Unidade III: Rua das Palmeiras, 122, Santa Cecília, São Paulo, SP; Hotec, Unidade IV: Rua Martim Francisco, 53, Santa Cecília, São Paulo, SP.



FIGURA 11. UNIDADES III E IV, REPECTIVAMENTE, DA HOTEC NO ANO DE 2009.

A Figura 12, a seguir, demonstra, por mapa, a localização e a proximidade da sede e de seus outros três *campi* da Faculdade Hotec:



FONTE: GOOGLE MAPS (2010)

FIGURA 12. LOCALIZAÇÃO DA SEDE DA HOTEC E DE SEUS CAMPI NO ANO DE 2010.

A sede da Faculdade Hotec, assim como seus outros três *campi*, está localizada no bairro de Santa Cecília. Para fins de mapeamento sociológico, buscamos informações acerca da história do bairro.

Ponciano (2001) nos apresenta que o bairro de Santa Cecília teve sua origem no ano de 1860, quando moradores da região pediram licença à prefeitura para construir uma capela de madeira — o que foi imediatamente aceito. Mais tarde, essa capela seria a Igreja de Santa Cecília, que emprestou seu nome ao bairro. A localidade desenvolveu-se a partir do loteamento de algumas chácaras, sendo a igreja o chamariz de novos moradores. A instituição analisada nesta pesquisa fica a cerca de 100 metros da Estação do Metrô Santa Cecília, conforme a ilustração apresentada, anteriormente, na Figura 12.

A evolução da estrutura física da Hotec, desde sua fundação, em 2000, apresentando uma unidade sede para oferta de cursos, até o ano de 2010, dispondo de mais três unidades, foi mapeada no Quadro 11, a seguir, estabelecendo a comparação de suas instalações.

QUADRO 11. MAPEAMENTO DA ESTRUTURA FÍSICA DA HOTECH — COMPARATIVO ENTRE OS ANOS DE 2000 E 2010.

Infraestrutura	Unidade em 2000	Unidades em 2010
Salas de Aula	10	27
Laboratórios Culinários	5	13
Laboratórios de Sala & Bar	0	2
Laboratórios de Panificação &	1	3
Laboratórios de Pizzaria	1	2
Laboratórios de Hospedagem	1	1
Laboratório de Microscopia	0	1
Laboratório de Microbiologia	0	1
Laboratório de Anatomia	0	1
Laboratórios de Informática	1	2
Central de Suprimentos	1	2
Central de Utensílios	0	1
Chapelaria	1	2
Vestiário	0	5
Biblioteca	1	1
Cook Center	1	1
Sala dos Professores	1	1
Professores	15	110*
Funcionários	25	64

FONTE: A Autora (2010)

* NOTA: Constam deste cálculo apenas os docentes dos cursos técnicos e superiores (tecnólogos e bacharelado) da instituição.

Na intenção de proporcionar uma melhor visualização da estrutura física da Hotec, disponibilizamos, a seguir, imagens da biblioteca e dos dois laboratórios de informática da instituição:



FONTE: Hotec (2010)

FIGURA 13. BIBLIOTECA DA FACULDADE HOTEC NO ANO DE 2010.



FONTE: Hotec (2010)

FIGURA 14. LABORATÓRIO I DE INFORMÁTICA DA FACULDADE HOTEC NO ANO DE 2010.



FONTE: Hotec (2010)

FIGURA 15. LABORATÓRIO II DE INFORMÁTICA DA FACULDADE HOTEC NO ANO DE 2010.

Buscamos também, pelas das imagens a seguir, ilustrações acerca dos laboratórios gastronômicos da instituição que, no total, apresenta a quantidade de Sendo todos dispostos na Unidade I da Hotec:



FONTE: Hotec (2010)

FIGURA 16. LABORATÓRIO GASTRONÔMICO DA FACULDADE HOTEC NO ANO DE 2010.



FONTE: Hotec (2010)

FIGURA 17. LABORATÓRIO GASTRONÔMICO DA FACULDADE HOTEC NO ANO DE 2010.



FONTE: Hotec (2010)

FIGURA 18. LABORATÓRIO GASTRONÔMICO DA FACULDADE HOTEC NO ANO DE 2010.



FONTE: Hotec (2010)

FIGURA 19. LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DA FACULDADE HOTEC NO ANO DE 2010.



FONTE: Hotec (2010)

FIGURA 20. LABORATÓRIO GASTRONÔMICO DA FACULDADE HOTEC NO ANO DE 2010.

A Faculdade conta também com laboratórios de microscopia e de microbiologia, sendo, este último, utilizado pelos alunos nas aulas de Gastronomia Molecular. Disponibilizamos, a seguir, imagens desse laboratório:



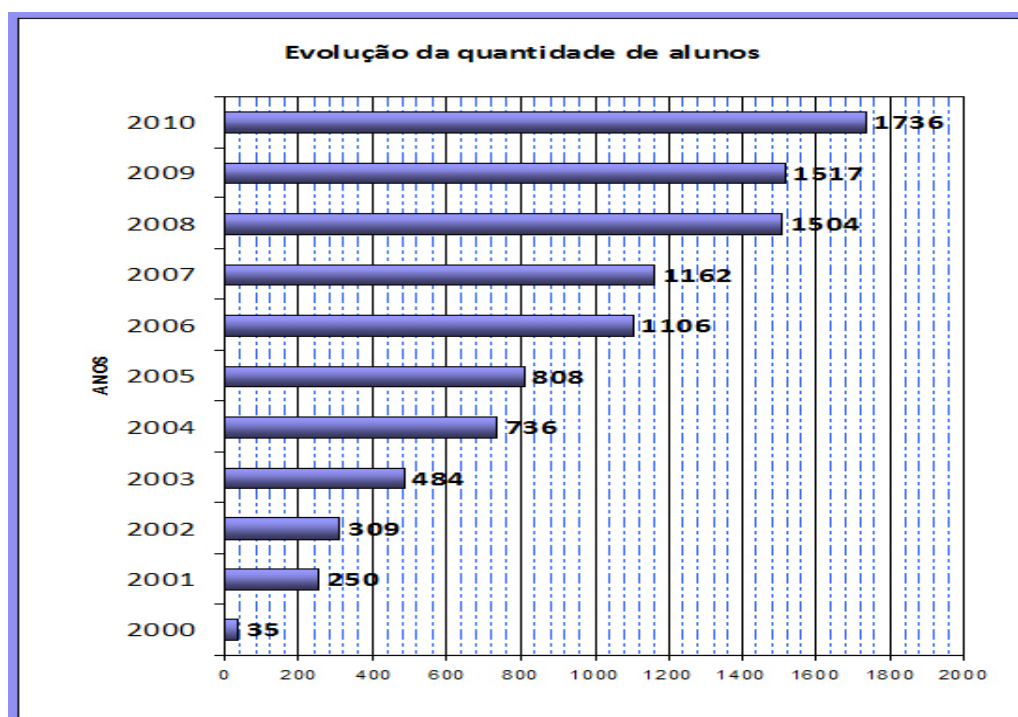
FONTE: Hotec (2010)

FIGURA 21. LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DA FACULDADE HOTEC NO ANO DE 2010.

A análise de documentos da instituição aponta o crescimento de 4,86% de alunos, se considerarmos desde o ano de sua fundação, 2000, até o ano de 2010. Os registros indicam que a Escola iniciou as atividades com uma turma composta por 35 alunos, que cursavam a modalidade qualificação profissional. Atualmente, em decorrência de grande rotatividade dos alunos dessa modalidade de ensino, torna-se muito difícil realizar uma estimativa mais precisa.

Registre-se, portanto, que os números considerados para análise da evolução de alunos da instituição referem-se aos alunos matriculados regularmente nos cursos

técnicos, tecnólogos e de pós-graduação da Hotec, incluindo as matrículas das disciplinas em caráter de dependência (DP), no período que compreende os anos de 2000 e 2010. Essas informações estão sendo disponibilizadas, conforme a Figura 22:



FONTE: A Autora (2010)

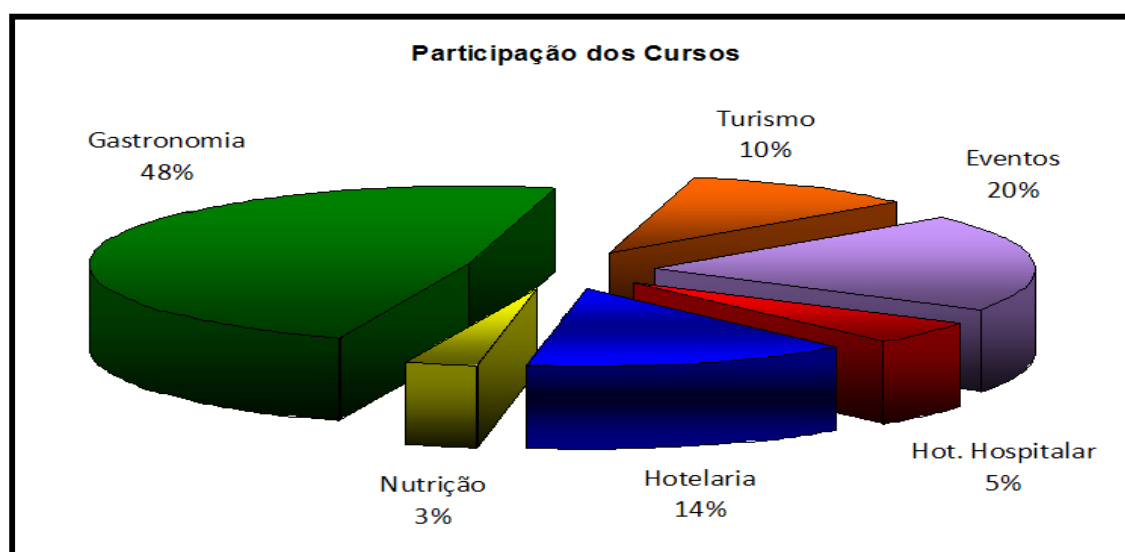
FIGURA 22. COMPARATIVO DA EVOLUÇÃO DA QUANTIDADE DE ALUNOS ENTRE OS ANOS DE 2000 E 2010.

A análise dos cursos regulares, de educação formal, ofertados pela instituição, no ano de 2010, aponta que, dos alunos matriculados, tanto no âmbito do ensino superior (curso tecnólogo) como no pós-médio (curso técnico), a área que apresenta maior quantidade de alunos é a de Gastronomia.

Estendendo nosso olhar apenas para os cursos superiores, elencamos os que estão em andamento, no 1º semestre do ano de 2010. São eles: Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, períodos matutino e noturno; Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, períodos matutino e noturno; Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria Hospitalar, períodos matutino e noturno; Curso Superior de Tecnologia em Eventos, períodos matutino e noturno; Curso Superior de Tecnologia em Gestão de

Turismo, períodos matutino e noturno; Curso de Bacharelado em Nutrição, período noturno.

Na Figura 23, segue o demonstrativo comparativo e quantitativo de alunos, por curso superior que a instituição mantém (cursos de tecnologia bacharelado), totalizando 1.736 alunos, regularmente matriculados no primeiro semestre letivo do ano de 2010.



FONTE: A Autora (2010)

FIGURA 23. COMPARATIVO DA PARTICIPAÇÃO DOS ALUNOS NOS CURSOS QUE A INSTITUIÇÃO MANTÉM.

No quadro docente da instituição também podemos observar aumento significativo ao longo desta década. No início das atividades da Hotec, no ano de 2000, quando ainda era a Escola de Hotelaria e Turismo de São Paulo, ministrando cursos de qualificação profissional, 15 docentes se revezavam entre os cursos e compunham da totalidade do quadro da instituição.

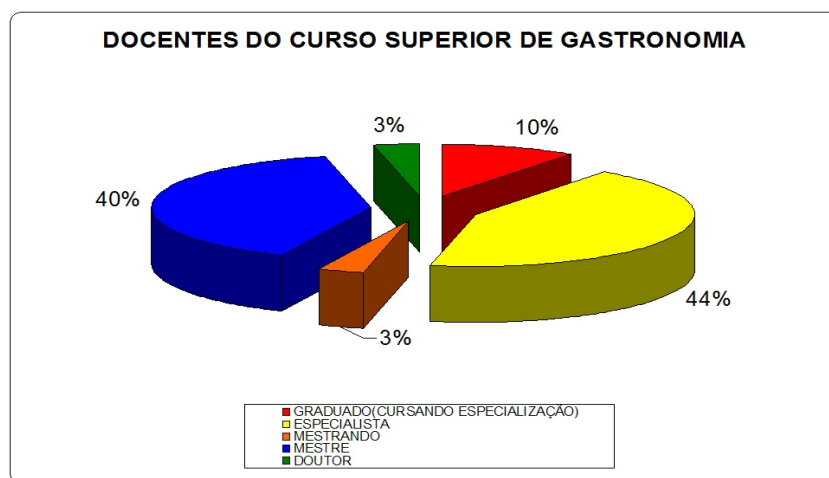
Segundo a coordenadora dos cursos de qualificação profissional, a Profa. Ms Maria Cristina Pinto de Menezes (informação obtida por meio de entrevista)⁵⁸, na época, esses docentes traziam em seus currículos muito mais a experiência profissional do que a formação acadêmica, ou seja, tinham uma bagagem de aprendizado em

⁵⁸ MENEZES, Maria Cristina Pinto de. Hotec (2009).

educação não formal e buscavam a certificação e o aperfeiçoamento do próprio aprendizado na educação formal.

Atualmente, verificamos que a instituição atende às normas do MEC (Ministério da Educação) no que se refere ao cumprimento das exigências para a composição de seu quadro docente, que deve ser composto por professores especialistas, mestres e doutores. Contudo, conversando com a coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, a professora Camila Landi (informação obtida por meio de entrevista)⁵⁹, obtivemos a informação de que a instituição continua atenta à experiência profissional relevante de cada docente, sobretudo nos cursos de Gastronomia.

A seguir, na Figura 24, disponibilizamos um quadro demonstrativo e comparativo acerca da titulação dos docentes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Hotec, referente ao primeiro semestre letivo do ano de 2010.



FONTE: A Autora (2010)

FIGURA 24. TITULAÇÃO DOCENTE DO CURSO SUPERIOR DE GASTRONOMIA, NO PRIMEIRO SEMESTRE DE 2010.

As informações obtidas, mediante documentos da instituição, acerca dos docentes que compõem o Quadro de Professores do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, apontam para a análise que a maioria dos professores, hoje, até a data de outubro de 2010, que possui titulação de mestres e doutores, obtida nos programas

⁵⁹ LANDI, Camila. Hotec (2010).

de pós-graduação *stricto sensu*, ministram disciplinas teóricas, como: Português e Comunicação Empresarial, Metodologia Científica, História na Hospitalidade, Planejamento e Organização de Eventos Sociais e Gastronômicos, Gestão Financeira, Gestão de Pessoas e Gestão de A&B.

Sendo assim, dando continuidade a esta análise, os professores com titulação obtida nos cursos de pós-graduação *lato sensu*, ou aqueles que estão com o curso em andamento, em sua maioria, ministram as disciplinas práticas como: Técnicas e Manuseio de Carnes, Aves, Pescados e Frutos do Mar, Panificação, Confeitaria, Cozinha Internacional e Brasileira, Cozinha Contemporânea e *Garde Manger*.

3.2. A estrutura curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Hotec

3.2.1. Finalidades e objetivos do curso

Para o ingresso no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Hotec, os interessados, além de passarem pelo processo seletivo, deverão apresentar a documentação comprobatória de que concluíram o curso de ensino de nível médio ou de que cursaram outra faculdade. Essa exigência é comum para o ingresso em todos os cursos da modalidade do ensino superior em qualquer instituição de ensino.

O processo seletivo da Faculdade Hotec é composto por três fases: análise do histórico escolar, representada através de uma nota resultante da média aritmética simples das médias finais das disciplinas do último ano do ensino médio, profissionalizante e/ou equivalente; entrevista, durante a qual também se apresenta ao candidato a filosofia, estrutura e proposta pedagógica da instituição, as finalidades, objetivos e perfil profissional de conclusão do curso; e, por fim, a prova de Língua Portuguesa e Redação.

Além desse processo seletivo, a instituição participa do programa de Vestibular Social promovido pela Anet (Associação Nacional da Educação Tecnológica), da qual é associada. Por esse programa, a faculdade oferece bolsas de estudos, que são revertidas nas mensalidades do curso. Os interessados se inscrevem e realizam um vestibular unificado, em um dia determinado, envolvendo todas as faculdades associadas da Anet que participam desse programa. As bolsas de estudos podem ser parciais ou totais e são concedidas conforme o aproveitamento de cada candidato no vestibular, ou seja, mediante a equivalência, prevista no regimento do programa, entre as notas e o percentual de desconto, podendo atingir a totalidade da mensalidade.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Hotec, de acordo com a análise da grade curricular, apresenta a carga horária de 1.760 horas e está em consonância com o Parecer CNE/CES 436/2001, que estabelece carga horária mínima exigida para esse curso de 1.600 horas.

O curso, de caráter modular, está subdividido em quatro módulos, que podem ser realizados com duração mínima de dois anos. No Quadro 12, apresentamos as características gerais do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia oferecido pela Faculdade Hotec:

QUADRO 12. PANORAMA GERAL DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA.

Nome do curso	Gastronomia
Graduação	Tecnólogo
Área do conhecimento	Hospitalidade e Lazer
Carga horária	1.760 horas / aula
Duração do curso	2 anos (4 semestres)
Integralização	2 anos (4 semestres)
Vagas anuais ofertadas	250
Turnos de funcionamento	matutino, vespertino e noturno
Número de alunos por turma	35 alunos
Regime de matrícula	anual

FONTE: A Autora (2010), com base no PPC⁶⁰ do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (Hotec, 2009).

⁶⁰ Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foi projetado inicialmente visando à formação de chefes de cozinha, sendo a prática a tônica básica; contudo, acatando as observações do mundo do trabalho e do colegiado de curso, houve, a partir de 2004, alteração de sua grade curricular, passando a privilegiar a gestão em detrimento de uma maioria de aulas práticas de cozinha e propondo, dessa forma, um maior equilíbrio entre teoria e prática.

Essa alteração de grade curricular, referendada pelo MEC durante o processo de reconhecimento do curso, possibilitou ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia uma nova estrutura, cujo objetivo principal passou a ser a formação de profissionais que dispusessem tanto dos conhecimentos operacionais como dos gerenciais, tornando-se responsáveis pelo planejamento de produtos e serviços gastronômicos em vez de apenas *chefs* de cozinha.

Segundo o Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia (Hotec, 2009), os objetivos gerais do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia oferecido pela Faculdade Hotec são os seguintes:

- a) Formar tecnólogos para atuarem tanto na parte gerencial como operacional de Gastronomia, de modo que aprendam procedimentos inovadores.
- b) Satisfazer as necessidades, cada vez mais ampliadas, dos negócios envolvidos direta ou indiretamente com o segmento da Gastronomia, capacitando e melhor qualificando os seus profissionais numa área carente de pessoas com nível superior.
- c) Satisfazer cada vez mais toda a coletividade, ampliando as capacidades das pessoas que atuam em Gastronomia e fomentando o empreendedorismo.
- d) Atender a demanda proveniente dos formados em escolas profissionalizantes, o que insere o Brasil, e em particular a cidade de São Paulo, uma das capitais mundiais da Gastronomia, num patamar mais próximo do âmbito de outros países envolvidos com a formação gastronômica.

A instituição acredita que a formação de profissionais capacitados e qualificados na área de Gastronomia, com consciência da qualidade na sua formação, aumenta a

potencialidade de emprego e preenche, com a educação tecnológica superior, uma lacuna existente para com os profissionais dessa área.

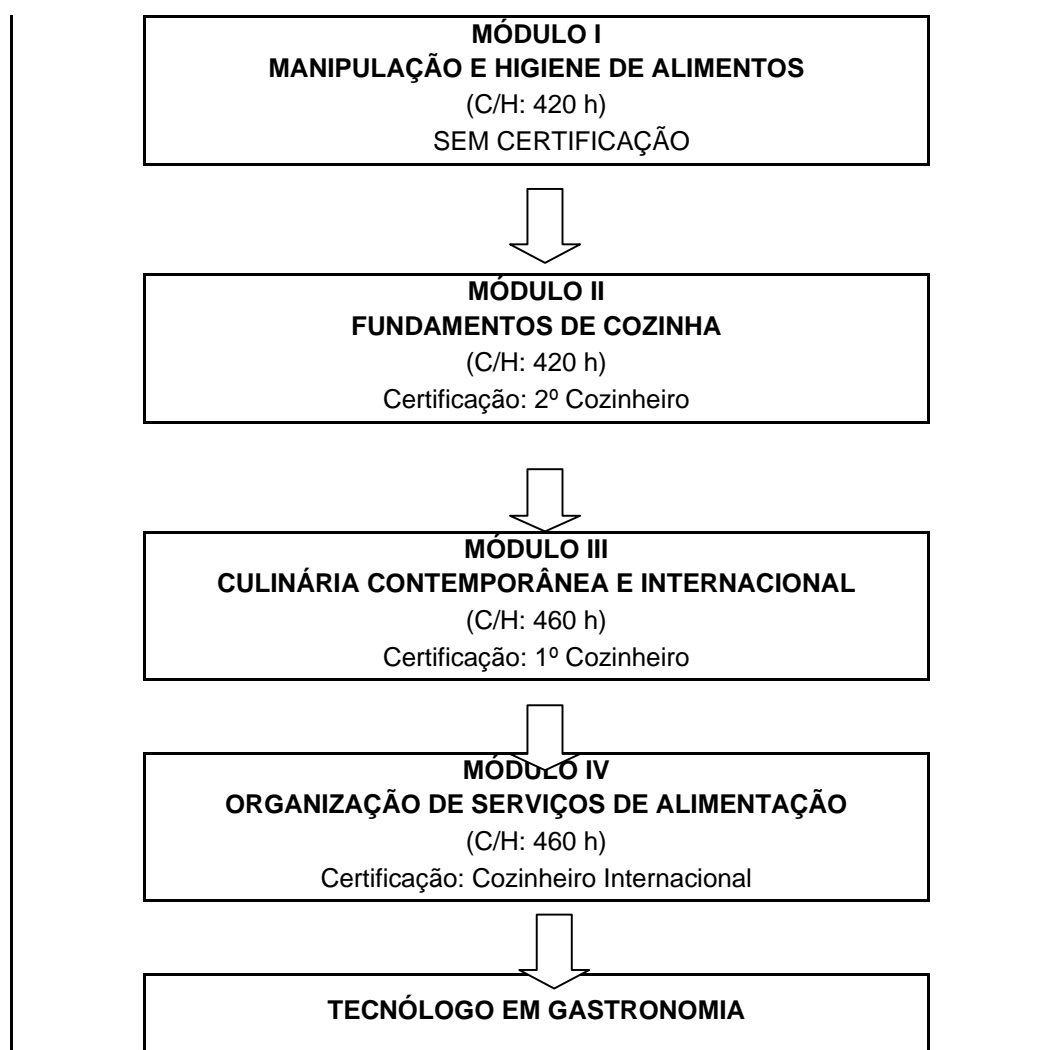
3.2.2. Perfil profissional de conclusão

O profissional do tecnólogo em Gastronomia, após adquirir certificações parciais de Cozinheiro Assistente no 2o Módulo e Cozinheiro Internacional no 3º Módulo, disporá das competências e das habilidades que o conduzirão a uma formação específica na área de Gastronomia, que atenda a todos os objetivos preconizados nesse curso superior de carga horária otimizada. Ao término do curso, o profissional será capaz de:

- Desenvolver, elaborar e viabilizar produtos e serviços voltados à Gastronomia, além de adequá-los aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da coletividade envolvida com a Gastronomia;
- Conceber e organizar espaços físicos voltados a toda área gastronômica, pensando os ambientes em si, articulando sua funcionalidade e utilização, bem como o fluxo das pessoas e do trabalho;
- Executar o diligenciamento do processo de gestão das pessoas envolvidas com as atividades de produção e de serviços inseridos no segmento da Gastronomia;
- Organizar todos os tipos de eventos e banquetes frequentes do universo da Gastronomia, inclusive adequando-os aos tipos e quantidades de demanda;
- Manipular e idealizar uma grande gama de ingredientes e insumos de pratos, bem como os seus acompanhamentos, além de sobremesas e pâtisseries das mais variadas cozinhas: regional, nacional e/ou internacional;
- Administrar cardápios, dentro da promoção e comercialização dos serviços gastronômicos, e realizar todas as atividades pertinentes a um chef de cozinha inclusive;
- Estar capacitado à nova exigência do mercado na área da química e da física dos alimentos, para lidar com experimentos e análises sensoriais. Com isso, o tecnólogo em Gastronomia também estará capacitado a atender as necessidades, os anseios e as expectativas de todos os segmentos da área;

- Atuar eficientemente em qualquer área da Gastronomia, usando métodos e técnicas compatíveis com as diversas exigências das empresas e do mercado;
- Atualizar-se a novas metodologias que atendam as necessidades das empresas que atuam na diversidade do segmento;
- Contribuir com a promoção da empresa, além das pessoas envolvidas no próprio contexto da empresa;
- Atender a diversidade da clientela de maneira pertinente, inclusive atentando ao contexto da pluralidade cultural que envolve o universo da Gastronomia.

Na Figura 25, a seguir, apresentaremos o fluxograma do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia ofertado pela Faculdade Hotec, que demonstra a trajetória realizada pelo aluno, numa sequência modular, durante o decorrer do curso:



FONTE: A Autora (2010), com base no PPC de Gastronomia da Hotec (Hotec, 2009).

FIGURA 25. FLUXOGRAMA DO CURSO (REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERCURSO DE FORMAÇÃO)

As disciplinas oferecidas estão organizadas em conformidade com a proposta pedagógica do curso e de acordo com a certificação atribuída pela realização de cada módulo.

No Quadro 13, a seguir, disponibilizamos a organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Hotec, de modo a contemplar as disciplinas dispostas por módulo e as certificações atribuídas a cada módulo concluído:

QUADRO 13. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA.

MÓDULO I – 420 horas — Manipulação e Higiene de Alimentos - Sem Certificação	
UNIDADE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Aspectos Históricos e Geográficos na Gastronomia	40
Comunicação Aplicada	80
Serviços de Sala e Bar	40
Estrutura e Funcionamento de Cozinha	80
Habilidades Básicas de Cozinha	80
Higiene Alimentar	40
Cidadania e Código de Defesa do Consumidor	40
Atividades Complementares	20
TOTAL	420

MÓDULO II – 420 horas — Fundamentos de Cozinha - Certificação: 2º Cozinheiro	
UNIDADE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Nutrição Aplicada e Desenvolvimento de Cardápios	40
Habilidades Avançadas de Cozinha	80
Técnicas e Manuseio de Carnes e Aves	80
Técnicas e Manuseio de Pescados e Frutos do Mar	80
<i>Garde Manger</i>	80
Custos Aplicados à Gastronomia	40
Atividades Complementares	20
TOTAL	420

MÓDULO III – 460 horas — Culinária Contemporânea e Internacional - Certificação: 1º Cozinheiro	
UNIDADE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Panificação	80
Confeitaria	80
Cozinha Brasileira	80
Marketing	40
Cozinha Contemporânea	80
Metodologia de Pesquisa	40
Atividades Complementares	20
Trabalho de Conclusão de Curso	40
TOTAL	460

MÓDULO IV – 460 horas — Organização de Serviços de Alimentação - Certificação: Cozinheiro	
UNIDADE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Empreendedorismo	80
Enologia e EnoGastronomia	40
Gastronomia para Eventos e Banquetes	40
Gestão do Conhecimento e Qualidade em Serviços	40
Gestão Financeira em Gastronomia	40
Cozinha Internacional	160
Atividades Complementares	20
Trabalho de Conclusão de Curso	40
TOTAL	460

FONTE: A Autora (2010), com base no PPC de Gastronomia da Hotec (Hotec, 2009).

3.2.3. Flexibilidade curricular

Dentro do plano existente de Aproveitamento de Estudos e Validação de Competências, as habilidades, os conhecimentos e as competências adquiridas ou mesmo constituídas anteriormente poderão ser aproveitadas em conformidade com a lei. Para tanto, o processo se inicia com solicitação formal realizada à secretaria na ocasião da matrícula ou rematrícula pelo aluno; com isso, o que foi desenvolvido por ele anteriormente poderá ser aproveitado.

Cada aluno passará por um processo de validamento individual para cada unidade curricular, dentro das normas existentes nos processos de aceleração de estudos, sem deixar de se respeitar, para cada aluno e em cada módulo, um teto equivalente a 25% da carga horária deste.

Os processos de aproveitamento requeridos e consignados terão seus pareceres registrados em ata e arquivados no prontuário do aluno, além de serem analisados pelo CONSU (Conselho Superior) da Hotec.

Embora os quatro módulos sejam realizados sequencialmente, a estrutura do curso de Gastronomia não é estritamente rígida e possibilita a validação de habilidades, competências e conhecimentos adquiridos pelos alunos em outra graduação de curso superior, no próprio trabalho e/ou até mesmo por meios informais, dentro da legislação existente.

3.2.3. Política de integração do ensino, P&D (Pesquisa Aplicada e Desenvolvimento) e articulação com a sociedade

A Hotec tem mantido ações concretas de articulação com vários segmentos da sociedade, além de preservar políticas crescentes de integração do ensino-aprendizagem e iniciar um processo metodológico voltado à Pesquisa e ao Desenvolvimento.

A situação pontual de pesquisa feita em sala de aula e nos laboratórios, envolvendo procedimentos operacionais e elaboração de pratos e sobremesas, leva diversos colaboradores da Hotec a apresentar seus trabalhos em revistas, mídia televisiva e em vídeos.

Além da participação de professores e de alunos, a Hotec tem mantido também ações articuladoras com os meios produtivos relacionados à Gastronomia, inclusive com a celebração de inúmeras parcerias (Anexo 5) com produtos, equipamentos e serviços, o que acaba se tornando um diferencial para o aluno.

A Hotec vem participando de ações governamentais com a qualificação e a requalificação profissional de membros da comunidade, além de projetos do Governo como o FAT (Fundo de Amparo ao Trabalhador), a Fundação Estadual do Bem-Estar do Menor (atualmente conhecida como Fundação Casa), Secretarias do Governo do Estado de São Paulo e outros programas como o do Instituto Cultural do Trabalho e o Projeto Jovem Cidadão.

A Hotec dispõe também de um conjunto de ações que promovem a concessão parcial e total de bolsas de estudos e políticas conjugadas de internação de estágios profissionalizantes, além de monitorias.

Os dirigentes da instituição concretizaram um projeto de integração com parceiros para celebrar convênios visando à colocação de formandos em programas de desenvolvimento de receitas para gerentes de supermercado e donas de casa, num programa culinário itinerante por diversos estados do Brasil.

O desenvolvimento de outros programas com a comunidade e projetos voltados à terceira idade, como a ocupação do Cook Center, tem constantemente colaborado para a elaboração de receitas e atividades para idosos da região, tendo em vista a grande presença de pessoas nessa condição nas circunvizinhanças. Além disso, a faculdade desenvolve regularmente programas de culinária vespertinos para idosos, com duração de três horas. Por meio de uma quantia simbólica de R\$ 1,00, todos os participantes se inscrevem em grupos abertos de até cinquenta pessoas sentadas, nos

quais são realizadas atividades de entretenimento, aulas de culinária com degustação e sorteio das produções realizadas nas cozinhas.

A instituição participa dos programas sociais do governo, como o Prouni — Universidade para Todos, Escola da Família e Jovens Acolhedores, contribuindo, também, para gerar oportunidades de acesso ao nível superior àqueles que não têm condições econômico-financeiras de cursar uma escola particular de nível superior. Não obstante, a instituição, na sua constante interação com hospitais, clínicas e hotéis, com a participação do seu corpo docente e discente em palestras, seminários, fóruns, feiras e eventos diversos da área de Turismo e Hospitalidade, tem trazido uma simbiose de ideias, cooperação e compartilhamento de vivências de forma a subsidiar a formação dos alunos e articular melhor a sua participação na sociedade, iniciando com o foco em sua própria comunidade.

3.2.4. Política de articulação com as empresas

Dentro da nova ordem econômica, outra mudança importante que se processa no mundo do trabalho é a necessidade de maior educação formal dos trabalhadores. Assim, a escolaridade, aliada à qualificação profissional, passou a ser um dos requisitos mais exigidos pelas empresas.

A Hotec não poderia se eximir da responsabilidade de formar profissionais competentes e aptos a atender as demandas do mercado de trabalho impostas por mudanças tecnológicas e econômicas contínuas.

3.2.5. Parcerias e convênios

Para garantir o provimento de força de trabalho qualificada, o processo de parcerias e convênios com o mundo empresarial sempre foi visto pela Hotec como instrumento imprescindível para:

- atualizar permanentemente o curso e sua grade curricular;
- melhorar a qualificação profissional dos alunos e do corpo docente;

- facilitar aos alunos e docentes o acompanhamento do desenvolvimento tecnológico;
- abrir oportunidades para estágio e emprego, por meio de parcerias e convênios;
- propiciar aos alunos e docentes uma maior vivência profissional;
- acessar mais facilmente os principais fornecedores de produtos, serviços e tecnologia;
- sob o prisma de melhor capacitação e aperfeiçoamento, formatar programas que incorporem as evoluções pedagógicas por meio de:
 - cursos e programas de extensão/especialização
 - palestras
 - simpósios
 - seminários
 - eventos
 - visitas técnicas
 - *workshops*

Para Hotec, o projeto de parcerias e convênios representa também, através de doações de produtos, equipamentos e serviços, importante fator de economia financeira, possibilitando a transferência de recursos para outros investimentos dirigidos à melhoria da qualidade de ensino e ao desenvolvimento do corpo docente, subsidiando até mesmo uma política de mensalidades mais acessíveis.

Assim, a Hotec, sempre com os olhos voltados para o presente e o futuro e com atenção especial às exigências do mercado em um mundo globalizado, vem desenvolvendo um arrojado e revolucionário processo de parcerias e convênios, que representam hoje um universo com mais de 200 entidades parceiras e conveniadas. (No Anexo 2, encontra-se a relação das empresas parceiras da Hotec.)

CAPÍTULO IV

CAPÍTULO IV: A HISTÓRIA DE VIDA DE PROFESSORES DE GASTRONOMIA

Por esta pesquisa apresentar-se intimamente comprometida com os aspectos que envolvem questões de subjetividade da Gastronomia, pelos seus sabores e aromas, e na intenção de propormos um convite ao resgate da memória afetiva e gastronômica⁶¹, optamos metodologicamente pela história de vida, mediante relato oral de narrativas de sujeitos professores da área de Gastronomia, mais precisamente que atuem no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Enquanto buscávamos entender o valor das memórias gastronômicas dos docentes para esta pesquisa, nos deparamos com uma narrativa de Flávio de Queiroz Salek (2010), ao fazer a apresentação do livro de sua avó, a renomada Raquel de Queiroz:

Desde muito pequeno, eu viajava nas férias para a fazenda Não Me Deixes. Lá, o menino criado na Rua Paissandu, no bairro carioca do Flamengo, passava a viver em outro mundo, um mundo que também se incorporou ao seu. São muitas lembranças: uma parte do dia, a manhã, era a das aventuras masculinas, por assim dizer. Na caminhonete do meu avô, eu o acompanhava em suas caçadas pelas lagoas da caatinga; no curral, via o leite ser tirado, os bezerros apartados, ou seguia os trabalhadores para assistir a algum serviço de corte de madeira ou reparo de cercas. E o melhor de tudo — andar na garupa do cavalo Araguaia de minha mãe ou, quando um pouco maior, no meu próprio cavalo, visitando alguma fazenda vizinha ou passeando pelas trilhas da mata. À tarde, depois do almoço, quando o gado estava solto e meu avô tirava uma longa sesta, eu ia vasculhar os mistérios da cozinha de minha avó. São lembranças tão presentes quanto as aventuras nas terras da fazenda. Na verdade, os fascínios da cozinha começavam antes de o sol nascer, quando uma das meninas acendia o fogão a lenha. Era um fogão enorme, bem no centro da cozinha, com uma chaminé no meio. Tinha então o início do dia na cozinha da minha avó, que iria funcionar, sem pausas até a hora do jantar. Um pouco depois, ainda escuro, chegava a Nise, que governava a cozinha de minha avó. Eu, então, me aboletava no pé do fogo e esperava que a Nise, a quem eu adorava, fizesse ali na hora para mim uma das delícias de que eu mais gostava, a tapioca. (SALEK, 2010, p. 10-11)

⁶¹ A expressão “memória afetiva e gastronômica” tem sido utilizada pela Gastronomia Internacional como *comfort food*. Seu princípio básico encontra-se em proporcionar ao consumidor, em contraposição a tantas novas tendências da GGastronomia, sensações que nos remetem às lembranças da infância.

Sobre a metodologia da história de vida, Severino (2007, p. 125) apresenta que esta técnica de pesquisa “pode assumir formas variadas: autobiografia, memorial, crônicas, em que se possa expressar as trajetórias pessoais dos sujeitos”.

Para esta pesquisa, optamos pela escuta das narrativas de história de vida por meio de entrevista. Rampazzo (2005) acrescenta que, por essa técnica, as manifestações corporais também podem ser observadas:

A História de Vida tenta obter dados relativos à “experiência íntima” de alguém que tenha significado importante para o conhecimento do objeto em estudo. Por meio dessa técnica, procuram-se captar as reações espontâneas do entrevistado, em face de certos acontecimentos fundamentais em sua vida. (RAMPAZZO, 2005, p. 117)

Segundo Araújo (2010), nessa metodologia “há certamente um outro ar de sedução que mobiliza falantes e ouvintes... A narrativa é tecida por relatos de memórias vividas, ‘herdadas’, inventariadas, que revelam experiências de vida e ganham sentidos na sua forma verbalizada, seja oral ou escrita”.

Concordamos com Araújo (2010) quando afirma que nos registros de memória, além da expressão oral, outros sinais compõem a peça narrativa:

... O destaque especial é para a singularidade com que os traços mímicos e os tons de voz desenham filetes de lembranças. Estes impõem uma força extraordinária ao relato porque produz um movimento do corpo e o faz falar. Assim como os ambientes, o corpo é também um artefato narrativo. Ele ganha relevo pelo que é visível e não pelo o que é audível, por isso impõe aos outros um olhar de decifração. A manifestação de gestos, as entonações de vozes, as reticências silenciosas e as expressões faciais compõem a peça narrativa porque articulam linguagens simbólicas. (ARAÚJO, 2010, p. 4)

Sendo assim, acreditamos que os relatos orais nos permitem também conhecer as diferentes temporalidades expressas nos relatos de memória e, aplicando-se especificamente a esta pesquisa, a tradução em palavras das sensações advindas do ato de cozinhar e de comer, através de representações dos acontecimentos.

4.1. Os sujeitos da pesquisa: seleção dos professores

Para realizarmos esta pesquisa, selecionamos, por meio de critérios predeterminados, oito professores atuantes no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, da Faculdade Hotec, sendo objeto de consideração tanto os professores que lecionam disciplinas de caráter prático (que utilizam principalmente os laboratórios gastronômicos) como os de caráter teórico (que utilizam principalmente as salas de aula).

No processo de seleção dos professores participantes, foram considerados, em relação aos princípios da equidade, os seguintes critérios norteadores: docentes representantes dos gêneros masculino e feminino; docentes que apresentassem formação acadêmica com níveis de pós-graduação lato sensu e stricto sensu; docentes que apresentassem um tempo mínimo de dois anos de docência no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; docentes representantes de disciplinas teóricas e práticas.

O quesito idade não foi um indicador para a seleção dos entrevistados. Percebemos, quando do momento da seleção dos docentes, que, na instituição analisada, há um perfil mais jovem de professores de área prática, em relação aos de disciplinas teóricas.

No que se refere à questão de gênero, nessa instituição, observamos que, após análise de documentos e prontuários dos professores do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, para ministrar as disciplinas práticas⁶², o curso conta com maioria de professores do sexo masculino, conforme demonstração nas Figuras 11 e 12 seguintes:

⁶² As disciplinas práticas, ministradas nos laboratórios gastronômicos, apresentadas ao longo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia na instituição analisada (Faculdade Hotec), são: Habilidades Básicas de Cozinha, Habilidades Avançadas de Cozinha, Técnicas e Manuseios de Carnes e Aves, Técnicas e Manuseios de Pescados e Frutos do Mar, *Garde Manger*, Panificação, Confeitaria, Cozinha Brasileira, Cozinha Contemporânea, Cozinha Internacional e Gastronomia para Eventos e Banquetes.



FONTE: Pesquisa de campo — Hotec (2010)

FIGURA 26. PROFESSORES DO CURSO SUPERIOR DE GASTRONOMIA — GÊNERO MASCULINO — 1º SEMESTRE DE 2010.



FONTE: Pesquisa de campo — Hotec (2010)

FIGURA 27. PROFESSORES DO CURSO SUPERIOR DE GASTRONOMIA — GÊNERO FEMININO — 1º SEMESTRE DE 2010.

A análise das Figuras 11 e 12 apresentadas anteriormente nos revela que, nessa instituição de ensino, basicamente em proporções semelhantes, a maioria dos professores do gênero masculino ministram aulas práticas, desenvolvidas nos

laboratórios gastronômicos, em contrapartida, a maioria dos professores do gênero feminino ministram as aulas teóricas⁶³, desenvolvidas em salas de aula.

Por meio dessas informações preliminares sobre idade e gênero, para realizarmos a seleção prévia dos professores, de acordo com os critérios norteadores, consultamos os documentos oficiais disponibilizados na secretaria da instituição analisada — a Hotec, sendo: currículo de cada profissional selecionado e fichas individuais, contendo informações sobre o ano de ingresso na instituição e disciplinas do curso onde eles estão alocados.

Ressaltamos que, depois de contactados, os docentes pré-selecionados se dispuseram, num primeiro convite, de modo gentil e colaborativo, a participar deste processo de entrevista para a escuta da história de vida de cada um, de suas trajetórias impressas nos eixos do seguinte tripé: trajetórias da família, de formação e de vida profissional.

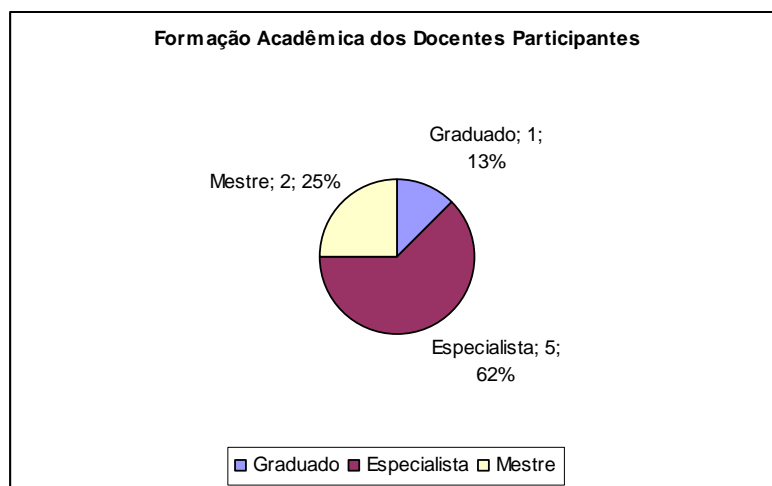
Com essa análise inicial, obtivemos importantes dados que passariam a compor o perfil dos docentes participantes desta pesquisa, nos quesitos de formação acadêmica e tempo de docência de cada profissional.

No que se refere à formação acadêmica, dos 8 professores selecionados, um deles foi caracterizado, nesta pesquisa, como graduado justamente por não ter concluído o curso de pós-graduação *lato sensu* em docência em Gastronomia, apesar de estar cursando; 5 professores apresentaram a formação de especialistas, obtida em cursos de pós-graduação *lato sensu*, nas áreas da docência, em Gastronomia, Gestão, Negócios Internacionais e Direito. Registre-se que um dos professores considerados nesta pesquisa como especialista está cursando o programa de mestrado em

⁶³ As disciplinas teóricas, ministradas nas salas de aula, apresentadas ao longo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia na instituição analisada (Faculdade Hotec), são: Aspectos Históricos e Geográficos na Gastronomia, Comunicação Aplicada, Sala e Bar, Estrutura e Funcionamento de Cozinha, Higiene Alimentar, Cidadania e Código de Defesa do Consumidor, Nutrição Aplicada e Desenvolvimento de Cardápios, Custos Aplicados à Gastronomia, Marketing, Metodologia de Pesquisa, Empreendedorismo, Enologia e EnoGastronomia, Gestão do Conhecimento e da Qualidade em Serviços, Gestão Financeira em Gastronomia.

Hospitalidade; 2 professores apresentaram a titulação de mestre, obtida nos programas de pós-graduação stricto sensu, nas áreas de Hospitalidade e Administração.

Para efeito de mapeamento, disponibilizamos essas informações na Figura 13:



FONTE: O Autor (2010)

FIGURA 28. TITULAÇÃO DOS PROFESSORES

As informações que fazem referência ao tempo de docência de cada profissional, na área de Gastronomia, também foram obtidas no processo de análise curricular e confrontadas com os relatos dos docentes, quando narrados no momento da história de vida. Por se tratar de uma pesquisa voltada ao processo de formação do docente iremos considerar também o tempo de docência em cursos de outras áreas.

O contato com o tema e os objetivos desta dissertação se deram, inicialmente, numa conversa informal, com cada docente, em que foi exposta, em linhas gerais, a trajetória do projeto desta pesquisa, aliada aos anseios e questionamentos que a incorporam, à justificativa da escolha do caminhar metodologicamente pela história de vida, bem como à necessidade de estudos nesta área, Gastronomia, tão recente e relevante. Contudo, ao longo desse diálogo, atentamo-nos para que, dentre nossos comentários, não interferíssemos nas narrativas dos professores, conduzindo, eventualmente, informações para alguma resposta.

Ressalte-se que iremos preservar a identidade de cada professor participante, omitindo seus nomes verdadeiros, bem como os das instituições em que desenvolveram trabalhos profissionais fora da Hotec e as em que concluíram seus estudos. Por considerarmos a Faculdade Hotec como parte integrante desta pesquisa, não omitiremos as citações docentes referentes a essa instituição.

Apresentaremos nossos entrevistados com nomenclaturas que possibilitem ao leitor, de modo a preservar a identidade do nome, a percepção e distinção quanto ao gênero desse docente. Determinaremos que, para os representantes do gênero masculino, os números ímpares acompanharão sua nomenclatura, assim sendo: Docente 1, Docente 3, Docente 5 e Docente 7. E, para os docentes que representam o gênero feminino, por consequência, os números pares acompanharão sua nomenclatura: Docente 2, Docente 4, Docente 6 e Docente 8.

No Quadro 12, o perfil de nossos docentes segundo idade, gênero, formação acadêmica (incluindo a formação pedagógica para lecionar num curso superior) e a prática docente:

QUADRO 12. PERFIL DOS PROFESSORES

Denominação	Idade	Gênero		Formação Acadêmica					Prática Docente			
		masculino	feminino	Titulação			Possui formação pedagógica*		Aulas predominante		Tempo docência (em anos)	
				graduado	especialista	mestre	sim	não	práticas	teóricas	total	em Gastronomia
Docente 1	36	X		X				X	X		> 10	10
Docente 2	26		X		X		X		X		6	6
Docente 3	43	X			X		X		X		16	16
Docente 4	26		X			X		X	X		2,5	2,5
Docente 5	48	X			X			X		X	5	5
Docente 6	28		X		X		X			X	4	4
Docente 7	33	X				X		X		X	10	2
Docente 8	45		X		X		X			X	8	3

FONTE: Pesquisa de campo — Hotec (2010)

* NOTA: Para a formação pedagógica, estamos considerando o antigo curso de magistério, a faculdade de pedagogia e a pós-graduação *lato sensu* em docência do ensino superior.

A realização das entrevistas, com a escuta das narrativas de história de vida, foi previamente agendada com cada docente. Os professores concordaram com as gravações de seus relatos, que foram feitas com o auxílio de um microfone externo conectado ao computador, utilizando o programa de gravador de voz do *software* Windows XP®. Ao apresentarmos o procedimento desta pesquisa aos docentes, ressaltamos que manteríamos sob sigilo sua identidade, no que eles não manifestaram restrições, comentando, inclusive, que não se oporiam à divulgação de seus nomes verdadeiros.

Para a condução das narrativas, elencamos algumas perguntas, que, dentro de nossas expectativas iniciais, poderiam nortear o discurso dos docentes. Nossa pretensão, de acordo com os objetivos da pesquisa, seria identificar os principais elementos constituintes no processo de formação desse professor do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, por meio das experiências e dos saberes articulados e advindos da educação formal, da educação informal e da educação não formal, impressos em suas trajetórias de vida e analisadas pelos eixos do tripé: família, formação e vida profissional.

Buscamos, com essas narrativas, a percepção e o entendimento da formação desse profissional, bem como o peso atribuído por eles a cada item existente nos eixos de trajetórias e de pertencimentos. As questões sociais também nos interessaram, ainda que em caráter secundário, pois a Hotec promove cursos de educação não formal, também na área de Gastronomia, voltados ao âmbito da responsabilidade social e muitos professores participam desses cursos, ministrando aulas — o que nos leva a concluir que essa prática também pode ser integrante do processo de formação desse docente.

Para atingirmos nossos objetivos e constatações, pelo roteiro de perguntas para os professores, mantivemos algumas questões implícitas nas entrevistas, como “Sua família teve influência em sua escolha pela área de Gastronomia?”, “Seus familiares possuíam vínculos profissionais com a Gastronomia?”, “Você aprendeu a cozinhar com a sua mãe?”, “Na área de Gastronomia, é necessário possuir experiência profissional para além da docência?”, “Qual peso na formação do professor de Gastronomia para os

cursos no âmbito da educação não formal voltados para essa área?”, “Dentre os saberes necessários para a docência no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, os cursos de educação formal são necessários?”, “Quais os aspectos que você considera ser constituintes de sua formação?”.

No processo de escuta da história de vida, privilegiamos também o olhar atento à linguagem corporal, que poderia ser transcrita em palavras. Como não tínhamos a intenção de obter respostas curtas e objetivas a nossas perguntas (ver apêndice), permitimos que nossos docentes expusessem, sem cortes do pesquisador, seus relatos de memórias de vida, que seriam transcritos na íntegra.

Durante as entrevistas, percebemos que, de início, a maioria dos docentes manifestaram certo desconforto. Acreditamos que um dos motivos seria o uso do microfone para a gravação, ainda que este não necessitasse de estar posicionado diante do entrevistado, de modo a captar sua voz como se estivesse numa conversa informal. Porém, após as primeiras perguntas e os minutos iniciais, os docentes passaram a apresentar suas trajetórias e histórias de pertencimento com a docência no curso superior de Gastronomia de maneira mais espontânea. Houve momentos de emoção, nos quais não pudemos deixar de participar e compartilhar, com lágrimas e risos, deixando de lado, assim, a formalidade do pesquisador na entrevista.

Admitimos que, por cada relato apresentado proceder de diferentes pessoas, com singulares histórias e memórias de vida, nosso roteiro inicial de perguntas sofreu alterações, no que diz respeito à sua ordem temporal e organizacional dos fatos e assuntos. Cada narrativa imprimiu seu ritmo, tomando, inclusive, rumos diferentes, de acordo com as histórias, seus sentidos e significados, de modo a não apresentar semelhança entre um entrevistado e outro no que diz respeito à sucessão e à sequência das perguntas realizadas para os professores.

4.2. A interpretação das vozes dos professores

Realizadas as entrevistas, partimos para a fase de transcrição⁶⁴. Nesse momento, enquanto traduzíamos a linguagem oral para uma linguagem escrita, as lembranças de cada encontro vinham à tona, acompanhadas pela emoção da fala e pela lembrança do gestual realizado de cada professor participante.

Ao longo do processo de escutar novamente cada fala docente, longe do envolvimento e da ansiedade, face ao momento da entrevista, conseguimos destacar, enquanto transcrevíamos, pontos importantes que nos interessaram na condução desta pesquisa.

Selecionamos, em cada fala, agora transcritas, as situações que nos remetem aos aspectos constituintes da formação do professor de Gastronomia, narrados por cada docente.

A maioria dos professores que participaram desta pesquisa informou que seu contato com a área da Gastronomia seria proveniente das trajetórias de vida nos eixos família, formação ou vida e história profissional, portanto pelas experiências advindas da educação informal, formal e não formal.

4.3. Trajetória de experiências via educação informal

Segundo as narrativas de 4 professores, do total de 8, sendo que 2 ministram disciplinas práticas e 2 disciplinas teóricas, seus familiares apresentavam vínculo profissional com a área de Gastronomia. Para alguns docentes, esse fato havia passado despercebido enquanto aspecto constituinte de sua formação.

... Meu pai sempre teve padaria e minha mãe também sempre trabalhou com restaurante... Eles ainda têm um restaurante e café no Morumbi... (Docente 1)

... meu pai montou uma lanchonete. E da lanchonete a gente começou a vender doces de terceiros, aí um dia meu pai falou pra mim: "Já que a gente tá vendendo doces de terceiros, vamos aprender a fazer!..." (Docente 3)

⁶⁴ As entrevistas, na íntegra, estão disponibilizadas nos Apêndices 2,3,4,5,6,7,8 e 9.

... meu primeiro trabalho na verdade foi em família e não conta muito. Minha mãe sempre teve doceria, na verdade era cafeteria... (Docente 6)

... meu avô foi maître e chef de cozinha no Jôquei Clube por muitos anos. Depois ele abriu um restaurante e trabalhei com ele por um período, mas na parte administrativa, numa pizzaria, e depois disso ele foi chefe de cozinha no Hotel Transamérica... No começo eu até achava que não havia relação, mas acabou influenciando sim... (Docente 7)

Os professores que não apresentavam, em suas trajetórias, ninguém da família envolvido profissionalmente com Gastronomia, 2 optaram por abrir um negócio próprio na área, um deles manifestando a existência de referência materna na cozinha:

... Teve uma hora que não estava mais me acrescentando lá, porque fábrica, quando se tem um catálogo de doces, você não pode fugir daquilo, não pode criar. E aí, meu pai virou pra mim e disse que já iria trabalhar com isso, ele iria abrir um buffet pra mim e para a minha mãe. Eu comecei a trabalhar com eventos, então tenho até hoje aberto um buffet que chama xxxxxx xxxxx Eventos, minha mãe fazia a decoração e eu toda parte de Gastronomia... (Docente 2)

... quando eu saí da xxxxx, eu queria abrir um negócio por conta própria. Durante seis meses fiquei pensando o que poderia fazer; como eu gostava muito de cozinhar — a minha mãe e a minha avó cozinhavam muito bem, aliás, a minha mãe chegou a ganhar dois concursos promovidos pela xxxxx, pela revista xxxxx, concorrendo com grandes chefes de cozinha, foi então, que eu resolvi abrir um restaurante... (Docente 5)

Um dos docentes que ministra disciplina de caráter teórico narrou que possui forte relação com a prática da Gastronomia, quando estava à frente da gestão de seu próprio negócio, um restaurante:

... cozinheiro super bem. Lá no xxxxx que foi o restaurante que eu montei, eu e o meu sócio, nós iniciamos do zero, todo o cardápio foi desenvolvido por nós, e quem cozinhava melhor era eu. Eu que elaborava e criava os pratos... (Docente 5).

A referência familiar, apresentada numa das narrativas anteriores, também se manifestou nas memórias gastronômicas da maioria dos docentes, que verbalizaram suas experiências iniciais na cozinha por meio de aprendizagens obtidas com a educação informal, sendo, inclusive, para muitos, fator de influência quando do ato de escolha profissional.

... Comecei a cozinhar com a minha avó e, com sete anos, eu já cozinhava. Aprender a cozinhar não foi difícil, não foi por necessidade, fez parte do meu dia a dia, era muito legal. Minha mãe e meu pai tinham um restaurante e, pra gente não ir pro restaurante fazer bagunça no salão, ela deixava a comida pronta em casa. Ela falava pro meu irmão mais velho para esquentar a comida e dar para mim quando a gente voltasse da escola. Mas meu irmão era muito preguiçoso, ele colocava um caixotinho na frente do fogão e falava para eu esquentar a comida até a hora que estivesse borbulhando, daí eu desligaria e chamaria por ele. Só que o bife requentado sempre ficava horrível, então, eu picava o bife e dava pro cachorro. Daí, eu pegava um outro bife na geladeira e fritava na hora. Foi assim que eu comecei a cozinhar, fazendo o serviço que era pro meu irmão fazer, mas eu fazia gostando... (Docente 1)

Com minha família. Principalmente com minha mãe e avó materna.... Desde pequena as observo, e ajudo no preparo dos pães, tortas, molhos, massas, sobremesas... Minha mãe, de todas as filhas e netas, foi a única que deu continuidade as tradições culinárias. E eu, conseqüentemente, sou a única que sabe cozinhar, devido ao meu interesse desde cedo. Todos os livros de receitas e utensílios de cozinha de minha família vieram para mim... (Docente 2)

... cozinhar, eu aprendi com a minha mãe..., tudo começou com ela. Eu tenho uma passagem que marca muito a minha escolha de ter ido para o caminho da confeitaria, porque eu via a minha mãe decorando os bolos de aniversário da gente. Então minha mãe batia bolo, fazia aquele glacê à base de manteiga, de gordura, que engordurava a pia, panela, batedeira e que depois, no final do trabalho, minha mãe tinha que lavar tudo com água quente, ela punha uma leiteira de água quente no fogão e fervia a água, jogava a água em tudo pra lavar, pra esterilizar. Mas aí eu via a minha mãe criando campinho de futebol, na época da Páscoa fazia uma cara ou um corpo de coelhinho e cobria tudo com coco ralado, sabe? Ou então fazia borboleta para a minha irmã, sabe, meu pai cortava a madeira de deixar a asinha da borboleta como se tivesse batendo. Então o bolo ficava em forma de "V" assim, a asinha ficava na forma de "V". Acho que o meu maior incentivo, de iniciativa, foi minha mãe... (Docente 3)

... Com certeza, desde cedo a minha mãe sempre nos acostumou, nos finais de semana, a fazermos alguma coisa, um pão, um bolo, um doce, focado mais nessa parte de confeitaria... Mas há um tempo atrás vi uma foto minha que me chamou a atenção, devia ter uns três ou quatro anos de idade, eu estava na praia e, em vez daqueles brinquedos que as crianças costumam levar para a praia, eu estava com panelas. Acredito que isso já seria um sinal do caminho que eu iria seguir. A minha avó sempre cozinhou muito bem, apesar de ter convivido pouco com ela, pois quando ela faleceu eu tinha quatro anos. A minha mãe também tem uma mão muito boa para cozinhar... (Docente 4)

... Bom, minha família que não me ouça, porque é difícil eu dizer com quem foi. Não foi com a minha mãe, embora eu sempre tenha visto minha mãe cozinhar, mas assim uma paixão (ah, eu vou chorar, pode chorar?)... porque eu tive uma morte recente na família. Eu tenho quatro tias-avós, duas falecidas e duas vivas e todas viveram para cozinhar e para cuidar e esse cozinhar, na verdade, nem viveram para cozinhar, mas cozinhando traziam a família que cuidavam que, foram agregando, vamos dizer assim. E o que eu me lembro muito é de uma coisa que eu gosto, até hoje eu gosto muito, sou apaixonada por molho de tomate, suco de tomate, tudo que é de tomate e a minha memória é ver a minha tia fazendo molho de tomate. Eu lembro que ela picava cebola miudinha, tudo bonitinho, colocava para refogar, depois ela, acrescentava o molho de tomate de caixinha, nada italiano, nada artesanal... Ela abria a caixinha, misturava, e aí

eu queria provar “Ah, deixa eu ver se está bom de sal”, o que eu me lembro e que gravou muito é que a primeira vez que de fato eu pude pôr a mão no fogão, não sei que idade eu tinha, foi fazendo molho de tomate. Ela colocou uma cadeira para mim e ela foi fritando e eu fui mexendo, colocando molho e eu fui mexendo. Então é assim, quem me ensinou a cozinhar, não é que me ensinou, mas quem sempre eu vi cozinhar e sempre me deu muita vontade, foram as minhas tias. (Docente 6)

... desde pequeno eu tenho paixão por cozinha, embora não saiba cozinhar, mas eu sempre tive essa paixão por causa dele, meu avô, adorava as comidas que ele fazia e, até hoje eu tenho um fascínio pela cozinha. Pelo menos em alguns aspectos ajuda a contextualizar; algumas partes práticas, acho que ajuda sim... (Docente 7)

Das narrativas docentes, nos atentaremos a uma delas, que exemplifica o conhecimento pelas experiências e pelos saberes adquiridos no âmbito familiar, uma espécie de saber herdado, de pai (mãe) para filho (a), de avô (ó) para neto (a). Trata-se de um docente que, antes de se profissionalizar na área de Gastronomia, exercia a profissão de jornalista:

... Foi numa das entrevistas, num restaurante chamado “xxxxx”, inaugurado aqui em São Paulo, tradicional por ter porquinhos de leite... Na hora da entrevista, no dia da inauguração, eles estavam superperdidos dentro da cozinha. Aí eu falei para o rapaz que estava entrevistando “Você não quer que eu te ajude?”. Ele me perguntou se eu não precisava terminar de fazer a entrevista, eu respondi a ele que não tinha problema, que eu deixaria de lado o gravador e o ajudaria com os porcos. Ele perguntou ainda se eu entendia de porcos e eu respondi que sim, entendia muito bem. Então, abri os porquinhos e a gente limpou rapidamente. Ele falou “Nossa, como você cozinha bem! O que está fazendo com esse gravadorzinho na mão? Você não está com a peça errada na mão? Você deveria estar com uma faca e não com um gravador”. Aquilo pesou bastante, fui pra casa e não conseguia tirar as palavras daquele cozinheiro da minha cabeça: “Será que você não está com a peça errada na mão?”. Aí, comecei a visualizar como seria toda minha trajetória como jornalista. Eu pensei “Não é isso que eu quero...” Então, achei que seria interessante tentar e desenvolver esse lado de Gastronomia, que era até então lazer, porque eu via meu pai trabalhando, a mãe e as avós, mas nunca tinha visualizado viver daquilo... Eu já sabia, desde moleque, abrir o porco, limpar a tripa, fazer linguiça. Quando eu tinha sete anos, eu e meu irmão fazíamos as linguiças e também os processos de defumação... (Docente 1)

Apenas um, dos docentes entrevistados, manifestou não ter afinidade com a cozinha. Entretanto, relata apoiar e incentivar a filha, que possivelmente deve seguir a área de Gastronomia:

... Na verdade não cozinho e, particularmente, não tenho muita afinidade com a cozinha. Mas, pra você ver como que é, tenho uma filha que adora a área de Gastronomia e que, possivelmente, num futuro próximo, vai ter algum conhecimento nessa área. Para mim é muito proveitoso poder aliar a minha docência com aquilo que ela pretende, até no sentido de orientação, de poder

participar mais ativamente deste negócio que, certamente, ela vai vir a ter...
(Docente 8)

4.4. Trajetória de aquisição de saberes via cursos de educação não formal

No que se refere às aprendizagens, às experiências e aos saberes adquiridos, via educação não formal, na área de Gastronomia, todos os docentes envolvidos nesta pesquisa, que ministram aulas práticas, apontaram a existência e necessidade de realização de cursos, em suas trajetórias de formação, fora do âmbito e da regulamentação escolar em suas trajetórias de vida.

... Meu primeiro curso foi na xxxxx, que ainda oferta de graça alguns cursos e favorece, até hoje, muitas pessoas... Lembro que foi uma aula de massa folhada portuguesa. Aí eu falei: “É isso mesmo do que eu gosto!...” Foi superimportante a realização de cursos assim, porque nós não temos uma cultura gastronômica muito forte no País, na verdade a gente tem pouco conhecimento e tudo o que vinha era informação. Na época, não existia curso de Gastronomia, quinze anos atrás, quando se falava de curso de Gastronomia, ou era curso por livros da xxxxx ou das culinaristas... Tinha um curso com a Dona xxxxx, que fazia muito bem um pastelzinho e ia dar um curso no final de semana na casa da fulana de tal. Aí, todo mundo se juntava na casa daquela dona, onde teria o curso do pastel, que tinha a receita do melhor pastel, e, realmente foi assim que eu aprendi várias coisas, vários pontos de massas, nunca foi na faculdade... Esses cursinhos que eu realizei, acho que foram mais de cem! Fiz curso de tudo, de empadinha e até churros! E de churros, a gente teve que aprender na rua, porque ninguém ensina churros, não existe escola de churros no Brasil, não é uma cultura nossa também... (Docente 1)

... Nessa época, ele [o antigo patrão] me apresentou a Hotec, e enquanto eu não consegui fazer a faculdade, que já tinha começado, fiz todos os cursos de qualificação na área de Gastronomia, durante o ano de 2003, esperando o vestibular seguinte... (Docente 2)

... No curso superior eu aprendi muita técnica? Aprendi. Mas você não vai aprender tudo de uma vez só no mesmo lugar, no mesmo ano, na mesma década, isso eu acho que você vai incorporando valor, você vai incorporando experiência, incorporando ensinamentos, incorporando técnica, tanto é que a técnica não é uma coisa morta, é uma coisa que renova a cada dia, todo dia chega um produto novo no mercado da confeitaria ou todo dia chega um instrumento, um utensílio diferente, é um termômetro, é uma forma de silicone, um saco de confeitaria de última geração que não rasga, que não fura, então, assim, eu acho que a gente sempre incorpora valor. Então, eu fui fazer curso de chocolate, eu fui fazer curso de sorvete, eu fui fazer curso de ovo de Páscoa pra época da Páscoa, eu fui fazer curso de decoração de bolos... (Docente 3)

... Fiz curso profissional para padeiro, para vivenciar um pouco essa questão quanto a padaria, maquinário, esse curso foi como um técnico. No período da faculdade fiz vários cursos no xxxxx, cursos de duração mais rápida, de uma semana, duas semanas, docinhos para festas, biscoitinhos, arranjos para festa, organização de eventos. Outros cursos foram na área de confeitaria, aqui em

São Paulo, na escola do xxxxx, cursei a confeitaria básica, a avançada e a confeitaria de butique... (Docente 4)

Uma docente de disciplinas teóricas também realizou cursos de educação não formal na área de Gastronomia. A questão da proximidade de sua formação (Nutricionista) com a Gastronomia poderia explicar a busca por essa modalidade de cursos, já que a própria docente atribuiu alto grau de relevância a esse tipo de aprendizagem.

...Contribuiu com certeza, porque eu tenho a formação de nutricionista, a faculdade de Nutricionista, agora essa prática da Gastronomia, que eu preciso ter para conversar de igual para igual com o meu aluno, eu acabei aprendendo nos cursos de qualificação. Eu não ia entrar num restaurante e falar “Ah, deixa eu fazer um estágio aqui para ver como que funciona”. Os cursos que mais tiveram relevância, fora estes de congelamento e descongelamento, foram os de Cozinha Intermediária e Cozinha Básica porque você vive ali um ambiente de restaurante mesmo, por mais que seja dentro de uma escola, dentro de um laboratório escolar, vamos dizer assim, é a rotina de um restaurante. Então ali eu tive, de fato, a impressão de como é uma cozinha e aí eu posso falar com o meu aluno entendendo a realidade dele, então teve muita relevância na minha formação. (Docente 6)

Das situações de aquisição de saberes via educação não formal, um dos docentes relatou uma aprendizagem por meio de experiências com intencionalidade:

... Eu vou ao shopping pra passear, vou pra ver roupa, para comprar um sapato, pra ir ao cinema, mas eu não posso desviar a minha visão das vitrines de doce, das vitrines de sorvete! [risos]. Às vezes, eu fico de experimentar para saber o sabor, textura. Às vezes eu compro, meus amigos, que estão comigo perguntam se eu vou comer doce. Eu respondo que não, que vou degustar para saber o que é. Para conhecer alguma coisa que, às vezes, é diferente, uma criação nova, você vai ter que ir lá, experimentar para ver o que é... Então, se você vai na feira, tem que olhar para a feira com outros olhos... (Docente 3).

4.5. Trajetória de aquisição de saberes via cursos de educação formal

As questões de educação formal foram encaminhadas mediante informações sobre os cursos de graduação e pós-graduação que os docentes realizaram, conforme apresentamos no Quadro 13:

QUADRO 13. CURSOS REALIZADOS PELOS PROFESSORES

Docentes	Cursos	Graduação	Pós-Graduação Lato sensu	Pós-graduação Stricto Sensu	
				Mestrado	Doutorado
1	Colegial	Bacharelado em Jornalismo e Tecnólogo em Gastronomia	Docência em Gastronomia (em andamento)	Não	Não
2	Colegial	Tecnólogo em Gastronomia	Docência em Gastronomia	Hospitalidade (em andamento)	Não
3	Colegial	Tecnólogo em Gastronomia	Docência em Gastronomia	Não	Não
4	Técnico em Administração	Tecnólogo em Gastronomia	Padrões Gastronômicos	Hospitalidade	Não
5	Colegial	Engenharia Eletrônica	Gerenciamento de Negócios; Gestão Financeira; Negócios Internacionais	Não	Não
6	Técnico em Nutrição	Bacharelado em Nutrição	Docência em Gastronomia	Não	Não
7	Técnico em Contabilidade	Bacharelado em Administração	Gestão Hoteleira e em Gestão Empresarial	Administração	Finanças (aluno especial)
8	Magistério	Bacharelado em Direito	Direito Penal e em Direitos Difusos e Coletivos	Não	Não

FONTE: Pesquisa de campo — Hotec (2010)

Quando questionamos os professores sobre a formação necessária para que o docente possa exercer sua função no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, eles apontaram a necessidade de uma formação acadêmica específica para a docência nesse curso. Os professores de disciplina prática manifestaram a necessidade também de se cursar uma faculdade de Gastronomia:

... eu acabei indo para a Faculdade de Gastronomia. Mas foi a melhor coisa que fiz porque o leque ampliou totalmente a minha cabeça ampliou de uma maneira que eu atinjo todas as cozinhas, eu atinjo todas as culturas, do que ficar restrito à confeitaria... Eu quando fiz Gastronomia, eu já dava aula há muito tempo de confeitaria, eu já tinha trabalhado anos e anos com confeitaria, só que não tinha aquela técnica acadêmica, aquela coisa que vem dos livros e tudo... Na faculdade você busca a técnica, em cima da técnica que você aprende você executa qualquer coisa. Então, o importante é a técnica e não a receita... (Docente 3)

... O curso de Gastronomia me deu toda uma base, até porque geralmente nós temos essas disciplinas no decorrer do curso e, também a minha experiência profissional, pois nos restaurantes trabalhei muito com essa parte fria da cozinha, onde você pratica as técnicas que você foi aprendendo anteriormente. Acredito que os dois [tenham contribuído para a minha formação]. E minha especialização também foi prática, foi em Padrões, eu tive um pouco de teoria, mas também muita prática. Eu digo que foi uma revisão da minha graduação, aprofundando um pouco mais... (Docente 4)

Um dos docentes, que ministra disciplina prática, foi enfático ao dizer que os saberes e as aprendizagens adquiridos em âmbito diferente da educação formal contribuíram para sua formação:

... O curso da faculdade, na verdade, dá uma boa base, mas esse toque, aquele nozinho especial, quem dava eram as velhas cozinheiras, as mais antigas, as donas de casa... (Docente 1)

Ainda sobre a formação necessária para o docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, os professores de disciplinas teóricas defenderam a necessidade de formação acadêmica na área de estudo de sua disciplina, entretanto, quando do momento de aula, seria necessário aproximar sua área de estudo com a Gastronomia para que despertasse interesse e houvesse entendimento por parte dos alunos.

... Primeiro a formação acadêmica. Acho que o professor tem que ter uma base, claro que a parte prática tem que ter no geral, porque algumas pessoas dizem que a teoria foge um pouco da prática e acho que não tem que haver certo equilíbrio. Em primeiro lugar a formação acadêmica e depois principalmente para a Gastronomia a parte da consultoria, estar vivenciando na minha área. Como eu faço uma formação de preço, como calculo uma viabilidade econômica, como consigo achar o percentual de cliente, meu público-alvo, como eu faço essa mensuração. Acho que os livros ajudam um pouco, mas, se eu não tivesse essa experiência, teria certa dificuldade de uma forma geral... (Docente 7)

... Eu dou aulas de Nutrição e, com certeza, fora a faculdade que me pautou para poder dar essa aula, acho que ainda tem algumas coisas de que a gente necessita se atualizar através de livros. Na Nutrição tem muita atualização, então o que é hoje, amanhã pode ser que tenha mudado. Para ser professor de Nutrição acho que a gente precisa da faculdade e de outros cursos, cursos de especialização, de extensão... (Docente 6)

... Essa especialização que eu fiz, em 2005, em Direitos Difusos e Coletivos, que está voltado para proteção da coletividade, de uma maneira geral, exposta a prática comercial, foi feita já com esse propósito, visando estas áreas que estavam surgindo, pra me preparar inclusive na minha docência e no meu

conhecimento do direito. Essa especialização específica foi pra essa finalidade... (Docente 8)

No quesito educação formal, o que se refere à formação pedagógica, as informações obtidas apontam que do total de 8 professores entrevistados, 5 destes realizaram cursos específicos para a prática docente: curso de magistério e pós-graduação *lato sensu* em docência em Gastronomia. Em suas narrativas, percebemos a contribuição desse curso para a formação docente, assim como a valorização dos saberes específicos adquiridos para a prática da docência:

... fiz pós-graduação em docência. Eu dava aula, como eu dou até hoje, com a minha experiência profissional, mas esse leque aberto da pós-graduação em docência me ampliou a ideia de como montar aula, de como administrar o aluno em si, de como administrar prova, trabalho, como é que eu faço pra perceber questão de didática, de elaboração da aula, começo meio e fim, até de postura da voz, sabe, de como você deve falar, como deve se portar. Então acho que foi muito interessante, muito interessante mesmo. (Docente 3)

... achei fundamental as disciplinas de didática, psicologia e tecnologia na educação...(Docente 4)

... Contribuiu bastante para minha atividade docente. Lembro-me da disciplina de Didática, lembro que a professora era a xxxxx. Essa disciplina foi a que mais me influenciou para a prática docente. E o conhecimento adquirido me ajuda até hoje em sala de aula. Nela aprendi a montar aulas, a fazer avaliação que de fato avalie o conhecimento do aluno e nessa aula também aprendi a importância de manter um diário de professor com os principais acontecimentos da aula, como as dificuldades do aluno em relação à matéria ou ainda em relação ao comportamento. A professora xxxxx corrigiu nossa postura, incentivou o uso da lousa e deixou um conhecimento que jamais esquecerei. Outras disciplinas também foram importantes como as aulas da xxxxx, que deram uma base sobre Gastronomia, por exemplo. Respondendo a sua pergunta: Sim, contribuiu e contribui para as aulas que leciono hoje em dia... (Docente 6)

... antes de ir pra faculdade eu fiz magistério... O magistério, em muitas coisas, principalmente na disciplina de psicologia, a gente acaba empregando e colocando na prática, sem dúvida nenhuma, traz a sua parcela de colaboração... (Docente 8)

Quando perguntados se planejavam a continuidade de seus estudos, obtivemos, em todos os casos, respostas afirmativas:

... Quando eu terminei a faculdade, eu logo entrei na pós em docência, foi automático. Terminei a pós em 2007 e agora estou no mestrado... (Docente 2)

... não paro de fazer cursos, fiz pós-graduação, estou caminhando e pensando seriamente no mestrado... Eu só não vou te dizer que imaginei chegar onde cheguei. Entendeu? Eu pensei em trabalhar com doce? Pensei! Comecei a trabalhar cada vez mais, mas eu não imaginei que fosse chegar nesse vulto de dar aula, de ter tantos alunos, que eu adoro tanto, de fazer consultoria, de fazer Gastronomia, sabe? Fazer pós-graduação, caminhar para o mestrado. Nunca pensei que fosse chegar a tanto. Mas eu acho fantástico, acho que é a minha realização profissional. (Docente 3)

... tenho feito cursos de línguas, acho muito importante, principalmente na área da disciplina de *garde manger*, onde sempre tem uma palavra focada no francês, e também já visando ao doutorado no futuro, seguindo com o idioma francês... (Docente 4)

... Estou me sentindo pressionado pelo mercado, pelo MEC, no caso. Talvez eu faça, gostaria de cursar no momento em que eu achasse que deveria, mas para não perder mercado. Talvez eu faça [Mestrado], antes do que possa imaginar... (Docente 5)

... Eu já estou planejando fazer o mestrado, muito em breve... (Docente 6)

... Já sou um aluno especial, pretendo ser um aluno regular no doutorado no segundo semestre de 2011 ou no primeiro semestre de 2012. Terminando o doutorado, desejo realizar um pós-doutorado e, depois, pretendo cursar Direito... (Docente 7)

No Quadro 14, disponibilizamos os cursos na categoria educação formal, especificamente de pós-graduação *stricto sensu*, citados pelos professores entrevistados, quando do desejo de continuidade nos estudos acadêmicos:

QUADRO 14. CURSOS DE PÓS-GRADUAÇÃO STRICTO SENSU CITADOS PELOS PROFESSORES.

Docente	Busca de Formação Continuada por meio de Cursos de Educação Formal
1	Pretende concluir o curso de especialização e pensa em cursar mestrado
2	Atualmente cursa o mestrado em Hospitalidade
3	Pretende realizar o curso de mestrado
4	Atualmente pleiteia vaga para doutorado na PUC e Uninove
5	Pretende realizar o curso de mestrado
6	Atualmente pleiteia vaga para mestrado na Uninove e Unisantos
7	Atualmente frequenta o doutorado como aluno especial
8	Pretende realizar o curso de mestrado

FONTE: Pesquisa de campo (2010)

Ressalte-se que os docentes entrevistados, das disciplinas práticas do curso

superior de Gastronomia, no momento em que fizeram menção à escolha de curso num programa de pós-graduação *stricto sensu*, verbalizaram a inexistência de um programa específico na área de Gastronomia:

... eu faria um mestrado..., mas não encontrei um mestrado que me suprisse na questão da Gastronomia, no que eu escolhi pra minha vida, se eu soubesse que tinha um mestrado em Gastronomia, eu já teria feito... Eu pergunto pra você, que entende muito mais disso, se você me aconselhasse a fazer um mestrado, que curso eu faria?... (Docente 1)

... Eu quero seguir essa área. O complicado na Gastronomia é que não existe doutorado específico nessa área, focado na questão da prática, do ingrediente, e daí, você precisa casar a Gastronomia com alguma coisa. No momento, estou tentando casar a Gastronomia com a educação. Principalmente devido ao crescimento do curso, a Gastronomia está em alta, com a mídia retratando muito... (Docente 4)

4.6. Trajetória de aquisição de saberes via pesquisa

A pesquisa acadêmica, inserida no âmbito da educação formal, foi citada pelos docentes enquanto aspecto constituinte de formação.

Acredita-se que o professor de Gastronomia, para executar um prato, além da habilidade operacional, deve ter o conhecimento dessa prática, dessa técnica. E, para que haja uma associação teórica e prática, o professor deve fazer uso de metodologia, conhecimento e pesquisa. A narrativa de um dos docentes corrobora com essa afirmativa:

... Eu falo para os meus alunos “Se vocês pegassem a ficha técnica e soubessem a história de cada ingrediente, vocês iriam incorporar valores e valores” (...) É o que eu vou fazer no próximo semestre. Eu vou distribuir uma ficha técnica para cada aluno e o aluno vai ter que pesquisar um ingrediente, qual foi a criação, como foi descoberto, a história do ingrediente da ficha técnica... E você só sabe disso se você pesquisar. E uma outra coisa importante na docência é pesquisa, a pesquisa é fundamental para a gente continuar caminhando na docência... (Docente 3)

... Eu acho que o importante para o professor é não parar no tempo, não é permitido isso para nós docentes. O mundo a cada dia está em mudança então acho que o professor tem que sempre buscar a pesquisa, participar de eventos, buscar publicações, e nunca achar que sabe tudo, porque nós sempre aprendemos com uma nova turma, com um novo curso, aprendemos com colega de trabalho, e assim por diante. Na verdade temos que continuar, nunca parar, temos que estar abertos a novos conhecimentos... (Docente 4)

... eu gostaria de ter mais tempo para a pesquisa. Por isso que eu acho que o mestrado é interessante. Eu vou atrás de muitas coisas, tanto que, todo o semestre, eu falo para os meus alunos, brincando com eles: “Pessoal, quem tiver a oportunidade de ficar em DP, está feito, porque o curso, no próximo semestre, vai estar muito melhor”. Isso é uma verdade. Eu quero a cada semestre melhorar o que foi realizado no semestre anterior. Para que você seja melhor, tem que ir atrás de conteúdo, de informação... (Docente 5)

A pesquisa nos remete à relação estabelecida entre a teoria e a prática, o que tem sido uma preocupação constante nos cursos de Gastronomia, sobretudo nas disciplinas práticas: promover uma ação reflexiva e crítica sobre as práticas desenvolvidas em laboratório culinário:

... O que eu percebi é que os alunos adoram a aula prática. Realmente eles têm uma preferência, eles se sentem mais atuantes, se desenvolvendo também, mas eles dão muita atenção para aula teórica. Eu entendo que o docente da aula teórica tem que ter aquela sensibilidade de transformar essa aula teórica numa aula prática, porque, se você entrar com uma teoria pura e ele não conseguir fazer o elo ou uma ligação da teoria com aquilo que ele vai viver, que é aquilo que ele pretende fazer, realmente vai provocar um desinteresse. Então, as temáticas na minha disciplina, que é teórica, são sempre pontuais, são casos que eles vivem no cotidiano. Eu pego a teoria e encaixo dentro da situação enfática deles e gera uma interação muito grande com a turma. Sempre foi assim, a gente percebe o interesse crescente deles pela disciplina, tanto que, quando termina o curso, eles acham pouco, querem mais porque eles descobrem essa necessidade da formação teórica e o quanto isso vai fazer com que eles cresçam como profissionais aliados com aquela atividade prática no dia a dia deles... (Docente 8)

Entretanto, essa articulação da teoria com a prática, segundo as narrativas dos professores, é, sem dúvida, o maior desafio da docência na Gastronomia.

... O aluno vem pra Gastronomia achando que vai só cozinhar; na realidade, você precisa ter uma base teórica fundamentada... É aquilo que eu falei até do Alex Atala, tem que estar com o livro debaixo do braço e uma colher no outro. Se você achar que é só livro, a Gastronomia não lida só com livro. Só na base da colher de pau, também não dá. Tem que estar com a leitura em dia... (Docente 3)

... Em relação às dificuldades, é complicado, pois, o aluno quando inicia o curso, ele acha que é só cozinhar, e quando você faz alguma explicação teórica ele não quer prestar muita atenção. Esse semestre melhorou muito, porque foram inseridas aulas teóricas, e o aluno sabe que essas aulas farão parte da grade, sabendo que em algum dia da semana existirá essa aula teórica. A Gastronomia não é só a prática, você precisa da base, precisa conhecer bem o ingrediente, saber a técnica adequada, para depois ir para a produção... (Docente 4)

... O maior desafio que eu vejo, mesmo com a disciplina da História da Gastronomia, que apesar de ser uma disciplina típica de Gastronomia, não é

uma disciplina prática. O aluno tem aquela mentalidade de que vem para a faculdade para aprender a cozinhar e o resto não importa. Só que ele não entende que é um curso superior e se ele quisesse aprender só a cozinhar então que ele fizesse o técnico, apesar de termos também a teoria no técnico. O maior desafio que eu sinto nas minhas disciplinas, para esse tipo de aluno, que tem esse perfil meio complicado, é mostrar para eles que, aquele conteúdo, aquela disciplina é também importante na formação dele. De que ele será um melhor cozinheiro, se ele dominar uma série de outras disciplinas, que não são específicas na área de Gastronomia... (Docente 5)

... A minha disciplina é muito teórica e é de extrema importância para a formação deles e eu tive que explicar isso muitas vezes ao longo do curso, ao longo da disciplina, porque você sente o aluno te olhando e perguntando: "Ah, mas eu preciso aprender isso?", "Eu tenho mais é que saber cozinhar, saber fazer grandes pratos!". E não, a teoria é muito importante... (Docente 6)

... Porque o que eu sinto do aluno de Gastronomia é que ele deseja aulas mais práticas e, quando ele tem aula teórica o mesmo quer ver uma contextualização. Ele questiona muito, querendo saber se o que está no livro funciona mesmo. Questiona: "Como monto uma ficha técnica?"; "Como se elabora preço?"; "Em fator de correção e cocção como realmente eu faço na prática?"; "Tem alguma fórmula?". Não, isso tem mesmo que preparar, não tem um cálculo, tem realmente que fazer, que pesar... (Docente 7)

... Não vejo nenhuma dificuldade... A única coisa que a gente percebe é que, para ele ter uma interação, por ser um aluno que vem de uma atividade extremamente prática, pra ele interagir bem com a disciplina, o professor tem que traduzir todo o conteúdo em prática, porque senão, ele tem dificuldade de assimilação... (Docente 8)

Observam-se nas falas dos docentes que, quando citada a importância da teoria, um professor faz menção à importância de preservação da memória sócio-histórica que permeia a Gastronomia.

Confeitaria, para mim, é o ar que eu respiro. Eu pratico confeitaria 24 horas por dia, amo de paixão, por isso é que eu fico bravo quando eu estou numa sala de aula e o aluno fica menosprezando o prato, ou então não o faz com capricho, ou pior, não sabe nem o que ele está fazendo, estragando o alimento. Eu, às vezes, falo: "Você sabe quantas pessoas morreram por causa de uma canela em pó, por causa do chocolate? De repente, uma população foi dizimada por causa de uma sementinha que a gente hoje encontra num supermercado. Hoje, encontramos facilmente o pacotinho de cravo, o pacotinho de canela. Houve guerras também por causa disso, então, valorize essas coisas! Para se ter um bolinho bonitinho, quanto bolo foi perdido para chegar naquela receita que a gente sabe que deu certo? Quanto creme de leite foi batido para criar estas estruturas? Enquanto você está ali dormindo, tem um monte de cientista, engenheiro alimentar, nutricionista criando tabela, criando produto novo pra você chegar lá na frente e fazer um serviço bacana. (Docente 3).

4.7. Trajetória de aquisição de saberes via atividade profissional

Quando questionados sobre a existência de aprendizagens adquiridas no âmbito da educação não formal, para a área de Gastronomia, mediante experiências provenientes da trajetória de vida profissional, os docentes manifestaram, por meio de suas narrativas, atribuir peso de grande relevância para esse tipo de vivência.

... ele (meu pai) contratou o confeitiro que ia em casa, lá na lanchonete que a gente tinha montado, uma vez por semana na folga dele (do confeitiro)... Foi a melhor coisa que eu pude vivenciar, em ter uma pessoa com capacidade... Eu aprendi muito, a base da confeitaria de vitrine, eu aprendi tudo com ele, tudo. (Docente 3)

... Quando iniciei a faculdade tive a oportunidade de começar a estagiar. Durante os dois anos da faculdade estagiei em um restaurante de cozinha italiana. Abriu um leque enorme de oportunidades, fiz alguns eventos, englobando vários setores da cozinha, desde a parte quente, a parte fria, confeitaria, garde manger, dando uma noção geral... (Docente 4).

4.8. O sentido e o significado⁶⁵ da docência

As questões relativas à docência propriamente dita foram analisadas a partir das narrativas dos professores quando se referiam à opção profissional. As informações obtidas apontam que 3 dos 8 professores entrevistados desenvolvem a docência e as atividades acadêmicas como única ocupação geradora de rendimentos. O Quadro 15 indica a ocupação profissional de cada docente entrevistado:

⁶⁵ A expressão “sentido e significado” toma como base os escritos de Gohn (2005, p. 31), que apresenta que “sentido é a direção, é diretriz, é orientação, é norte, é rumo, é destino que conduz a desdobramentos”. Entretanto, para que produza “desdobramentos, passa por um processo subjetivo à medida que os atores sociais desvelam o significado das coisas e fenômenos com que se confrontam”. Essa autora propõe a definição de significado, como aprendido e apreendido, sendo o *conceito de algo, de como ele se define*.

QUADRO 15. OCUPAÇÃO DOS PROFESSORES

Docente	Ocupação Profissional
1	Docência e Consultoria
2	Docência e atuação como Coordenação de Curso
3	Docência e Consultoria
4	Docência
5	Docência
6	Docência e atuação como Nutricionista
7	Docência e Consultoria
8	Docência e atuação como Advogada

FONTE: Pesquisa de campo (2010)

Observa-se, nas narrativas, a ligação entre questões de economia e realização profissional:

... Gastronomia, para mim, significa tudo porque eu vivo dela. Eu acabei de comprar apartamento e reformei, tudo vindo da Gastronomia. Então, é algo que me dá um prazer imenso, sabe quando você encontra o seu ponto de equilíbrio profissional? Porque 99% das pessoas trabalham com aquilo que não querem, porque tem de ganhar o dinheirinho, pagar contas, aquela coisa toda. Eu faço parte de uma parcela profissional que trabalha com uma coisa de que gosta, mesmo sendo uma coisa cansativa, dar aula, fazer bolo, fazer doce... Mas, se você faz algo de que você gosta, o pesado se torna um pouco mais leve... (Docente 3)

Os professores de disciplina prática ponderaram sobre a questão de conciliar o trabalho docente com o de *chef de cuisine* em restaurante, pousada, hotel ou similares. A análise das narrativas indica que todos os docentes, de disciplina prática, envolvidos nesta pesquisa, optaram por prosseguir profissionalmente apenas com a docência, deixando para trás o cargo anterior, a ocupação num estabelecimento de serviço de alimentação. Um dos docentes entrevistados explicita essa situação:

... Foi quando tive a proposta de assumir o Bistrô xxxxx, onde fiquei por dois anos como chefe de cozinha. Quando eu estava trabalhando há um ano nesse Bistrô, obtive a oportunidade de iniciar a docência aqui na Hotec. Há um ano eu parei de trabalhar com o restaurante ficando só com a área da docência... (Docente 4)

Segundo os relatos dos professores participantes, nenhum deles, no momento de escolha profissional, almejava seguir a carreira da docência na área de Gastronomia. Um dos docentes entrevistados verbalizou ter cursado o magistério, porém, de início, não seguiu essa profissão, optando por sua segunda formação obtida no curso de bacharelado em Direito. Para os outros professores, portanto, a maioria, a docência se revelou enquanto uma nova e desafiadora oportunidade. As narrativas seguintes corroboram com essa afirmação:

... Eu me formei em cozinheiro básico, num curso com duração de seis meses, e eu fui contratado como professor... Eu continuo trabalhando para esta escola até hoje... (Docente 1)

... apresentei meu TCC, me formei e, em janeiro, a dona xxxxx me chamou para ministrar um curso aqui, como docente de curso de qualificação pra confeitaria e panificação... (Docente 2)

... enquanto eu estava trabalhando na padaria e no supermercado, eu me distraía, de vez em quando, indo na xxxxx, lá no Ipiranga, onde assistia aula... Aí, eu sei que quando foi um dia, uma das professoras, de lá do curso, dentro da xxxxx, perguntou se eu não gostaria de dar aula. “Sei lá”, falei, “Não, não levo jeito” e ela falou “Não, você leva! Se eu te indicar pra um lugar, você vai?”. Aí, eu falei “Tudo bem!”. Depois de uns 15 dias, o xxxxx me ligou, eu fiquei superpreocupado, o xxxxx tem nome, aquela coisa, mas (...) eu fui dar aula de uma coisa que eu entendia, que eu já tinha vivenciado... (Docente 3)

... Não havia pensado nessa questão de docência quando fui para a área de Gastronomia. Pensei em montar alguma coisa minha e, quando eu trabalhei no restaurante xxxxx, percebi que eles recebiam muitos estagiários, e eu era responsável por grande parte desses estagiários, ensinando, cobrando. Acredito que começou a desenvolver essa questão do ensino. Quando eu voltei para o Espírito Santo, em férias, me convidaram para eu ministrar um curso na faculdade onde eu havia me formado. Um professor assistindo à aula comentou que eu levava jeito para ensinar. Fiquei com aquilo na cabeça, voltei para São Paulo, querendo fazer mestrado, investir nessa área, porque realmente eu gosto. No meio do curso do mestrado, enviei alguns currículos e fui contratada pela Hotec. No começo sempre dá aquele frio na barriga, aquele medo e, cada aula é uma experiência nova e, hoje em dia, eu acho que é muito bom... (Docente 4)

... uma paixão que eu sempre tive por História e surgiu uma oportunidade aqui na Hotec, porque a minha formação não tem nada a ver com História. A coordenadora do curso de Gastronomia na época informou que estava precisando de um professor de História da Gastronomia e perguntou se eu conhecia alguém. Eu respondi que conhecia “eu”. Disse a ela que como adorava História, iria pesquisar e montar o curso. Foi daí que a oportunidade surgiu... (Docente 5)

... eu entrei na Hotec como estagiária (no Departamento de Suprimentos) e fiquei, então até hoje estou na Hotec como docente. Na verdade, essa parte de docência eu comecei através do Cook Center... E foi um passo para a docência

porque eu comecei a perceber... que eu gostava de falar e ver as pessoas participarem com um olhar ou levantando a mão e falar “olha, eu também fiz esse pão em casa, o da aula passada, e ficou bom!”. Enfim, eu comecei a me apaixonar por dar aula... (Docente 6)

... Comecei a dar aulas há dez anos, por acaso. Comecei em 1999 ministrando aulas de Espanhol. Foi assim que eu ingressei na docência... (Docente 7)

... A docência do ensino superior, na verdade, foi uma coisa que eu fui adiando por muito tempo, até por conta da disponibilidade de tempo. Um dia, eu recebi um convite de um amigo, que era professor, e acabou dando certo, foi no momento oportuno, e acabei ingressando... (Docente 8)

Percebemos nas entrevistas o envolvimento, a satisfação e o “apaixonamento” pela docência, expressos pelas narrativas compostas pela voz, pelo gestual e pela emoção de alguns docentes, que traziam sua voz embargada, sorrisos e lágrimas nos olhos:

... Eu gosto muito, me realizei, me identifiquei... (Docente 4)

... Eu escolhi a docência e acho que ela me escolheu também, sempre foi muito fácil eu explicar as coisas, nunca consegui fazer um serviço com um colega do lado e não passar pra ele “olha, faz assim que é mais fácil”. Acho que já veio mesmo daí. Não dá pra cozinhar e deter o conhecimento só pra gente, porque aquilo ficou tão bom, tão gostoso que é preciso espalhar pra várias pessoas. Então, eu acho que a docência é o que eu gosto de fazer. Eu tenho muita paciência de explicar... uma, duas, dez vezes, não tenho problema quando a pessoa erra, até porque o erro é feito pra poder aprender de novo, pra conhecer e pra chegar lá. Se a gente acertar de primeira, ficamos pensando “será que aquilo está certo?”. Se você errou alguma coisa, sabe que tem algo melhor lá na frente te esperando, que dá pra fazer melhor, isso faz parte. Acho que isso sou eu. O aluno vem porque ele sabe que comigo ele pode errar, por isso a gente tem uma relação diferente... (Docente 1)

... Eu acredito que ser professor é uma coisa de dom... (Docente 5)

... E o que mais me apaixona na docência é que você aprende a cada dia... (Docente 6)

... as pessoas me questionam porque eu não dou aula para o curso de direito, porque não formo bacharéis de direito, técnicos na área de direito. Uma coisa que eu deixo muito clara é que isso não iria me satisfazer como profissional da docência. O cidadão que faz direito, ele já tem uma predisposição pra essa área de humanização, para essa conscientização política. Ele não precisa de alguém que o movimente para incentivar que ele tenha outro comportamento, um comportamento de respeito com o próximo, normativo adequado, a fazer com que as pessoas o respeitem, a se interessar por questões que digam a respeito a tudo o que ele vivencia e que represente sucesso, não só dele, mas da sociedade. O curso tecnólogo não. É diferente, por exemplo, você pega o aluno do curso de Gastronomia, que vem fazer Gastronomia. Ele quer se qualificar para aquela área, ele quer liderar, crescer naquele segmento, porém, a questão

política, a relação e o tratamento humano, norma, respeito, o modo que eu tenho que interagir com meu cliente, funcionário, fornecedor, interagir com as pessoas do meu dia a dia, ele não percebe. Esse aluno não tem isso muito claro na cabeça, a importância de como se estimular a ter um comportamento mais adequado pra produzir na vida dele um efeito prático diferenciado... (Docente 8)

4.9. As questões de subjetividade na formação do professor

Os aspectos de formação do professor, que envolvem questões de subjetividade, também foram considerados no processo de escuta das narrativas docentes, uma vez que poderiam constituir, de modo articulado, a identidade e a formação desse docente. Das questões subjetivas, destacamos, nesta pesquisa, as que envolvem aspectos de cultura, reconhecimento, preconceito e gênero.

Nas narrativas dos docentes, houve um resgate de aspectos culturais, envolvendo “os valores herdados ou transmitidos pelo meio ambiente em que vivem ou em que viveram” (GOHN, 2005, p. 31). Dessa forma, a cultura foi apontada como aspecto integrante da formação do professor de Gastronomia:

... Eu fui criado na cozinha. Voltava da escola e ficava na cozinha, todo tempo do serviço. Eu acabei aprendendo sobre comida, temperos, sabores... Primeiro porque eles [meus pais] são europeus e a cultura é um pouco diferente da nossa, então tinha uma matéria-prima muito mais rica em casa, do que na casa dos outros... Como eu falei, casa de europeu é diferente de casa de brasileiro, o serviço sempre fez parte da nossa educação, o serviço na cozinha, descascar batata, cebola, trocar as azeitonas de tonel, isso a gente sempre fez desde moleque em casa, por isso que eu acho que ficou um pouco mais fácil de cozinhar... (Docente 1)

...Venho de uma família de imigrantes italianos, onde a alimentação está presente em tudo. Festas, reuniões familiares... Tudo era motivo para todas as minhas tias avós irem para a cozinha... (Docente 2)

As questões de reconhecimento⁶⁶ ficaram explícitas nas falas docentes quando os eles atribuíram certo valor e *glamour* à Gastronomia, enfocando, sobretudo, o orgulho de pertencimento a essa área.

... Minha mãe cozinha muito bem, só que é aquela coisa: é cozinheira de mão-cheia, mas não tem técnica. Tanto é que ela faz bolo pra fora onde ela mora, mas é aquela coisa de chantilly, no máximo uma folhinha de papel de arroz em cima, aquela coisa básica, longe da minha técnica, longe das flores de açúcar, de casinha de açúcar, de bonequinho modelado... (Docente 7)

Nas narrativas dos docentes, no âmbito da subjetividade, destaca-se, na Gastronomia, a sensibilidade de captar o desejo do outro:

... Quando a gente está fazendo Gastronomia, em qualquer que seja a área da Gastronomia, a gente está lidando diretamente com o sonho da pessoa. No caso de uma confeitaria, que você vai criar um bolo de casamento, você está criando toda uma expectativa em cima de um bolo que foi sonhado por uma noiva, pela mãe da noiva, pela avó da noiva e pelo noivo, que idealizaram o caszinho de noivinho, um sentadinho no colo do outro, aquela coisa toda. Se, de repente, você não conseguir captar o sonho e você, no dia da festa, mostrar uma coisa que não foi nada daquilo que a pessoa sonhou, você está, na realidade, criando uma falsa situação que vai gerar um trauma na pessoa pro resto da vida. Sabe aquela coisa de você idealizar algo e não dar certo? Vão falar que foi por causa do bolo... ah, se já começou errado, vai dar errado!... (Docente 3)

Observa-se, nos discursos dos docentes, que o reconhecimento é apontado como um componente identitário da profissão, na medida em que assumem que a Gastronomia é fundamentalmente a arte de servir o outro, buscando, portanto, a constante aprovação.

....Você está lidando com o estômago, com o seu e com o das pessoas, com o sonho alimentar das pessoas. Elas vão num restaurante para comer uma determinada comida. As pessoas já têm aquilo na cabeça delas, que elas já vão salivando pra chegar na mesa e falar “vou comer aquela feijoada”, “vou comer aquela torta de chocolate” e ao chegar, dá de cara com uma coisa que não é nem feijoada e nem torta de chocolate. Olha a decepção!... Gastronomia é estar sempre com o cliente lá na frente. É o outro, sempre é o outro para o bolo, para o doce, para o salgado, para o churrasco. É sempre o outro quem vai comer. Eu falo para o aluno, “não adianta você dizer que não gosta de cebola e de tomate. Você não está cozinhando para você, você está cozinhando para o outro! Então

⁶⁶ O reconhecimento, utilizado nesta pesquisa como categoria de apoio, será fundamentado pelos escritos de Axel Honneth, que traz essa questão em seu livro *Luta por reconhecimento*. Para esse autor, o reconhecimento fundamenta-se nas relações de desrespeito e injustiça nas relações. A superação desses dois sentimentos consiste na luta e superação do próprio indivíduo em relação ao reconhecimento de outros indivíduos, “esta tensão afetiva só pode ser superada quando o ator social estiver em condições de voltar a ter uma participação ativa e sadia na sociedade” (SAAVEDRA, 2007, p. 109). Gohn (2005, p. 32) dialoga com Saavedra no sentido de que “reconhecer implica não somente obter reconhecimento externo (raça, sexo, ou outra característica cultural), sendo também este um processo interno e subjetivo”.

no seu restaurante não vai ter tempero só porque você não gosta de tempero? Então, você quer dizer que só vai ao seu restaurante quem comer exatamente como você?... (Docente 3).

Entretanto, percebe-se também que, na condução de suas falas, quando questionados sobre a questão do reconhecimento, os docentes se referem aos alunos.

Observou-se, em alguns relatos, que, em função do reconhecimento, os alunos protagonizam situações de desconforto⁶⁷ e de dificuldade de relacionamento, acreditando que assumem identidade especial de *chef* pelo fato de simplesmente estarem frequentando o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, um curso cada vez mais solicitado no cenário educacional, assumindo características de modismo.

... A gente vê esta questão do ego, o aluno é jovem e está ali pra testar a gente, pra mostrar aquele ego todo que está dentro dele... Ele tem um “ego inflado”, antes dele se formar ele já é chefe de cozinha, eles são assim, porque o aluno é assim, o aluno tem essa sede de saber. Tem o outro lado pra trabalhar, tem outra visão, e a nossa é indicar, mesmo que não exista nem o certo nem o errado, tem sempre que apontar as direções pra buscar as informações... (Docente 1)

... acho que isso (estar na moda) de certa forma é ruim, porque é uma coisa cíclica; em um determinado momento uma nova profissão surge, todo mundo quer fazer e isso acaba de certa forma iludindo o aluno. Vemos que uma boa parte dos alunos, que se matriculam no curso de Gastronomia, eles acabam sendo influenciados pela sociedade, pela mídia, pois a Gastronomia hoje é uma coisa bacana... Pois muitos alunos escolheram a Gastronomia pelo glamour, pelo fato de estar na moda... (Docente 5)

... acho que na Gastronomia é natural isso, porque tem muita disputa de qual é o chef da moda, qual chef assina tal restaurante. Então eles já incorporam esse papel “Eu sou o chef tal”, “Eu sou o aluno tal”. Eu acho que, já na faculdade, não são todos, mas eles têm esse ego mais assim, elevado, vamos dizer assim. Acho que a principal dificuldade é tentar nivelar, tem os que sabem mais, já trabalharam com grandes chefs até, em grandes restaurantes, grandes hospitais, como eu já tive de Gastronomia Hospitalar, comparando com outros que nunca entraram numa cozinha. Então, eu acho que é natural que tenha essa comparação entre eles, um se achar melhor, o outro, por ter menos experiência, se achar pior, aí tentar uma nota melhor na teoria, já que na prática ele tem menos experiência... (Docente 6)

... E outra coisa importante é saber lidar com esses alunos que acham, porque estão atuando no mercado, que já sabem tudo, que não irão aprender nada, que estão na faculdade somente pela questão do diploma... Na verdade

⁶⁷ Foram narradas situações em que os alunos apresentaram dificuldades para lidar com críticas, sobretudo se sua produção gastronômica não atendeu ao professor.

sabemos que não é assim, sempre aprendemos alguma coisa nova, ninguém nunca sabe tudo. Falo para os alunos, eu ensino, vocês aprendem comigo, mas eu também aprendo com vocês. Então, cada turma, cada semestre é um aprendizado diferente para mim também... (Docente 4).

4.10. As questões de subjetividade na formação do professor: gênero e preconceito

As reportagens⁶⁸ sobre a profissionalização da Gastronomia⁶⁹ apontavam a informação de que a maioria dos homens buscavam cursos de formação nessa área, ao passo que deixaram a culinária doméstica como uma prática feminina. A própria questão do uso do chapéu utilizado na cozinha, o *toque blanche*, símbolo da identidade e do reconhecimento social do *chef*, com base em dados históricos, direcionava que apenas os homens poderiam utilizá-lo:

[...] os grandes chefs quiseram por muito tempo proibir as mulheres-cozinheiras de restaurantes de usar aquela touca de mestre-cuca, símbolo do chef (símbolo fálico?). (CERTEAU, 2008, p. 290)

Nesse sentido, as questões de gênero e preconceito foram encaminhadas, de acordo com as narrativas, de maneira articulada. Buscávamos compreender, por meio desta análise, se, de fato, procedia a relação destes aspectos com o processo de formação do docente.

As falas dos professores sobre essas questões trouxeram uma curiosa contradição. Entre os docentes, de ambos os gêneros, que ministram tanto as disciplinas teóricas quanto práticas, o discurso da inexistência do preconceito e da segregação foi latente.

⁶⁸ A *Revista Veja* publicou uma matéria intitulada “Lugar de homem é na cozinha”, fazendo alusão à cozinha como um *hobby* de final de semana, para a figura masculina, ressaltando uma diferença de papéis sociais. A reportagem aponta, em percentuais, a presença masculina orbitando na área de Gastronomia: 60% dos livros de luxo de Gastronomia são comprados por homens; 90% dos fogões italianos da marca Ilve, vendidos no Brasil a R\$ 70.000 cada um, são comprados por homens; 60% dos alunos de culinária chique são do sexo masculino; 12 das 20 unidades de um empreendimento imobiliário carioca em que a cozinha é o cômodo de maior importância foram compradas por homens sozinhos. Disponível em: <http://veja.abril.com.br/especiais/homem_2004/p_052.html>.

⁶⁹ Montanari (2008, p. 60) salienta que “nos países industrializados, a atividade culinária tende a sair do âmbito doméstico para se tornar uma profissão. Nessa nova dimensão profissional, a cozinha tende a mudar de sexo: de prática feminina, passa a ofício exercido provavelmente por homens”.

... Dentro da sala, não vejo os meninos mais e meninas menos. Tanto os homens quanto as mulheres vão fazer a mesma função, de repente você é melhor pra finalizar o prato, mas ela é melhor pra cozinhar o feijão, uma coisa complementa a outra, não importa se é homem ou mulher... (Docente 1)

... Não. Já teve? Já. Eu tive aluno que falou para mim “Eu não vou colocar avental e nem touca porque isso não é atitude de homem”. Aí, eu ri e perguntei qual seria a atitude de homem. Seria ficar com os cabelos caindo na comida e sujando a minha roupa, porque o uniforme serve para manter a roupa limpa e também não é porque eu estou de avental que eu tenho que deixá-lo sujo... Mas acho que não tem essa discriminação em dizer que mulher é mais ou menos, homem é mais ou menos. Pelo menos no meu espaço, no meu laboratório, não vejo isso... (Docente 3)

... Na sala de aula é bem relativo. Tenho alunos homens que trabalham com tamanha delicadeza, porque no *garde manger*, que é uma das disciplinas que eu leciono, se trabalha muito com o aspecto visual, porque tem muita produção fria, e a produção fria geralmente não tem aroma, e o que encanta a pessoa, o que a leva a ter vontade de comer, é o aspecto visual. Procuro trabalhar muito com eles na questão da apresentação do prato, das cores. Tenho alguns alunos homens que têm uma delicadeza tão grande para montar um prato, com todo um cuidado e, tenho alunas que deveriam ter essa delicadeza por ser das mulheres e, que não se apresentam dessa forma. Acho que é bem variável. Não noto uma grande diferença nessa questão. Acredito que está meio a meio... (Docente 4)

... Não vejo muito não, sinceramente não... (Docente 5)

... Não... já aconteceu de a gente falar de grandes *chefs*, de nomes de *chefs* famosos, e os alunos recordarem de pelo menos três *chefs* masculinos e não se recordarem de nenhum nome de uma *chef* feminina. Então, acho que como a minha aula é teórica, eu não sinto isso, não consigo pegar isso. Mas, conversando sobre nomes famosos, eles não se recordam de nenhuma *chef* famosa e existe, tanto quanto *chefs* homens... (Docente 6)

... Se existem em sala de aula, passa imperceptível, não fica claro... Não é um modismo (a Gastronomia), é uma formação. Até que, por muitos anos atrás, existia um preconceito, uma atividade feminina de dona de casa. Hoje não, isso quebrou e eles perceberam que é uma atividade e que eles podem se revelar nessa atividade, são pessoas em busca de uma qualificação, de uma formação para se sair melhor... (Docente 8)

Contudo, as vozes das professoras de disciplina prática, que apresentavam em suas trajetórias a experiência profissional em cozinha de restaurante ou hotel, apontaram a existência de discriminação pelo gênero no âmbito da cozinha profissional:

...Senti muita discriminação principalmente por ser mulher, ser mais miúda. Quando entrei para trabalhar no Hotel xxxxx, como ajudante de cozinha, o chef disse que estava apostando que eu não agüentaria trabalhar no restaurante. Duas semanas depois, ele me chamou e pediu para que chefiasse a cozinha no período noturno. Sinto que hoje em dia ainda existe o preconceito, porém numa dimensão menor, desde quando entrei no hotel, em 2004, muitas mulheres já passaram por lá e demonstraram seu valor. Agora, na faculdade, como

professora e coordenadora de curso, percebo que os alunos, no início do curso, desconfiam da competência feminina, desvalorizando as professoras, que precisam conquistar seu lugar, enfrentando um desafio maior que os homens. (Docente 2)

... Com certeza. Quando trabalhei no restaurante xxxxx, senti muito isso. No xxxxx, na minha época éramos somente em duas mulheres, e lá as mulheres nunca assumiam o comando da praça, geralmente elas ficavam mais na função de cozinheiras e ajudantes... Em alguns lugares sim [quando questionada se ainda existia o preconceito nos dias de hoje⁷⁰]. Eles acreditam que a mulher tem um humor que oscila muito, e a questão também da menstruação; inclusive na cozinha japonesa, eles não têm mulheres na cozinha por causa das mãos. Então existe um pouco disso, eu sinto certo preconceito ainda. Os maiores chefes são homens, porque tem aquela coisa de serem mais fortes, e a mulher mais sensível. Se pararmos para pensar, por incrível que possa parecer, toda a questão do lar, da cozinha, está ligada à mulher. Mas já na área profissional, você vê o homem exercendo essa função... (Docente 4)

Ainda sobre a questão do gênero, uma das docentes de disciplina teórica, que apontou a informação de não observar discriminação ou segregação em seus alunos na área de Gastronomia, mas, em compensação, apontou a existência dessa segregação na área de Nutrição:

... Na minha formação sim. Na Nutrição, muito, muito, muito. Tanto que o curso é muito mais feminino que masculino e existe um preconceito absurdo com homem na Nutrição, não sei se é porque justamente eles são em minoria. Tanto que, em muitos lugares, eles se referem à nutricionista como se fosse mulher, sem considerar que poderia ser um homem... (Docente 6)

4.11. Prática de atividades de compromisso e responsabilidade social

Pelo contato com a história e a tradição da instituição analisada, a faculdade Hotec, pudemos investigar a possibilidade de existência de outro aspecto constituinte na formação de seu docente. A cultura instituída de propiciar atividades de responsabilidade e compromisso social, no âmbito da educação não formal, envolve alunos e professores dessa instituição. E, ao envolver os professores, leva-nos a pensar na questão de sua formação.

⁷⁰ A expressão “nos dias de hoje” apresenta referência ao mês de novembro de 2010.

... A gente também participou aqui, na faculdade, da Rodada da Cidadania, que inclusive foi um sucesso esse projeto, até hoje os alunos de Gastronomia me encontram na rua e cobram quando vai se repetir. Foi um sucesso, foi muito bom e que tem que acontecer de novo. Sem dúvida não é só para o professor essa interação, quando se faz chegar até o aluno, o resultado de crescimento pra ele é imensurável. Quando a IES promove esse tipo de evento ela está realmente promovendo não só a formação acadêmica dele [do aluno], mas a formação humana, e sem essa formação lá fora, o sucesso dele fica comprometido... (Docente 8)

Ao questionarmos sobre essa experiência ser um dos fatores constituintes, que contribui para a formação docente, obtivemos como resposta:

... Sim contribuiu muito e, como pessoa também. Vemos a deficiência das pessoas, as suas necessidades. Existe sempre alguém dizendo que o brasileiro não gosta de estudar, mas isso não é verdade; a falta de informação, de possibilidade, da questão do paradigma de que falei anteriormente que existe, de que para você ser um garçom ou um chefe de cozinha ou para trabalhar na recepção de um hotel não precisa estudar e, isso não é verdade, isso é falta de informação. Essas palestras educativas, informativas, acredito que auxiliem muito... (Docente 7)

... Contribui. Por mais que o professor tenha o hábito de fazer, a cada envolvimento é um envolvimento novo, e a cada experiência é um conhecimento novo, é algo que você agrega, não só no campo profissional, como também no campo pessoal e no campo humano. Então nós, que somos docentes, temos que ter cada vez mais aperfeiçoado essa questão humana. A gente, como ser humano, acaba falhando... Nesses projetos de cidadania você se doa, com o seu tempo e interage em benefícios de outras pessoas. Sem dúvida nenhuma isso é uma constante que vai fazendo com que a gente vá crescendo como pessoa e como profissional e traz sim os resultados práticos... (Docente 8)

As ações sociais possibilitam ao docente envolvido ampliar seu olhar para além da escola, para o próprio mundo social em que está inserido, para suas necessidades proeminentes, que o convida a assumir a real posição de protagonista da educação. O sentido da docência é reforçado, pois revela a necessidade de compartilhar o saber para a formação de indivíduos que estão além da sala e aula.

Quando questionados sobre o envolvimento com esse tipo de ação, todos os docentes entrevistados se posicionaram positivamente, exceto um, que sinalizou ainda não ter participado de nenhum projeto. Percebemos que foi um momento de grande emoção. Os professores de disciplinas práticas apontaram que, apesar de a Gastronomia apresentar características de ser elitizada, o profissional dessa área deve

se preocupar também com aqueles que não possuem o que comer. Em suas falas comovidas, percebemos que uma das funções da educação é promover a cidadania:

... E eu acho que todo mundo está pensando em fazer Gastronomia ou pensa em fazer Gastronomia para trabalhar num super-restaurante ou para trabalhar num *resort* à beira-mar ou em cima lá da montanha, na Suíça, ou sei lá o quê, entendeu?... Acho que a gente tem o dever, não é nem aquela coisa de “eu faço quando eu posso”, eu acho que a gente tem o dever de criar vínculos com a pobreza. Não é só pegar a sua comidinha aqui e levar para a pessoa que tá lá na rua, o sopão da madrugada, não. De repente levar essa pessoa a cozinhar com o que tem e saber tirar o melhor disso para ela. Porque não adianta a pessoa estar ali às margens da pobreza e jogar as cascas fora, quando as tem. Pega o chuchu, pega a banana, com casca de banana você faz farofa! Então, eu acho que é incorporar isso. Eu sempre falo isso nos meus discursos “Não esqueçam, Gastronomia não é só para os altos banquetes, vocês têm que pensar nas milhões de pessoas que não têm o que comer ao redor do mundo. A gente fala ao redor do mundo, mas em São Paulo, na cidade que a gente tá, tem gente que não tem o que comer. A gente joga muita comida fora, quer dizer, muita mesmo. Acho que a gente deveria, uma ideia mesmo, uma vez no mês, criar condições de trazer as pessoas de baixa renda, da própria comunidade. As pessoas de baixa renda estão semeadas em todos os cantos da cidade. Então, aqui na Santa Cecília, por exemplo, tem o pessoal que frequenta a própria igreja de Santa Cecília. Trazer e ministrar uma aula. Eu acharia fantástico! A gente ganha tanto ensinando! E por que a gente não pode ganhar fazendo essa ação? É uma ação social, mas é ação de você dar a vara e a pessoa pescar. Ao fazer um sopão, pegar todos os restinhos de fruta e virar um grande bolo de festa, cortar e chamar todo mundo para comer, a pessoa comeu um pedacinho de bolo e acabou, mas daqui duas horas, ela vai estar sentindo fome de novo e pode estar fazendo um monte de coisas erradas para conseguir comida novamente. Então, acho que a Gastronomia tem que estar ligada à ação social...” (Docente 3)

Ainda sobre o envolvimento nas questões sociais, os professores relataram suas experiências:

... Pela Hotec, a gente fez uma ação social na Fundação Pró-Morato, lá em Francisco Morato, que é subsidiada pela xxxxx... Lá, a gente ensinou Gastronomia. Ainda vejo alguns meninos de lá, que trabalham na Praça da República... Leva a gente para um outro universo. Quando cheguei lá e fui apresentar a carne, muitos deles nem quiseram comer porque falaram que iriam passar mal, porque nunca tinham comido carne. É lógico que isso mexe demais com a gente, começa a ver o mundo de com um outro espelho, o espelho do nada pra quem tem alguma coisa, isso pegou muito. Aí, eu pedi pra mudar de carne pra salsicha. Eu falei pra eles, vamos um dia lá pra faculdade, eles disseram que não, que não sabiam andar em São Paulo. Eu perguntei se eles moravam em São Paulo e eles responderam que não, que quem morava era eu. Isso não era uma questão do local, de geografia, era uma questão social, do saber mesmo. Eu falei pra eles que o que diferenciava a gente não era se eu tinha mais dinheiro ou menos, o que diferenciava era o que eu conhecia e eles ainda não. Eu disse a eles que “a partir do momento que vocês conhecerem, acabou o mistério...” (Docente 1)

Minha primeira atividade como docente foi em um projeto de ação social do governo do estado junto às Instituições Benéficas. Ministrava aulas de panificação artesanal pelo grupo assistencial xxxxx. Ministrei aula para um projeto de crianças com síndrome de *Down*, chamado de "*Chefs Especiais*". (Docente 2)

... Nós começamos a dar aula para o Fundo de Amparo ao Trabalhador, que era o FAT. Então, num dia só cheguei a dar aula para 150 alunos, 50 de manhã, 50 à tarde e 50 à noite... Eram alunos não pagantes que tinham aula de cozinha aqui na Hotec, que o governo custeava a alimentação e o vale-transporte, que vinham com uma vontade imensa de aprender. E foi assim, um dos momentos profissionais, em que eu me via docente, mais incríveis da minha vida... (Docente 3)

... Aqui na Hotec, ainda não. Gostaria de poder participar. Quando morava no Espírito Santo, cheguei a participar de alguns eventos, principalmente para leprosos. Havia um local onde eles se concentravam, participei uma, quatro ou cinco vezes, íamos com mais dois chefes de cozinha e eu na equipe ajudando e, preparávamos um almoço ou um jantar para eles. Foi muito interessante... (Docente 4)

... Certa vez eu dei uma aula de reaproveitamento de alimentos. Mas até mesmo no *Cook Center*, muitas das minhas aulas eram gratuitas, não sei se se considera estas também como projeto social. Muitas aulas eram gratuitas e eu também ensinava fazer sorvete com casca de manga, fazer feijoadinha sem carne e sem nada, um reaproveitamento total mesmo dos alimentos. Eu já dei aula tanto para um projeto do Mackenzie, o Mackenzie Voluntário, como pra própria Hotec... (Docente 6)

... Sim, recentemente na xxxxx com uma parceria que fizemos com o Metrô. Foram realizados alguns cursos e palestras e eu proferi uma palestra sobre orçamento familiar, para o pessoal de obras, porque eles têm uma deficiência escolar, e alguns estavam em dificuldades financeiras, então nós estruturamos esse curso. Na época da FECAP também realizei algumas palestras voltadas aos idiomas, sobre a importância do idioma dentro do ensino fundamental e do segundo grau... (Docente 7).

4.12. Aspectos de formação do professor de Gastronomia, segundo os sujeitos da pesquisa

No momento das entrevistas, os docentes foram incentivados a nos expor tanto à representação feita sobre o próprio trabalho como sobre a de sua formação.

Quando questionados acerca dos aspectos que constituíam sua formação, enquanto docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, obtivemos respostas indicativas de uma formação global, composta justamente por saberes e

experiências provenientes de aprendizagens no âmbito educacional formal, não formal e informal.

... A base em casa, porque vem de casa você ser desse jeito, a visualização do trabalho na cozinha com a minha avó, o meu pai com os padeiros e com os confeitores, isso me ajudou a bem ensinar o trabalho, conseguir explicar o serviço. Lógico, a realização de todos os outros cursos, a formação, o dia a dia aqui na escola — faz dez anos que eu trabalho, os cursos que faço, o trabalho em outros lugares, todos os restaurantes que eu fiz, todos os hotéis em que eu refiz os cardápios, acho que isso que é a formação. Não tem como só fazer uma faculdade de Gastronomia, uma pós-graduação para dar aula de Gastronomia, não dá, não existe. Na Gastronomia, você trabalha com erro e acerto, não consegue consertar as coisas se você não trabalhou com aquilo. Na verdade, se você não teve um dia a dia daquilo, então nem adianta. Se o professor foi só formado e depois pós-graduado e ele não tiver a vivência, ele pode ser questionado “Professor, mas como que o senhor consegue entender de porcos se na faculdade a gente nunca estudou direito o porco, nem em curso nenhum do Brasil?”. O porco era morto em casa, eu sei por que isso aconteceu na minha casa, e muitas coisas não foram de formação, foram desses pequenos cursos da “dona Maria”, na casa dela, onde ela matava o coelho, no fundo do quintal, da tia de fulano de tal, que matava um porco pra fazer o presunto. Foi nesse universo que eu nasci, da colônia portuguesa e da colônia espanhola, e, se não tivesse essa formação de casa, não sei se eu seria o professor que eu sou... (Docente 1)

... Acho que o professor tem que ter uma base, claro que a parte prática tem que ter no geral, porque algumas pessoas dizem que a teoria foge um pouco da prática e, acho que não, tem que haver certo equilíbrio... (Docente 7)

... Eu acho que é a experiência de vida, e a família como base de tudo. O que se aprende no seio da família, como responsabilidade, a questão de lidar, de encarar as coisas com seriedade, acho isso muito importante. Acredito também que a minha prática em restaurantes, toda essa experiência que adquiri no dia a dia nos restaurantes, lidando com alimentos ajudou muito e, claro, a formação profissional com certeza, a parte acadêmica... (Docente 4)

Registramos, também, outras narrativas, nas quais a palavra “bagagem” foi citada por alguns professores, quando se referiam à composição de sua formação enquanto docente:

... Hoje eu me vejo mais um professor confeitiro do que um confeitiro professor... Eu estava conversando com uma aluna que pediu minha opinião sobre ela dar aula... disse a ela que, para ser professor, você tem que carregar uma bagagem de coisas que você fez, de coisas que você está fazendo e de coisas que você vai fazer... (Docente 3)

... Óbvio que a sua bagagem é uma soma e você vai empilhando; não posso dizer, que algum curso não foi importante, tudo foi importante... (Docente 5)

Acredita-se que o registro e a análise dos relatos da história de vida dos professores selecionados apresentaram um panorama sobre os aspectos que constituem a formação dos professores que lecionam no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, bem como nos possibilitaram a percepção da origem das experiências e dos saberes adquiridos, nas modalidades de educação formal, não formal e informal.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho propôs identificar os principais aspectos constituintes do processo de formação do professor do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, sendo que, dos aspectos investigados, buscamos estabelecer suas relações com as modalidades de aprendizagem advindas além da educação formal, ou seja, dos cursos regulares que a escola propõe, que seriam as provenientes da educação não formal e da informal.

Para o encaminhamento dos estudos, cujo tema se revela na figura do docente de Gastronomia, apoiamo-nos, bibliograficamente, nos escritos de Gohn, Tardif, Honneth e Rios, autores que orbitam nas ciências sociais e humanas. Percebemos que, sobretudo pela recente profissionalização da área de Gastronomia, quando da busca pelos materiais de pesquisa, que nos auxiliaram sobre a análise e o entendimento das características peculiares desse docente, há uma escassez de escritos na literatura e na academia, principalmente no Brasil, o que nos sugere a necessidade de uma continuidade dos estudos tratados nesta dissertação.

A proposta da realização do mapeamento dos cursos superiores de Gastronomia originou-se, além da proposta de análise e estudo do curso tecnólogo como modalidade de ensino, para a demonstração de sua crescente oferta no cenário educacional. Os registros apontam que nesse ano de 2010, quando faz onze anos da oferta do primeiro curso em que despontava a Gastronomia no âmbito do ensino superior, algumas das universidades federais passam a apresentar, em seu leque de cursos, a modalidade do bacharelado em Gastronomia, contrariando a hegemonia, até então, dos cursos superiores de tecnologia nessa área.

A mídia, sobretudo a imprensa, apontou que, no processo de vestibular da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), realizado nos dias 15 e 21 de novembro desse ano corrente (2010), o curso de Gastronomia foi o mais concorrido,

deixando, para o segundo lugar, o tradicional curso de medicina. O jornal *O Globo*⁷¹ apontou que 927 inscritos disputaram 8 vagas, apresentando, assim, uma média de 115,88 candidatos por vaga; já o curso de medicina contou com 8.026 inscritos que disputavam 77 vagas, porém, como a média apresentada foi de 104,23 candidatos por vaga, o curso de medicina, nessa instituição, ficou menos concorrido do que o de Gastronomia.

As informações obtidas pelo Inep (2010) indicam que o estado de São Paulo toma a dianteira, comparando-se com os outros estados do Brasil, na oferta dos cursos superiores de Gastronomia, cuja capital do estado, São Paulo, concentra a maior parte dos cursos.

Das modalidades dos cursos superiores de Gastronomia, que abrangem os cursos sequencial, tecnólogo e bacharelado, o tecnólogo prepondera em nosso país, fator determinante para que essa modalidade de curso compusesse esta pesquisa. Acredita-se que, pelo fato de os cursos sequenciais, apesar de agrupados na modalidade do ensino superior, não serem de graduação, estão sendo extintos nas faculdades e universidades que, outrora, ofertavam. Registre-se que a informação sobre a extinção desses cursos foi também obtida via Inep (2010), que passou a apresentar em sua página digital a designação “em extinção”, quando pesquisávamos as instituições de ensino que ofertavam os cursos superiores de Gastronomia.

Ainda seguindo a ideia da realização do mapeamento acerca da oferta dos cursos superiores de Gastronomia na cidade de São Paulo, a presente pesquisa optou por trazer a única modalidade de ensino superior de graduação apresentada na cidade, o tecnólogo. E, das instituições de ensino que o dispunham, optou por analisar a que primeiro apresentou o Curso Superior de Tecnologia à cidade de São Paulo, conforme uma trajetória de encaminhamento histórico dos dados obtidos, que foi a Faculdade Hotec.

⁷¹ Informação divulgada pelo jornal *O Globo on line*, no dia 4.11.2010, sob o título “Curso de Gastronomia é o mais concorrido da Federal do Rio”. Disponível em: <<http://g1.globo.com/vestibular-e-educacao/noticia/2010/11/curso-de-medicina-da-federal-dorio-tem-mais-de-104-candidatos-por-vaga.html>>. Acesso em: 27 nov. 2010.

Findada a pesquisa, que contou com a análise de documentos e registros dessa instituição, observou-se que, dos cursos que esta apresenta, o superior de tecnologia em Gastronomia é o que atrai mais a atenção dos inscritos para o processo seletivo.

Sendo o foco de nosso estudo o professor do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, retomamos nossas atenções para os indicativos que compuseram a formação desse profissional. Estabelecendo-se a Faculdade Hotec como palco para nossa análise, encaminhamos nossas observações por meio de entrevistas para história de vida dos professores selecionados e de pesquisa de campo realizadas *in loco* tanto nas aulas teóricas como nas práticas.

Para as entrevistas de história de vida, contamos com a participação ativa de oito professores, dentre os princípios de equidade, previamente selecionados, conforme os critérios estabelecidos por esta pesquisa: docentes representantes dos gêneros masculino e feminino; docentes que apresentassem formação acadêmica, com níveis de pós-graduação *lato sensu* e *stricto sensu*; professores que apresentassem um tempo mínimo de dois anos de docência no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; docentes representantes de disciplinas teóricas e práticas.

A busca pelos indicativos dos aspectos constituintes da formação docente instigou-nos a querer distinguir, entre esses aspectos, quais seriam provenientes das aprendizagens para além da educação formal (saberes que foram adquiridos em cursos regulares), ou seja, a identificação também dos saberes que foram herdados (via educação informal) e dos saberes que foram constituídos na experiência (via educação não formal).

As narrativas dos docentes, pelo caminho metodológico da história de vida, confirmaram as hipóteses, apresentadas inicialmente, de que a formação do professor de Gastronomia abrange dimensões básicas e necessárias para além da educação formal e que as aprendizagens advindas da família e do trabalho se constituem aspectos relevantes na formação, com pesos diferenciados segundo suas trajetórias de vida.

Esta pesquisa conclui que, dos aspectos constituintes de formação do professor advindos da educação informal, por meio de aprendizagens adquiridas na família, esta se torna um importante fator de decisão para a escolha profissional na área de Gastronomia. As narrativas de sete dos oito docentes confirmam esse fato. Percebe-se, assim, que o modelo de referência familiar, sobretudo o materno, obtido pela reconstrução das memórias gastronômicas, que se remetem às ações desenvolvidas na cozinha da casa em que morava quando era criança, torna-se fator constituinte de formação específica para o docente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Além da referência familiar expressa no ato de cozinhar, os docentes relataram que, em suas trajetórias de vida, tiveram experiências profissionais com familiares, também desenvolvidas no ambiente de cozinha.

Determinamos, assim, mediante os registros das narrativas dos docentes, que, dos saberes necessários à formação específica do professor de Gastronomia, um deles assume o perfil de ser característico e identitário desse docente. Estamos nos referindo ao que denominamos, nesta pesquisa, de saber herdado, que foi construído e reconstruído no dia a dia, ao longo de sua vida, através dos saberes e das experiências adquiridas que foram repassadas de pai para filho, de avó para neta, de mãe para filho, etc. Concluímos que apenas aqueles que apresentam na família uma referência gastronômica, considerando-se os âmbitos pessoal e profissional, possuem esse saber herdado, o que o diferencia enquanto docente e o que caracterizamos como aspecto constituinte.

A análise das narrativas dos docentes sobre os saberes originários do campo da educação não formal apontou que as experiências adquiridas no ambiente profissional, no caso, em cozinhas de restaurantes, de hotéis, padarias..., revelaram-se também como aspectos constituintes da formação. Os professores relataram a necessidade da prática adquirida no mundo do trabalho bem como da atualização das práticas desenvolvidas e das tendências em Gastronomia (desenvolvimento de cardápios e de novas receitas, apresentação do prato, novas combinações...), o que é possível se o professor possuir saberes além dos adquiridos na academia.

Ainda no âmbito da educação não formal, os docentes apontaram como aspecto constituinte as aprendizagens adquiridas por meio de experiências com intencionalidade, ou seja, situações cotidianas que o professor de Gastronomia solicita a outro profissional dessa área que lhe ensine determinada técnica.

Os cursos de rápida duração, conhecidos como cursos de qualificação profissional e de formação continuada, compõem também a educação não formal. Nas entrevistas, isso foi exposto por meio de realização de cursos específicos de Gastronomia, com a finalidade de aprimorar técnicas, conhecer outras culturas de culinárias regionais e de ampliar o conhecimento do professor. Este estudo conclui que esses saberes também se tornam aspectos constituintes de formação.

A pesquisa propriamente dita, ou seja, o ato de pesquisar, foi apontada como fundamental para o docente da área de Gastronomia, principalmente no que se refere à aquisição de saberes, no âmbito da educação não formal, que compõem a formação docente. Os professores relataram que é justamente a pesquisa que faz o elo de aproximação entre a teoria e a prática. Por teoria, em Gastronomia, pretendemos abranger tanto as disciplinas de cunho teórico como as disciplinas práticas, sobretudo se a teoria está aliada às explicações diversas como origens, combinações de ingredientes, de matérias-primas, de proporções, ou seja, tudo o que não envolva o cozinhar propriamente dito. Sendo assim, concluímos que o pesquisar é aspecto constituinte de formação.

No âmbito da educação formal, os docentes, ao narrarem suas experiências acadêmicas, apontaram como necessário e fundamental, inclusive por se tratar de exigência do MEC a realização de cursos de graduação e de pós-graduação para a prática docente no curso superior. Os docentes que apresentaram, em suas trajetórias acadêmicas, cursos voltados à área pedagógica (magistério e docência do ensino superior) manifestaram a importância da aquisição de saberes específicos para a docência. Esta pesquisa aponta que as aprendizagens adquiridas por intermédio dos cursos regulares da educação formal são aspectos constituintes de formação.

As questões subjetivas também foram sinalizadas nas narrativas dos docentes, que apontaram a existência de características especiais e singulares de identidade desse professor. Este trabalho considera a identidade do docente da área específica de Gastronomia, abrangendo características individuais de cultura, reconhecimento e gênero. Percebe-se a influência da cultura, principalmente por meio das relações de pertencimento e aquisição dos saberes herdados desse professor. O relato de um docente entrevistado aponta o condicionamento de formação aos aspectos culturais transmitidos na família:

... Foi neste universo que eu nasci, da colônia portuguesa e da colônia espanhola, e, se não tivesse esta formação de casa, não sei se eu seria o professor que eu sou... (Docente 1)

O reconhecimento, apontado nesta pesquisa como parte integrante da identidade, está relacionado ao ato de servir e agradar ao outro, condição prioritária para o sucesso do profissional de Gastronomia. Constatamos também que ao fazer parte do mundo da Gastronomia, enquanto *chef* de cozinha, o docente pode manifestar uma identidade especial, privilegiada, com um *status* reconhecido inclusive pela mídia. O uso do *dólmã* e do *toque blanche* exemplifica a concepção do reconhecimento perante as pessoas e perante a sociedade.

Esta pesquisa indica que o gênero passa a compor a identidade do profissional de Gastronomia, que, antigamente, era atribuição das mulheres o ato de cozinhar. Os relatos dos docentes apontam a valorização e o respeito pelo homem à frente de uma cozinha profissional, indicando a inexistência de manifestação de preconceito ou segregação que envolvam o sexo feminino. Em contrapartida, as professoras entrevistadas que narraram suas experiências afirmaram que atitudes de preconceitos se fizeram presentes nas relações do mundo do trabalho.

Dessa forma, concluímos que a identidade específica do professor de Gastronomia, de modo a abranger a cultura, o reconhecimento e o gênero, caracteriza-se como sendo um dos aspectos constituintes de formação do docente dessa área.

Os professores da instituição analisada apontaram a alteridade como um outro fator constituinte de formação. Percebeu-se, especificamente nesse corpo docente, a interiorização do desenvolvimento e da prática de ações sociais, campo privilegiado pela educação não formal. Acredita-se que o incentivo, o desenvolvimento e a valorização deste tipo de ação, tem sua origem na própria história da instituição, que iniciou suas atividades com cursos de qualificação para um público diferenciado, provenientes de ONGs e de programas de capacitação do governo. A maioria dos educadores entrevistados apontou a relação existente entre a docência e o doar-se. Em Gastronomia, o respeito e a preocupação com o alimentar-se do outro, enquanto direito universal, foram explícitos.

Esta pesquisa indica que os aspectos constituintes da formação do docente são interligados entre si, de modo a se complementarem, não demonstrando, segundo as narrativas, um ser, isoladamente, mais relevante do que o outro.

Não expusemos, de modo algum, a ideia de esgotarmos esta pesquisa e nem de apresentarmos nela verdades absolutas. Como dito anteriormente, a área de Gastronomia envolve um campo de saber milenar, mas que, ainda hoje, demonstra apresentar uma trajetória recente na academia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS *

ABRESI - Associação Brasileira de Gastronomia, Hospedagem e Turismo. Disponível em: <http://www.abresi.com.br/08_noticias_0033.htm>. Acesso em 05/02/2009.

ABRESI – Associação brasileira de Gastronomia, Hospedagem e Turismo. *São Paulo Capital Mundial da Gastronomia*. Disponível em: http://www.abresi.com.br/realizacoes_capital_mundial_da_Gastronomia.htm. Acesso em 25/5/2010.

ALGRANTI, Márcia. *Pequeno dicionário da Gula*. Rio de Janeiro: Record, 2000.

ALMEIDA, Marina. *Bahia passa por revolução na área gastronômica*. A tarde on line Entrevista concedida a Carine Aprile leverse. Disponível em: <<http://hospitalidadeglobal.webnode.com/news/bahia-passa-por-revolucao-gastronomica>>. Acesso em 3/11/2010.

ANET. Vestibular Social 2010. Disponível em: <<http://vestibularsocial.com.br/regulamento.asp>> . Acesso em 28/11/2010.

ARAÚJO, Maria do Socorro de Sousa. *Espaços urbanos e memórias de acontecimentos humanos*. Disponível em: <http://www.encontro2010.historiaoral.org.br/resources/anais/2/1269978683_ARQUIVO_TextocompletoABHOREcife.pdf> . Acesso em 12/10/2010.

BRANDÃO, Virginia. *Chef de Cozinha: 10% talento e 90% trabalho*. In Caderno Food Service on line. Disponível em: <http://correiogourmand.com.br/foodserves_02_carreiras_chef_cozinha.htm>. Acesso em 03/11/2010.

BRASIL. *Instituições de Educação Superior e Cursos Cadastrados*. Disponível em:<<http://emec.mec.gov.br/>>. Acesso em 02/11/2010.

BRAUNE, Renata. *Memórias infantis e heranças gastronômicas*. In ELEK, Edith M. (org). *Céu da boca: lembranças de refeições da infância*. São Paulo: Ágora, 2006. Cardápios JF - Portal Gastronômico de Juiz de Fora. Culinária X Gastronomia. Disponível em:

* De acordo com a norma NBR6023/2000 preconizada pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). As abreviaturas dos títulos dos periódicos seguem o Chemical Abstract Service Source Index (CASSI) 2002.

<<http://www.cardapiosjf.com.br/site.php?pagina=conteudo.php&Area=Vamos%20e%20venhamos&CodConteudo=69>>. Acesso em 03/11/2010.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CEE – Conselho Estadual da Educação. DELIBERAÇÃO CEE Nº 79/2008. Disponível em:

<http://desumare.edunet.sp.gov.br/Supervisao/09/deliberacoes/deliberacao_CEE_7908.pdf> Acesso em 12/10/2009.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano 2. Morar, cozinhar*. 8. Ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.

Correio Gourmand. Cultura Gastronômica. Disponível em: <http://correiogourmand.com.br/info_cultura_gastronomica.htm>. Acesso em 10/10/10.

CPT- Centro de Produção Tecnológica. Cursos CPT. Disponível em: <<http://www.cpt.com.br/>>. Acesso em 17/5/2010.

CPT. *Cursos na área de Cozinha Profissional.* Disponível em: <<http://www.cpt.com.br/cursos-Gastronomia>>. Acesso em 15/10/2010.

DOMINGUES, Janaina. *Formação em Gastronomia: ingredientes e temperos de um profissional*. Balneário Camboriú. UNIVALI, 2008. Dissertação de Mestrado em Turismo e Hotelaria.

DÓRIA, Carlos Alberto. *A formação da Culinária Brasileira*. São Paulo: Publifolha, Série 21, 2009.

FORTES, Cláudia. *Cursos de Gastronomia se multiplicam e modificam o perfil dos profissionais da área* (Publicada em 03/12/2007 às 12h06m). O Globo. Entrevista concedida a Juliana Krapp. Disponível em: <<http://oglobo.globo.com/cultura/Gastronomia/mat/2007/12/03/327418411.asp>>. Acesso em 02/11/2010.

G1 Globo on Line. *Curso de Gastronomia é o mais concorrido da Federal do Rio*. Disponível em: <<http://g1.globo.com/vestibular-e-educacao/noticia/2010/11/curso-de-medicina-da-federal-do-rio-tem-mais-de-104-candidatos-por-vaga.html>>. Acesso em 27/11/2010.

GADOTTI, Moacir. *A questão da educação não formal*. Disponível em: <http://www.paulofreire.org/Moacir_Gadotti/Artigos/Portugues/Educacao_Popular_e_EJA/Educacao_formal_ao_formal_2005.pdf>. Acesso em 25/10/2010.

GARCIA, Carla Cristina. *Mil folhas: escritoras e o banquete de palavras*. Disponível em: <<http://vsites.unb.br/ih/his/gefem/labrys11/ecrivaines/carla%20cristina.htm>>. Acesso em 10/11/2010.

GOHN, Maria da Glória Marcondes. *Educação não formal e o Educador Social*. São Paulo: Cortez Editora, 2010.

GOHN, Maria da Glória Marcondes. *Educação não-formal e cultura política*. 4. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2008.

GOHN, Maria da Glória Marcondes. *O Protagonismo da Sociedade Civil - Movimentos Sociais, Ongs e Redes Solidárias*. São Paulo: Cortez Editora, 2005.

GOOGLE MAPS. Mapa do bairro de Santa Cecília – SP. Disponível em: <<http://maps.google.com.br/maps>>. Acesso em 27/3/2010.

HIRSCH, Sônia. *Amiga Cozinha. Crônicas & Receitas*. Petrópolis, Rio de Janeiro: Correcotia, 2009.

HOLANDA, Aurelio Buarque. *Míni Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa*. 8ª Ed. São Paulo: Positivo Editora, 2010.

HONNETH, Axel. *Luta por reconhecimento. A gramática moral dos conflitos sociais*. 2 ed. São Paulo: Editora 34, 2009.

HOTEC. *Ações Solidárias 2009*. Disponível em: <http://www.hotec.com.br/sociais/Acoes_2009.pdf>. Acesso em 10/09/2010.

HOTEC. *Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia (PPC)*. São Paulo: Hotec, 2009.

INEP. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. Educação Profissional: Nível Tecnológico. Disponível em: <http://www.educacaosuperior.inep.gov.br/funcional/lista_cursos.asp>. Acesso em 03/08/2009.

KELLY, Ian. *Careme: Cozinheiro dos Reis*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

LANDI, Camila. *Sobre o profissional da Gastronomia*. Disponível em: <http://www.hotec.com.br/cursos/superiores/cursos_superiores.html>. Acesso em 30/10/2010.

MANFRINATO, Márcia Helena Vargas. *Proposta de organização curricular em curso técnico profissionalizante: Meio Ambiente e Educação Ambiental – um estudo de caso*. São Carlos (SP). UFSCAR, 2006. Tese de Doutorado em Engenharia.

MEC 2010. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Disponível em: <http://catalogonct.mec.gov.br/et_hospitalidade_lazer/t_cozinha.php>. Acesso em 1/05/2010.

MENEZES, Maria Cristina P. *Responsabilidade Social*. Disponível em: <<http://www.hotec.com.br/sociais/acoes.htm>>. Acesso em: 27/5/2010.

MENEZES, Maria Cristina Pinto. *A formação de alunos(as) num Curso Superior de Gastronomia: aprendizagem, cultura e cidadania*. São Paulo. UNINOVE, 2005. Dissertação de Mestrado em Educação.

MINISTÉRIO DO TRABALHO. Disponível em: <<http://www.mte.gov.br/>>: Acesso em 05/02/2009.

MIRANDA, Danilo Santos (org); CORNELLI, Gabriele (org). *Cultura e alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: Sesc, 2007.

MIYAZAKI, Márcia Harumi. *Ensinando e aprendendo Gastronomia: percursos de formação de professores*. Piracicaba (SP). UNIMEP, 2006. Dissertação de Mestrado em Educação.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora SENAC, 2008.

MONTEIRO, Renata Zambon. *Escolas para Cursos de Gastronomia: espaços, técnicas, experiências*. São Paulo (SP). USP, 2009. Tese de Doutorado em Arquitetura.

O MELHOR DO BAIRRO. *A história do bairro de Santa Cecília*. Disponível em: <<http://www.omelhordobairro.com.br/santacecilia/page6310.htm>>. Acesso em 25/5/2010.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. *A alimentação através dos tempos*. 3 ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2003.

PONCIANO, Levino. *Bairros paulistano de A a Z*. 2 ed. São Paulo: Ed Senac, 2001. Disponível em: http://books.google.com.br/books?id=h5hmnvAipAwC&printsec=frontcover&dq=Bairros+paulistanos+de+A+a+Z+%E2%80%93+de+Levino+Ponciano&source=bl&ots=uK0f3SA4NL&sig=DXWTgoL3eOmJsd6kUNYkSiqbeKs&hl=pt-BR&ei=t0n7S-SHloKauAe_6YCkAQ&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=1&ved=0CBkQ6AEwAA#v=onepage&q&f=false. Acesso em 25/5/2010.

PORTAL VERDES MARES. *Comfort Food: Memória afetiva e gastronômica*. Disponível em: <<http://guiadosabor.verdesmares.com.br/materias/comfort-food-memoria-afetiva-e-gastronomica/>>. Acesso em 10/10/10.

PRADO, Fernando Lemes do. *Os novos Cursos de Graduação Tecnológica: Histórico, Legislação, Currículo, Organização Curricular e Didática*. Curitiba: Opet, 2006.

RAMPAZZO, Lino. *Metodologia Científica*. 3 ed. São Paulo: Edições Loyola, 2005.

REDÓN, Josep Munoz. *A cozinha do pensamento: um convite para compartilhar uma boa mesa com filósofos*. São Paulo: Editora SENAC, 2008.

RIBEIRO, Carlos Manoel Almeida. *Gastronomia: História e Cultura*. São Paulo: Editora Hotec, 2006.

RIOS, Terezinha Azerêdo. *Compreender e Ensinar: por uma docência da melhor qualidade*. 5 ed. São Paulo: Cortez, 2005.

ROSSI, Cláudio. *Lugar de homem é na cozinha*. Disponível em: <http://veja.abril.com.br/especiais/homem_2004/p_052.html>. Acesso em 12/09/2010.

SAAVEDRA, Giovani Agostini. *A Teoria Crítica de Axel Honneth*. In MATTOS, Patrícia; SOUZA, Jessé (Org). *Teoria Crítica no século XXI*. São Paulo: Ed Annablume, 2007. p. 95 –111.

SALEK, Flávio. *Apresentação*. In QUEIROZ, Rachel. *O não me deixes e sua cozinha*. São Paulo: Ed Siciliano. 2010.

SANCHOTENE, Diná. *País tem 100 novas profissões: de tecnólogo a chefe de cozinha*. A Gazeta on line. 31/03/2010. Disponível em: <http://gazetaonline.globo.com/_conteudo/2010/03/619443-pais+tem+100+novas+profissoes+de+tecnologo+a+chefe+de+cozinha.html>. Acesso em 03/11/2010.

SÃO PAULO METRÓPOLE. *Capital mundial da Gastronomia* Disponível em: <<http://www.spmetropole.com/spsaopaulo/arquivos/html/numeros-e-curiosidades.htm>>. Acesso em 05/02/2009.

SAVARIN, Brillat. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SENAC. Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial. São Paulo. Disponível em: <<http://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?newsID=a13125.htm&testeira=457>>. Acesso em 03/08/2009.

SEVERINO, Antônio Joaquim. *Metodologia do Trabalho Científico*. 23. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2007.

SILVA, Paula Pinto. *A conversa entre a cozinheira e o Cordon Bleu: breve reflexão sobre a cozinha e a Gastronomia no Brasil*. In MIRANDA, Danilo Santos (org), CORNELLI, Gabriele. *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e saberes culturais*. São Paulo: SESC, 2007.

SILVA, Sônia Aparecida Ignácio. *A relação educação/cultura segundo a memória de profissionais da educação: a história oral como uma nova abordagem de pesquisa*. In Cadernos CERU. São Paulo: Humanitas, série 2, n.7, 1996.

TARDIF, Maurice. *Saberes docentes e Formação profissional*. 6.ed. São Paulo: Editora Vozes, 2008.

THIS, Hervé. *Um cientista na cozinha*. São Paulo: Editora Ática, 2003.

TOLEDO, Rosana Fernandez Medina de Toledo. *De Cozinheiro a Gastrônomo: um olhar para a formação do professor de Gastronomia*. São Paulo (SP): UNICID, 2010. Dissertação de Mestrado em Educação.

Veja on line. LUGAR DE HOMEM É NA COZINHA. O homem e seu novo papel, São Paulo: Abril, Edição Especial, agosto de 2004. Disponível http://veja.abril.com.br/especiais/homem_2004/p_052.html. Acesso em 25/5/2010.

WOLKE, Robert L. *O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2003.

ANEXOS

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA
DIRETORIA DE AVALIAÇÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR

Brasília,

09 JUL 2010

OF. CIRC. MEC/INEP/DAES/CONAES

000067

Assunto: Retificação do Instrumento de Avaliação Institucional Externa e dos Instrumentos de Avaliação de Cursos de Graduação, para fins de Reconhecimento nas modalidades Licenciatura e Bacharelado e para fins de Renovação de Reconhecimento nas modalidades Licenciatura, Bacharelado e Tecnológico; e orientações gerais referentes aos processos avaliativos.

Ao Pesquisador Institucional e demais Dirigentes das IES,

Considerando que compete a Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior – CONAES, inciso I, art. 6º da Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, *propor e avaliar as dinâmicas, procedimentos e mecanismos de avaliação institucional, de cursos e de desempenho dos estudantes;*

Considerando as decisões da CONAES, tomadas em reuniões ordinárias, que aprovaram alterações nos Instrumentos de:

- Avaliação Institucional Externa;
- Avaliação de Cursos de Graduação - Licenciatura e Bacharelado, para fins de Reconhecimento;
- Avaliação de Cursos de Graduação - Licenciatura, Bacharelado e Tecnologia, para fins de Renovação de Reconhecimento.

A CONAES e o Instituto Nacional de Pesquisas e Estudos Educacionais Anísio Teixeira - INEP apresentam às Instituições de Educação Superior - IES, as alterações feitas nos respectivos instrumentos e orientações gerais para os processos avaliativos, como se segue:

a) Instrumento de Avaliação Institucional Externa:

I – exclusão no indicador 2.4, da expressão: “(indicador imprescindível para universidades)”;

II – alteração da redação do conceito referencial mínimo de qualidade para Universidades e Centros Universitários do Indicador 5.2, que passa a ser: “Quando o corpo docente da IES tem experiência profissional e acadêmica adequadas às

políticas constantes nos documentos oficiais da IES e 100% têm formação mínima em nível de pós-graduação lato sensu; desses, 70% possuem formação mínima em nível em pós-graduação stricto sensu e pelo menos 20% possuem o título de doutor”;

III – alteração da redação do conceito referencial mínimo de qualidade para Faculdades do Indicador 5.2, que passa a ser: *“Quando todo o corpo docente tem, no mínimo, formação de pós-graduação lato sensu e experiência profissional e acadêmica adequadas às políticas constantes nos documentos oficiais da IES”;*

IV – exclusão dos conceitos referenciais mínimos de qualidade para Universidade, Centro Universitário e Faculdade do indicador 5.3, a expressão *“homologado por órgão do Ministério do Trabalho e Emprego”;*

V – alteração da redação do item 2 do Requisito Legal, que passa a ser: para Universidades e Centro Universitários: *“no mínimo formação em pós-graduação lato sensu para todos os docentes e percentual mínimo de docentes com pós-graduação stricto sensu, de acordo com os artigos 66 e 52 da Lei Nº 9.394/1996;*

VI – alteração da redação do item 2 do Critério de Análise, que passa a ser: *“O corpo docente tem, no mínimo, formação em pós-graduação lato sensu e a instituição tem, no mínimo, um terço do corpo docente com titulação de mestrado e/ou doutorado?”;*

VII - alteração da redação do item 2 do Requisito Legal, que passa a ser: para Faculdades: *“no mínimo formação em pós-graduação lato sensu para todos os docentes (art. 66 da Lei nº 9.394/1996)”;*

VIII – alteração da redação do item 2 do Critério de Análise, que passa a ser: *“O corpo docente tem, no mínimo, formação em pós-graduação lato sensu?”;*

IX – adoção da expressão *“Plano de Cargo e Carreira”* na descrição do Requisito Legal e no Critério de Análise do item 4, que passa a ser: *“O Plano de Cargo e Carreira deve estar protocolado no órgão competente do Ministério do Trabalho e Emprego”*

X – alteração da redação da resposta à questão *“Quem é o Ouvidor?”* no verbete Ouvidoria, que consta do Glossário do Instrumento, que passa a ser: *“É um docente ou técnico-administrativo facilitador das relações entre o cidadão e a instituição”.*

b) Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação – Bacharelado e Licenciatura para fins de Reconhecimento:

I – exclusão nos descritores dos conceitos 3, 4 e 5 do Indicador 3.2 da expressão *“imprescindível”.*

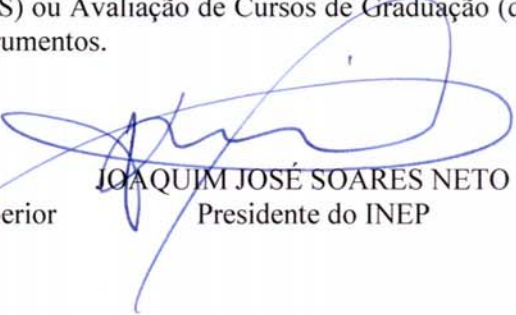
- c) Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação para fins de Renovação de Reconhecimento:

I – alteração da redação do conceito referencial mínimo de qualidade do Indicador 2.3, que passa a ser: “Quando, pelo menos, 50% dos docentes do curso têm titulação obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu*, 20% são doutores, 10% são contratados em tempo integral e todos os mestres e doutores têm, pelo menos, quatro (4) anos de experiência acadêmica no ensino superior”. (considerar apenas as horas destinadas para as atividades da Mantida à qual pertence o curso);

- d) Alteração da expressão “Requisitos Legais” para *Requisitos Legais e Normativos*, nos Instrumentos de Avaliação de Cursos de Graduação que subsidiam os atos regulatórios: Autorização, Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento de Cursos;
- e) Alteração da denominação “*indicador imprescindível*” para “*indicador de destaque*” em todos os instrumentos de Avaliação de Cursos de Graduação, exceto para os Cursos de Graduação em Medicina - Bacharelado;
- f) A atribuição de conceito 1 (um) a, pelo menos, um indicador de destaque de qualquer uma das Dimensões implica em conceito 1 (um) para toda a Dimensão, independentemente dos conceitos obtidos nos outros indicadores que a constituem;
- g) Quando se verificar o disposto no item f, o conceito final do Relatório da Avaliação exarado pela Comissão de Avaliação *in loco*, não poderá ser superior a 3 (três);
- h) O disposto nos itens f e g também se aplicam ao Relatório da Avaliação de Curso de Graduação em Medicina – Bacharelado;
- i) A atribuição de conceito menor que 3 (três) em qualquer uma das Dimensões do Instrumento de Avaliação, nos processos de Renovação de Reconhecimento de Cursos, ensejará a celebração de protocolo de compromisso a ser firmado entre a Instituição de Educação Superior e o Ministério da Educação, conforme disposto no art. 10 da Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004;

Ressaltamos que os instrumentos devidamente alterados estão disponibilizados no endereço: www.inep.gov.br, link: Educação Superior + Avaliação Institucional (para IES) ou Avaliação de Cursos de Graduação (quando o instrumento for de curso) + instrumentos.


CLAUDIA MAFFINI GRIBOSKI
Diretora de Avaliação da Educação Superior


JOAQUIM JOSÉ SOARES NETO
Presidente do INEP


NADIA MARIA VALVERDE VIANA
Presidente da CONAES

CURSOS DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL OFERECIDOS PELA HOTEC (2010)




ÁREAS / CURSOS
GASTRONOMIA
COZINHA BÁSICA
COZINHA INTERMEDIÁRIA
COZINHA INTERNACIONAL
COZINHA REGIONAL BRASILEIRA
COZINHA ASIÁTICA
PIZZAÍOLO E ADM. DE PIZZARIA
CHAFEIRO / SALGADEIRO
GARDE MANGER (COZINHA FRIA)
SUSHI / SASHIMI
FORMAÇÃO DE CHURRASQUEIRO
MONTAGEM E DECORAÇÃO DE PRATOS
ROTISSERIE, MASSAS & MOLHOS
COMIDA DE BOTEQUIM
GASTRONOMIA MOLECULAR
GERENCIAIS
ADM. DE RESTAURANTES E PLANEJ. CARDÁPIOS
BUFFET - COMO ORGANIZAR E MONTAR
ORG. DE EVENTOS E ETIQUETA PROFISSIONAL
RECEPÇÃO E ATENDIMENTO
PANIFICAÇÃO & CONFEITARIA
PANIF. & CONF. BÁSICA
PANIF. & CONF. INTERMEDIÁRIA
PANIF. & CONF. AVANÇADA
DECORAÇÃO DE BOLOS
DOCINHOS, SALGADINHOS & CHOCOLATES FINOS
HOTELARIA / HOSPITALAR

MAIS DE
20
LABORATÓRIOS PARA
AULAS PRÁTICAS
E VIVENCIAS

**PARCERIAS
EMPRESARIAIS:
OPORTUNIDADES
DE COLOCAÇÃO
PROFISSIONAL**

**BIBLIOTECA E
LABORATÓRIOS
DE INFORMÁTICA**

**PROFESSORES
ESPECIALISTAS**

**PLANTÃO GRATUITO:
1 MÊS DE
ATENDIMENTO**

RESOLUÇÃO CNE/CES Nº1, DE 31 DE ABRIL DE 2001.

Estabelece normas para o funcionamento de cursos de pós-graduação.

O Presidente da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, no uso de suas atribuições legais, e tendo em vista o disposto no Art. 9º, § 2º, alínea “g”, da Lei 4.024, de 20 de dezembro de 1961, com a redação dada pela Lei 9.131, de 25 de novembro de 1995, e nos artigos 9º, incisos VII e IX, 44, inciso III, 46 e 48, §§ 1º e 3º da Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o Parecer CNE/CES 142/2001, homologado pelo Senhor Ministro da Educação em 15 de março de 2001,

RESOLVE:

Art. 1º Os cursos de pós-graduação *stricto sensu*, compreendendo programas de mestrado e doutorado, são sujeitos às exigências de autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento previstas na legislação.

§ 1º A autorização, o reconhecimento e a renovação de reconhecimento de cursos de pós-graduação *stricto sensu* são concedidos por prazo determinado, dependendo de parecer favorável da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, fundamentado nos resultados da avaliação realizada pela Fundação Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES e homologado pelo Ministro de Estado da Educação.

§ 2º A autorização de curso de pós-graduação *stricto sensu* aplica-se tão-somente ao projeto aprovado pelo CNE, fundamentado em relatório da CAPES.

§ 3º O reconhecimento e a renovação do reconhecimento de cursos de pós-graduação *stricto sensu* dependem da aprovação do CNE, fundamentada no relatório de avaliação da CAPES.

§ 4º As instituições de ensino superior que, nos termos da legislação em vigor, gozem de autonomia para a criação de cursos de pós-graduação devem formalizar os pedidos de reconhecimento dos novos cursos por elas criados até, no máximo, 12 (doze) meses após o início do funcionamento dos mesmos.

§ 5º É condição indispensável para a autorização, o reconhecimento e a renovação de reconhecimento de curso de pós-graduação *stricto sensu* a comprovação da prévia existência de grupo de pesquisa consolidado na mesma área de conhecimento do curso.

§ 6º Os pedidos de autorização, de reconhecimento e de renovação de reconhecimento de curso de pós-graduação *stricto sensu* devem ser apresentados à CAPES, respeitando-se as normas e procedimentos de avaliação estabelecidos por essa agência para o Sistema Nacional de Pós-Graduação.

Art. 2º Os cursos de pós-graduação *stricto sensu* oferecidos mediante formas de associação entre instituições brasileiras ou entre estas e instituições estrangeiras obedecem às mesmas exigências de autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento estabelecidas por esta Resolução.

Parágrafo único. A emissão de diploma de pós-graduação *stricto sensu* por instituição brasileira exige que a defesa da dissertação ou da tese seja nela realizada.

Art. 3º Os cursos de pós-graduação *stricto sensu* a distância serão oferecidos exclusivamente por instituições credenciadas para tal fim pela União, conforme o disposto no § 1º do artigo 80 da Lei 9.394, de 1996, obedecendo às mesmas exigências de autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento estabelecidas por esta Resolução.

§ 1º Os cursos de pós-graduação *stricto sensu* oferecidos a distância devem, necessariamente, incluir provas e atividades presenciais.

§ 2º Os exames de qualificação e as defesas de dissertação ou tese dos cursos de pós-graduação *stricto sensu* oferecidos a distância devem ser presenciais, diante de banca examinadora que inclua pelo menos 1 (um) professor não pertencente ao quadro docente da instituição responsável pelo programa.

§ 3º Os cursos de pós-graduação *stricto sensu* oferecidos a distância obedecerão às mesmas exigências de autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento estabelecidas por esta Resolução.

§ 4º A avaliação pela CAPES dos cursos de pós-graduação *stricto sensu* a distância utilizará critérios que garantam o cumprimento do preceito de equivalência entre a qualidade da formação assegurada por esses cursos e a dos cursos presenciais.

Art. 4º Os diplomas de conclusão de cursos de pós-graduação *stricto sensu* obtidos de instituições de ensino superior estrangeiras, para terem validade nacional, devem ser reconhecidos e registrados por universidades brasileiras que possuam cursos de pós-graduação reconhecidos e avaliados na mesma área de conhecimento e em nível equivalente ou superior ou em área afim.

§ 1º A universidade poderá, em casos excepcionais, solicitar parecer de instituição de ensino especializada na área de conhecimento na qual foi obtido o título.

§ 2º A universidade deve pronunciar-se sobre o pedido de reconhecimento no prazo de 6 (seis) meses da data de recepção do mesmo, fazendo o devido registro ou devolvendo a solicitação ao interessado, com a justificativa cabível.

§ 3º Esgotadas as possibilidades de acolhimento do pedido de reconhecimento pelas universidades, cabe recurso à Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

Art. 5º É admitida, excepcionalmente, a obtenção de título de doutor mediante defesa direta de tese, de acordo com o que estabelecerem as normas da universidade onde tal defesa for realizada.

§ 1º A defesa direta de tese de doutorado só pode ser feita em universidade que ofereça programa de doutorado reconhecido na mesma área de conhecimento.

§ 2º O diploma expedido após defesa direta de tese de doutorado tem validade nacional.

Art. 6º Os cursos de pós-graduação *lato sensu* oferecidos por instituições de ensino superior ou por instituições especialmente credenciadas para atuarem nesse nível educacional independem de autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento e devem atender ao disposto nesta Resolução.

§ 1º Incluem-se na categoria de curso de pós-graduação *lato sensu* os cursos designados como *MBA (Master Business Administration)* ou equivalentes.

§ 2º Os cursos de pós-graduação *lato sensu* são oferecidos para matrícula de portadores de diploma de curso superior.

Art. 7º Os cursos de pós-graduação *lato sensu* ficam sujeitos à supervisão dos órgãos competentes a ser efetuada por ocasião do credenciamento da instituição.

Art. 8º As instituições que ofereçam cursos de pós-graduação *lato sensu* deverão fornecer informações referentes a esses cursos, sempre que solicitadas pelo órgão coordenador do Censo do Ensino Superior, nos prazos e demais condições estabelecidos.

Art. 9º O corpo docente de cursos de pós-graduação *lato sensu* deverá ser constituído, necessariamente, por, pelo menos, 50% (cinquenta por cento) de professores portadores de título de mestre ou de doutor obtido em programa de pós-graduação *stricto sensu* reconhecido.

Art. 10 Os cursos de pós-graduação *lato sensu* têm duração mínima de 360 (trezentos e sessenta) horas, nestas não computado o tempo de estudo individual ou em grupo, sem assistência docente, e o reservado, obrigatoriamente, para elaboração de monografia ou trabalho de conclusão de curso.

Art. 11 Os cursos de pós-graduação *lato sensu* a distância só poderão ser oferecidos por instituições credenciadas pela União, conforme o disposto no § 1º do art. 80 da Lei 9.394, de 1996.

Parágrafo único. Os cursos de pós-graduação *lato sensu* oferecidos a distância deverão incluir, necessariamente, provas presenciais e defesa presencial de monografia ou trabalho de conclusão de curso.

Art. 12 A instituição responsável pelo curso de pós-graduação *lato sensu* expedirá certificado a que farão jus os alunos que tiverem obtido aproveitamento segundo os critérios de avaliação previamente estabelecidos, assegurada, nos cursos presenciais, pelo menos, 75% (setenta e cinco por cento) de frequência.

§ 1º Os certificados de conclusão de cursos de pós-graduação *lato sensu* devem mencionar a área de conhecimento do curso e ser acompanhados do respectivo histórico escolar, do qual devem constar, obrigatoriamente:

I - relação das disciplinas, carga horária, nota ou conceito obtido pelo aluno e nome e qualificação dos professores por elas responsáveis;

II - período e local em que o curso foi realizado e a sua duração total, em horas de efetivo trabalho acadêmico;

III - título da monografia ou do trabalho de conclusão do curso e nota ou conceito obtido;

IV - declaração da instituição de que o curso cumpriu todas as disposições da presente Resolução; e

V – indicação do ato legal de credenciamento da instituição, no caso de cursos ministrados a distância.

§ 2º Os certificados de conclusão de cursos de pós-graduação *lato sensu* devem ter registro próprio na instituição que os expedir.

§ 3º Os certificados de conclusão de cursos de pós-graduação *lato sensu* que se enquadrem nos dispositivos estabelecidos nesta Resolução terão validade nacional.

Art. 13 Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas a Resolução CFE 5/83, as Resoluções CNE/CES 2/96, 1/97 e 3/99 e demais disposições em contrário.

ROBERTO CLÁUDIO FROTA BEZERRA
Presidente da Câmara de Educação Superior

TROTE SOLIDÁRIO (HOTEC, 2010)



EMPRESAS PARCEIRAS DA INSTITUIÇÃO (HOTEC, 2010)

Empresas Parceiras em Produtos e Serviços

3M do Brasil
Adimix
Agrifoods
Ajinomoto
Alimentol
Allied Domecq
Arla Foods
Arosa Produtos Alimentícios
Arrifana
Bacardi Martini
Bebidas Wilson
Bifum
Blending
Boa Massa
Bon Gelo
Bonduelle do Brasil Coml. Ltda.

Empresas parceiras em Educação e Trabalho

Café Melitta
Camicado
Camil Alimentos
CCL- Cooperativa Central de Laticínios de São Paulo
Ceramarte
Cia das Ervas
Cia Leco de Produtos Alimentícios
Citro Cardilli
Colchões Castor
Creme de Leite Jundiaí
Cristais Cambe
Cristal Blumenau
Dafruta
DAMM Produtos Alimentícios
Dexcar
Doces Áurea
Ecco Brasil
Effem Brasil
Emile Henry
Empório Silvestre
Entrepasto de Carnes Daniella
Fazenda Santo Onofre
Flat's Bar
Fleischmann e Royal
Fortinox
Fracalanza
Gomes da Costa
Harald

Indústria de Conservas Gini
Johnson – Johnson
Kraft Foods
La Crotta Azurra
Lacreme
Licorola
Linc
Linguanotto
Mãe Terra
Mago
Marvi
Mauri Brasil
Mix
Moinhos Carlos Guth
Nadir Figueiredo
Native
Nestlé
Pavioli
Pazini
Perdigão
Pitta Bread
Pizzicato
Plasútil
Plaza Foods Alimentos
Porcelanas Schmidt
Predileto Alimentos
Probaker
Probaker Alimentos
Pronyl
Randon Agropecuária
S. Teixeira Produtos Alimentícios
Sakura Nakaya Alimentos Ltda.
Sal Cisne
Santa Marina
Santista Workwear
Sapori
Satierf
Scan Cook
Seridó
Socôco
Stepper
Superbom
Têxtil Sabiê
TK Congelados
UBF – Foods Solutions
Vida Alimentos
Vinícola Góes
Wessamen do Brasil
WickBold
Yema
Zini Brasil

Empresas Parceiras em Equipamentos e Tecnologia

A Picoleteira
Alumínio ABC
Alumínio Fulgor

APP Sistemas Hoteleiros (Software Aplicativo)
Atigel
Asso 90 (Software Aplicativo)
Ataforma
BSH Continental Eletrodomésticos
Cimapi
Desbravador / Automação Hoteleira (Software Aplicativos)
Disbrau
G. Paniz
Gallizzi
H2 Implantação e Suprimento
Help Meld
Hoken
Info System (Software Aplicativo)
Ister Fornos
Johnson Wax Professional
Lalekla
LG
Lumar / Dellano
Maria Haus Uniformes
Metalúrgica Orca
Perlima
Quality (Software Educacional)
Rod Car
Sunnyvale
Tedesco Equipamentos para Gastronomia
Tetra Pak Hoyer
TTS Tecno Trolley System do Brasil
Unisafe
Universal

Empresas Parceiras Educacionais

2000 Publicações e Promoções
CPT – Centro de Produções Técnicas
Editora e Suprimentos & Serviços
Magazine Turismo & Hotelaria
Nova equipe
Receita Fácil
Revista da ACHUESP
Revista Sorveteria Brasileira
Sabor com Arte
Sagy Viagens e Turismo
Triunfus – Soluções Educacionais Integradas
Constru Hotéis e flats
Sociedade Brasileira de Hotelaria Hospitalar

Parceiras Institucionais

ABREDI – Associação Brasileira de Restaurantes e Bares Diferenciados
ACHUESP – Associação das Churrascarias do Estado de São Paulo
ANET – Associação Nacional da Educação Tecnológica
CAT – Central Autônoma dos Trabalhadores
CEAGESP - Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo
Federação dos Trabalhadores nas Indústrias de Alimentação do Estado de São Paulo
Fórum de Extensão das Instituições de Ensino Superior Brasileira

Parceiros na Vivência Profissional (Turismo e Hospitalidade)

Best Western Porto do Sol
Bourbon São Paulo Hotel
Century Paulista
Ciee
Columbia Residence Flat
Cooper Paulistana Coop. Trab. Prof. Aut. De Flat's, Hotéis e Condomínios
Cooper Paulistana Coop. Trab. Prof. Aut. Em Hotelaria e Restaurante
Coopertime
Crowne Plaza
Ez Plaza Jardins
Flat Service Passalacqua
Gran Corona Hotel
Hilton São Paulo Hotel
Hotel Braston
Hotel Castelar
Hotel King
Mercure
Novotel São Paulo / Ibirapuera / Center Norte
Plaza Arouche
Qualycooper
Renaissance São Paulo
Rosa Rosarum
Sofitel
Tapas Bar e Restaurante de Espanha
Tatini Restaurantes
Veneza Grill Ltda.
Vicolo Nostro Restaurante Ltda.

Convênios

Abrasel - Assoc Bras. de Restaurantes e Empr de Entretenimento
Abredi - Assoc. Brasileira de Bares e Restaurantes
ACHUESP
Aeronáutica
ARCO - Associação Recreativas dos Correios
Assoc. Trabalhistas de Mestres e Prof. do Est.de SP
Associação Brasileira da Igreja de Jesus Cristo dos Santos dos Últimos Dias
Associação dos Funcionários da SABESP
Associação dos Tripulantes da TAM
CNA
Companhia Metropolitana de SP - Metrô
Companhia Paulista de Trens Metropolitanos - CPTM
Confederação Nacional dos Estabelecimentos de Ensino - CONFENEM
CPT - Centro de Produções Técnicas
Estacionamento CG Parking
GR S/A
Greenline Sistema de Saúde (Itamaraty, Maternidade do Brás, Sell, Seclean)
Grupo Pão de Açúcar

Hilton do Brasil

Hospital Samaritano

Hospital São José

IBM

Ministério da Defesa

Organização Militar de Controle

Prefeitura do Município de São Paulo

SERVIBRAS - Empreendimentos Hoteleiros

Serviços de Recursos de Bem-Estar Profissional

Sind. dos Empregados nas Empresas de Refeições Coletivas de SP

Sindicato dos Bancários e Financiários de São Paulo e Região - CUT

Sindicato dos Comerciantes de São Paulo

Sindicato dos Empr em Institutos de Beleza e Cabelereiros de Senhoras de São Paulo e Região

Sindicato dos Trab. De Tmkt e Empregados em Empr de Marketing de São Paulo

Sindicato dos Trab. Em Empresas e Editoras de Livros, Publ. Cult e Categorias Afins de São

Paulo

Sindicato dos Trab. Nas Empresas de Refeições Rápidas (Fast Food) de São Paulo

Sodexo do Brasil Comercial

SPTRANS - São Paulo Transporte

UEESP - União dos Empregados em Edifícios de São Paulo

APÊNDICES

QUESTIONÁRIO PARA HISTÓRIA DE VIDA

Perguntas para o processo de escuta de História de Vida dos Professores do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, selecionados para esta pesquisa:

Qual é o seu nome?

Qual é a sua idade?

Qual sua profissão?

Qual é a profissão de seus pais? E escolaridade de ambos?

Qual sua trajetória de formação?

Qual sua trajetória profissional?

Que outros cursos, extracurriculares, você realizou na área em que você leciona no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia?

Qual o grau de importância que você atribui para estes cursos extracurriculares enquanto aprendizagem não formal?

Você pretende dar continuidade aos seus estudos acadêmicos nesta área da Gastronomia?

Quando optou por ser cozinheiro?

Com que você aprendeu a cozinhar?

Quando a Gastronomia passou a fazer parte de sua vida? Houve alguma referência na família?

Qual sua memória gastronômica? Quais as experiências de infância na Gastronomia?

Qual sua relação com a docência?

Quando optou por lecionar num curso de Gastronomia?

Possui formação específica para lecionar no Curso de Gastronomia?

A formação acadêmica faz diferença para o professor?

Quais fatores pesaram para a sua formação?

Quais são os saberes que você considera necessários à docência? Há saberes específicos para sua disciplina, num curso superior de Gastronomia?

Quais os desafios da prática pedagógica docente na Gastronomia? (nos âmbitos pedagógicos, financeiros, profissionais, de relacionamento com alunos e outros professores)

Hoje cozinhar virou moda? Qual o papel do professor que é *chef* de cozinha, nos laboratórios acadêmicos?

O que é mais importante na Gastronomia? Teoria ou prática?

Entrevista com o Docente 1

Professor, qual o seu nome, idade e profissão?

xxxxx, 36 anos, chefe de cozinha há seis anos (formado). Sou professor há mais de dez na área de gastronomia.

E seus pais? Também da área da Gastronomia?

Meu pai sempre teve padaria e minha mãe também sempre trabalhou com restaurante, mas eles têm até a quarta série, acho que é o básico. Eles ainda têm um restaurante café no Morumbi.

Qual é sua trajetória de formação?

Fiz faculdade de jornalismo até o final, até trabalhar com gastronomia e lazer nos jornais de bairros e associados e no jornal xxxxx, escrevendo para a sessão de gastronomia e lazer no jornal. Minha formação é em chefe de cozinha (especialização). Meu primeiro emprego eu trabalhava com desenho, minha primeira formação técnica foi em desenho publicitário, eu trabalhava com desenho publicitário aqui bem perto da faculdade, na rua xxxxx, foi o primeiro emprego com desenhos animados e o principal deles eram do xxxxx e xxxxx. Depois fui fazer faculdade de jornalismo, porque já trabalhava com isso, e como eu já gostava de cozinha, comecei a trabalhar e escrever sobre cozinha porque era uma coisa eu já entendia. A minha vó era cozinheira e teve restaurante a vida toda e meus pais também. Eu fui criado na cozinha. Voltava da escola e ficava na cozinha, todo tempo do serviço. Eu acabei aprendendo sobre comida, temperos, sabores... Primeiro porque eles são europeus e a cultura é um pouco diferente da nossa, então tinha uma matéria-prima muito mais rica em casa, do que na casa dos outros. Eu percebia isso, pra comer verduras e legumes, via que as crianças tinham um pouco de problema com isso e, lá em casa, a gente comia com a maior naturalidade, lá em casa foi colocado desde muito pequeno pra gente, não foi diferente.

E na gastronomia, quando começou a trabalhar com cozinha?

Numa das entrevistas, num restaurante chamado "xxxxx", que foi inaugurado aqui em São Paulo, e que era tradicional por ter porquinhos de leite, era na Avenida xxxxx Na hora da entrevista, no dia da inauguração, eles estavam super perdidos dentro da cozinha, aí eu falei para o rapaz que eu estava entrevistando "Você não quer que eu te ajude?". Ele me perguntou se eu não está fazendo a entrevista, eu respondi a ele que não tinha problema, que eu deixaria de lado o gravador e o ajudaria com os porcos. Ele perguntou se eu entendia de porcos e eu respondi que entendia muito bem. Então, abri os porquinhos e a gente limpou rápido. Ele falou "Nossa, como você cozinha bem! O que está fazendo com esse gravadorzinho na mão? Você não está com a peça errada na mão? Você deveria estar com uma faca e não com um gravador." Aquilo pesou bastante, fui pra casa e não conseguia tirar as palavras daquele cozinheiro da minha cabeça: "Será que você não está com a peça errada na mão?". Aí, comecei a visualizar como seria toda minha trajetória como jornalista. Eu pensei, não é isso que eu quero, entrar num local, voltar e sentar numa sala e analisar o que foi dito e

repassar no papel, mandar lá pra baixo, e, se entrou uma propaganda grande, vão cortar metade da matéria e a matéria vai ficar incompleta. Aquilo pesou muito. Na verdade, esta questão de escrever sobre um negócio, se dedicar e de repente entrar alguma coisa que tem um valor maior e a propaganda vale mais do que a matéria, ficando no lugar da matéria, reduzindo todo trabalho que a gente teve... Então, achei que seria legal tentar e desenvolver esse lado de Gastronomia, que era até então lazer, porque eu via meu pai trabalhando, a mãe e os avós, mas nunca tinha visualizado viver daquilo.

Mas a questão do porco que você abriu, onde você aprendeu essa habilidade?

Eu já sabia abrir o porco em casa, já sabia desde moleque, abrir porco, limpar tripa, fazer lingüiça. Quando eu tinha sete anos, eu e meu irmão fazíamos as lingüiças, os processos de defumação. Como eu falei, casa de europeu é diferente de casa de brasileiro, o serviço sempre fez parte da nossa educação, o serviço na cozinha, descascar batata, cebola, trocar as azeitonas de tonel, isso a gente sempre fez desde moleque em casa, por isso que eu acho que ficou um pouco mais fácil de cozinhar.

Que outros cursos na área da gastronomia, cursos extras o senhor realizou?

Meu primeiro curso foi na xxxxx, que ainda oferta de graça estes cursos e favorece, até hoje, muitas pessoas. Era um auditório bem grande, não dando, às vezes, pra ver direito o que estava acontecendo. Lembro que foi uma aula de massa folhada portuguesa. Aí eu falei: “É isso mesmo do que eu gosto!”. Eu tinha certeza que a massa era a minha área. Foi super importante a realização de cursos assim, porque nós não temos uma cultura gastronômica muito forte no país, na verdade a gente tem pouco conhecimento e tudo o que vinha era informação. Na época, não existia curso de Gastronomia, quinze anos atrás, quando se falava de curso de Gastronomia, ou era curso dos livros da União ou das culinárias do Estado de São Paulo. Lembro que tinha algo de nutrição na xxxxx, ou tinha um curso com a xxxxx, que fazia muito bem um pastelzinho e ia dar um curso no final de semana na casa da fulana de tal. Aí, todo mundo se juntava na casa daquela dona, onde teria o curso do pastel, que tinha a receita do melhor pastel, e, realmente foi assim que eu aprendi várias coisas, vários pontos de massas, nunca foi na faculdade. O curso da faculdade, na verdade, dá uma boa base, mas esse toque, aquele nozinho especial, quem dava eram as velhas cozinheiras, as mais antigas, as donas de casa. Aprendi muito assim, a Beatriz faz o chocolate super bem, então, todo mundo ia pra casa da xxxxx aprender a mexer com chocolate. Estes cursinhos que eu realizei, acho que foram mais de cem. Fiz curso de tudo, de empadinha e até churros! E de churros, a gente teve que aprender na rua, porque ninguém ensina churros, não existe escola de churros no Brasil, não é uma cultura nossa também. Consegui a receita com um rapaz, que aprendeu com uma senhora espanhola, e que me orientou.

Pretende dar continuidade nos seus estudos acadêmicos, ir pra uma outra especialização, terminar a especialização, mestrado?

Gostaria de terminar a especialização e o mestrado, é uma coisa que assusta. Vou fazer um mestrado voltado em que? Fico sempre naquela dúvida, será que vai suprir realmente, ou será que não irá suprir uma coisa pessoal, minha, de ter um mestrado pra mais uma certificação, pra ter um *up*, um *plus* salarial, por isso sim eu

faria um mestrado, pra ter um *plus* salarial, mas não encontrei um mestrado que me suprisse na questão da Gastronomia, nesta questão que eu escolhi pra minha vida, se eu soubesse que tinha um mestrado em gastronomia eu já teria feito.

Eu pergunto pra você, que entende muito mais disso, se você me aconselhasse a fazer um mestrado, que curso eu faria?

Na área da hospitalidade, na área da educação voltada pra Gastronomia, é o que estou fazendo, mestrado em educação, mas a minha pesquisa é na Gastronomia.

Se eu fizer um mestrado em docência com ênfase em Gastronomia, disso eu gosto, isso eu teria muita vontade em fazer, acho que vai me suprir .

Você optou por ser cozinheiro, quando aquela pessoa do restaurante tinha previsto, quem te ensinou a cozinhar?

Comecei a cozinhar com a minha avó e, com sete anos, eu já cozinhava. Aprender a cozinhar foi normal, não foi difícil, não foi por necessidade, fez parte do meu dia-a-dia, era muito legal. Minha mãe e meu pai tinham um restaurante e, pra gente não ir pro restaurante fazer bagunça no salão, ela deixava a comida pronta em casa. Ela falava pro meu irmão mais velho para esquentar a comida e dar para mim quando a gente voltasse da escola. Mas meu irmão era muito preguiçoso, ele colocava um caixotinho na frente do fogão e falava para eu esquentar a comida até a hora que estivesse borbulhando, daí eu desligaria e chamaria por ele. Só que o bife requeentado sempre ficava horrível, então, eu picava o bife e dava pro cachorro. Daí, eu pegava um outro bife na geladeira e fritava na hora. Foi assim que eu comecei a cozinhar, fazendo o serviço que era pro meu irmão fazer, mas eu fazia gostando. Meu irmão, que não gostava de cozinhar, lavava a louça . Até o dia em que me queimei e nós dois apanhamos. Para esconder da minha mãe que eu não estava cozinhando, pegava a frigideira e lavava no tanque, porque a panela em que eu fritava o bife, não era a de fritura. Num dias, pulando do caixotinho para ir no tanque, acabei queimando minha perna. Minha mãe descobriu porque uma tia fofoqueira contou pra ela. Eu apanhei, mas mesmo assim não desisti de cozinhar. Minha mãe me proibiu de cozinhar por um ano e depois, ela liberou novamente, e voltei a cozinhar. Meu irmão não é dessa área, ele é advogado.

Tem alguma memória gastronômica da infância, alguma coisa que você lembra sua mãe fazendo, seu pai?

Uma coisa muito estranha e de que nunca vou esquecer é o cheiro da moela de galinha. Eu me lembro que o cheiro da moela era a melhor coisa que tinha quando estava fazendo, era um cheiro fantástico, mas, em compensação, o gosto era terrível! Essa lembrança retorna sempre que tem um refogado de frango, eu me lembro da história da moela, eu falo: “ tão bonitinha, tão cheirosa e tão ruim!” (risos).

Eu escolhi a docência e acho que ela me escolheu também, sempre foi muito fácil eu explicar as coisas, nunca consegui fazer um serviço com um colega do lado e não passar pra ele “olha, faz assim que é mais fácil”. Acho que já veio mesmo daí. Não dá pra cozinhar e deter o conhecimento só pra gente, porque aquilo ficou tão bom, tão gostoso que é preciso espalhar pra várias pessoas. Então, eu acho que a docência é o que eu gosto de fazer. Eu tenho muita paciência de explicar... uma, duas, dez vezes, não tenho problema quando a pessoa erra, até porque o erro é feito pra poder aprender

de novo, pra conhecer e pra chegar lá. Se a gente acertar de primeira, ficamos pensando “será que aquilo esta certo?”. Se você errou alguma coisa, sabe que tem algo melhor lá na frente te esperando, que dá pra fazer melhor, isso faz parte. Acho que isso sou eu. O aluno vem porque ele sabe que comigo ele pode errar, por isso a gente tem uma relação diferente.

E a relação com o curso de gastronomia, como você chegou pra esse curso de gastronomia como professor? Você optou por dar aula na gastronomia, por quer não foi professor de outro curso?

Eu já trabalhava na cozinha, mas nem tinha formação, só uma formação técnica de gastronomia. Antes não existia a faculdade, tinha pequenos cursos pra culinária, pra dona de casa e algumas escolas e faculdades tinham o curso técnico. Eu ministrava cursos e formava cozinheiros, mas formava para cozinhar. Era assim, as pessoas falavam: “Eu preciso de uma cozinheira pra minha casa!”, então, eu pegava a pessoa e a transformava numa cozinheira básica de forno e fogão, foi assim que começou. Não tive a orientação para estudar e me tornar professor, não foi assim. Depois que viram que eu era bom pra ensinar, na verdade os professores de outras cadeiras, matemática e de português, eles começaram a me sugerir alguns cursos, dando indicativos para suprir a carência de saber, ao dar aula, chegar e ministrar, conseguir o domínio de todos os alunos. Tudo o que estes professores falaram foi verdade. Todos os cursos que eles indicaram funcionou. Nas aulas dessa professora de matemática, que era mais velha, eu ficava reparando em tudo o que ela falava, em como ela conseguia dominar a atenção da sala toda, apesar de não ter nada ver com a gastronomia. A primeira escola de gastronomia que eu trabalhei foi o xxxxx.

Quais são os saberes, aprendizagens que você considera necessários à docência, por exemplo, tem saberes específicos para ser um professor de panificação, ser um professor das disciplinas que ministra?

Ministro todas as disciplinas em alimentos e bebidas. O amor ao aluno e paciência, que pode ser numa aula de pescados, confeitaria, de panificação. O professor tem que gostar do aluno, eu acho que o contato humano tem que entender o próximo. O que eu tirei da faculdade sobre a docência é isso, é a paciência e o gostar do próximo, se não gostar do ser humano vai trabalhar em compensação de cheques em bancos, que você não tem contato com o ser humano, porque dentro da cozinha tem um contato direto, você esbarra, você trabalha de ombro colado, não tem jeito. Eu me formei em cozinheiro básico, num curso com duração de seis meses, eu já fui contratado. Na minha turma foram só dois contratados, nós éramos em doze e eu continuo trabalhando para esta escola até hoje. Minha formação superior de Gastronomia, o tecnólogo, foi na HOTEC. O que a docência trouxe foi isso, paciência e a mor pelo próximo.

Lidar com a gastronomia é algo diferente, quais são os desafios que você vê, pra você dar aula no dia-a-dia? Eu coloquei no trabalho a questão de relacionamento professor e alunos, questão de ego na gastronomia. Você vê isso?

A gente vê esta questão do ego, o aluno é jovem e está ali pra testar a gente, pra mostrar aquele ego todo que está dentro dele. Eu, você e o outro professor é que vamos encaminhar, a gente é quem vai deixar com ego inflado ou não. Ele tem um ego inflado, antes dele se formar ele já é chefe de cozinha, eles são assim, porque o aluno

é assim, o aluno tem essa sede de saber. Tem o outro lado pra trabalhar, tem outra visão, e a nossa é indicar mesmo que não existe nem o certo nem o errado, tem sempre que apontar as direções pra buscar as informações.

Você vê situação de rivalidade de gênero masculino e feminino, não?

Dentro da sala, não vejo os meninos mais e meninas menos. Tanto os homens quanto as mulheres vão fazer a mesma função, de repente você é melhor pra finalizar o prato, mas a Maria é melhor pra cozinhar o feijão, uma coisa complementa a outra, não importa se é homem ou mulher.

Cozinhar virou é moda?

Acho que cozinhar virou moda. O trabalho na cozinha tem um hierarquismo e este é respeitado, igual ao hierarquismo militar, e isso é diferente numa aula de cozinha. A gente não põe aquela carga de responsabilidade, até mesmo porque eles são alunos, não dá pra trabalhar com eles neste nível hierárquico de cozinha, onde eu tenho que ficar mais longe dos funcionários para que realmente exista um comprometimento e o respeito. Na sala de aula, eu tenho que ser mais próximo, pra ganhar o respeito, caso contrário, se não me aproximar, nunca conseguirei chegar nos alunos. Se eu usar o hierárquico como na cozinha, nunca vou atingir o aluno, porque ele precisa aprender, devo tratar ele com carinho, diferente da cozinha que é regime militar, tudo tem hora e o processo tem que ser respeitado. O primeiro cozinheiro, também formado em gastronomia, optou por aquilo, ele poderia ser um chefe, ficar no executivo e cuidar da gestão, mas só cuidar da gestão não tem a prática. Então, no meu caso não dá, eu preciso do prático, trabalhar com a comida e por mão, não quero ficar no escritório cuidando, se fosse pra isso, eu teria continuado com o jornalismo, eu quero mais, não quero ficar numa sala preso.

Você é um professor de gastronomia. O que te formou um professor de gastronomia?

A base em casa, porque vem de casa pra você conseguir ser desse jeito, a visualização do trabalho na cozinha com a minha avó, o meu pai com os padeiros e com os confeitores, isso me ajudou a bem ensinar o trabalho, conseguir explicar o serviço. Lógico, a realização de todos os outros cursos, a formação, o dia-a-dia aqui na escola, faz dez anos que eu trabalho, os curso que faço, o trabalho em outros lugares, todos os restaurantes que eu fiz, todos os hotéis que eu refiz o cardápios, acho que isso que é a formação. Não tem como fazer uma faculdade de Gastronomia, uma pós-graduação para dar aula de Gastronomia, não dá, não existe. Na Gastronomia, você trabalha com erro e acerto, não consegue consertar as coisas se você não trabalhou com aquilo, na verdade, se você não teve um dia a dia daquilo, então nem adianta. Se o professor foi só formado e depois pós-graduado e ele não tiver a vivência, ele pode ser questionado “professor, mas como que o senhor consegue entender de porcos se na faculdade a gente nunca estudou direito o porco, nem em curso nenhum do Brasil?”. O porco era morto em casa, eu sei por que isso aconteceu na minha casa, e muitas coisas não foram de formação, foram desses pequenos cursos da dona Maria, na casa dela, onde ela matava o coelho, no fundo do quintal, da tia de fulano de tal, que matava um porco pra fazer o presunto. Foi neste universo que eu nasci, da colônia portuguesa

e da colônia espanhola, e, se não tivesse esta formação de casa, não sei se eu seria o professor que eu sou.

Você chegou a participar, pela HOTECH ou fora de cursos no âmbito social?

Pela HOTECH a gente fez a Fundação xxxxx, lá em Francisco Morato, que é subsidiada pela xxxxx, que dá todo o recurso pra eles. Lá, a gente ensinou Gastronomia. Ainda vejo alguns meninos de lá que trabalham na Praça da República. Eu vejo eles sempre e isso já faz uns oito anos. Leva a gente para um outro universo. Quando cheguei lá e fui apresentar a carne, muitos deles nem quiseram comer porque falaram que iriam passar mal, por que nunca tinham comido carne. É lógico que isso mexe demais com a gente, começa a ver o mundo de um outro espelho, do espelho do nada pra quem tem alguma coisa, isso pegou muito. Aí, eu pedi pra mudar de carne pra salsicha. Eu falei pra eles, vamos um dia lá pra faculdade, eles disseram que não, não sabiam andar em São Paulo. Eu perguntei se eles moravam em São Paulo e eles responderam que não, que quem morava era eu. Isto não era uma questão do local, de geografia, era uma questão social, do saber mesmo. Eu falei pra eles que o que diferenciava a gente, não era se eu tinha mais dinheiro ou menos, o que diferenciava era o que eu conhecia e eles ainda não. Eu dizia que “a partir do momento que vocês conhecerem, acabou o mistério”.

Deixaremos este espaço para o senhor, caso queria falar mais alguma coisa.

As vezes só basta oportunidade, e como a gente deu oportunidade pra esses meninos, vocês me deram oportunidades aqui faculdade de trabalhar com a dona xxxxx muitos anos. Acho que se não der oportunidade, ninguém vai chegar, ninguém vai crescer, ninguém vai desenvolver, e que não é com palavra amarga, batendo o pé, é com amor. Se a gente tratar o outro com amor, as coisas e o nosso trabalho, a gente se torna mais feliz. Isto é visível, todo mundo vê. Acho que só precisamos dar uma oportunidade para as pessoas. O ser humano vai desenvolvendo por dentro, só precisa de uma oportunidade, seja na cozinha, na sala de aula, numa sala de escritório. O ser humano precisa e amor, só, o resto a gente constrói.

Entrevista com o Docente 2

Qual é o seu nome, idade e profissão?

Xxxxx, 26 anos, formada em gastronomia.

E sobre a formação de seus pais?

Meu pai era arquiteto e minha mãe é desenhista industrial e formada em moda também.

Quais as disciplinas que você ministra no curso de gastronomia?

Aulas prática de cozinha internacional, habilidades básicas e avançadas. Elaboração de cardápio, que é teórica, parte de eventos e banquetes, *garde manger*. Na verdade a área prática em si eu domino, vamos dizer assim.

Há quanto tempo é docente do curso de gastronomia?

Desde 2006.

Foi docente de outros cursos?

De eventos, a partir de 2007.

Qual é a sua formação acadêmica?

Terminei o colegial e estudei pra fazer direito. Eu passei na faculdade de direito, queria ser criminalista. Só que, quando eu ficava nervosa, era pra cozinha que eu ia, cozinhando pra casa inteira, vendendo no prédio onde moro. Então eu parei para pensar e, quando eu ia fazer a matrícula, falei, não é isso que eu quero fazer, uma vida onde eu vou ter que lidar com muita falsidade, eu não gosto disso. Hoje em dia, trabalhar com direito criminal no Brasil é uma coisa muito arriscada, até pra constituir família e tudo mais. Daí eu pensei, será que é isso mesmo que eu quero, não, acho que não é, não vou ficar sentada atrás de uma mesa, ainda tendo que participar de tudo isso que acontece dentro do direito. Enfim, eu comecei a pensar no que eu iria fazer, comecei a procurar num catálogo de profissões, tudo o que era ligado à área de alimentação. E eu li nutrição, eu não queria, imagina, ficar controlando, você pode comer um brigadeiro por dia... Eu gostava de fazer, de comer... Quase que eu fui fazer engenharia de alimentos, foi por muito pouco, e, quando eu li gastronomia, que era um curso recente - eu entrei na faculdade em 2004, então tinha acabado de começar a gastronomia, que foi em 2002 quando surgiu o primeiro curso na cidade. Eu me interessei, fui falar com meu pai, que me respondeu "ainda bem que você é nova e dá tempo de você voltar atrás depois" (risos). Meu pai pediu pra que eu pensasse se não era apenas um hobby, se de fato enfrentaria a cozinha. Era o que eu queria e precisava provar isso de alguma forma. Fui pedir emprego numa confeitaria, que tinha perto da minha casa, muito famosa, com doces maravilhosos e eu era cliente dela. Fui pedir emprego como auxiliar de confeitaria e, como ela me conhecia por eu estar sempre lá com os meus pais comprando as coisas, ela falou: "xxxxx, eu estou com uma vaga pra vir trabalhar no balcão atendendo, como que eu posso colocar você, que é minha

cliente, conheço seus pais, não vou me sentir confortável”. Ela comentou que o esposo dela estava fazendo faculdade de gastronomia aqui na Hotec, e eu me interessei, só que nesta época, eu tinha perdido tanto a inscrição do direito como a época do vestibular pra fazer a faculdade de gastronomia. Eu conversei com ela, e ela me enrolou, deu uma semana e eu voltei lá pedindo novamente. Eu queria trabalhar na área, aí eu comecei nesta confeitaria que se chama-se xxxxx, hoje, essa loja não existe, eles estão só com a fábrica. Eu ficava vendendo os doces que vinham da fábrica, esquentando salgado, fazendo suco de laranja, vendendo café, eu fiquei uma duas semanas, por que teve um evento grande, onde eles é quem forneciam todos os doces para a festa junina do xxxxx, e, com isso, precisou de alguém pra ajudar na fábrica. Daí, eles me mandaram e nunca mais voltei da fábrica, comecei a trabalhar na confeitaria e na parte dos salgados. Eu fazia todos os doces, até macarrão a gente produzia lá. O engraçado é que meu pai ficou super orgulhoso de eu ter feito isso, então, chegava o sábado, que eu trabalhava, ele ia por volta das seis horas pra loja porque era muito perto da minha casa, duas, três quadras, ele ia a pé me buscar só pra me ver trabalhando. Eles fechavam a loja e ficava a dona xxxxx, que era a dona, com o Sr. xxxxx e os meus pais conversando, e eu já tinha terminado meu trabalho e tinha que ficar ouvindo a conversa deles, meu pai dizendo tudo o que eu fazia em casa, enfim, o que eu tinha feito pois ao desafiar meu pai, comecei a fazer pão caseiro e vender para o meu prédio, ele chegava em casa, eram massas e massas fermentando, eu vendia pão pro sobrinho de não sei quem, ele levava pão recheado de presunto e queijo para a escola. Eu fui pra fábrica e fiquei durante um tempo. Fazia massa, inhoque, capelete, todas as massas recheadas, tortas e todos os doces, e eu trabalhava em todos os setores, porque eu pedia pra rodar e seu xxxxx me incentivou muito. Nessa época, ele me apresentou a HOTECH, e enquanto eu não consegui fazer a faculdade, que já tinha começado, fiz todos os cursos de qualificação na área da Gastronomia, durante o ano de 2003, esperando o vestibular seguinte. Teve uma época que até a nutricionista saiu de férias e assumi o lugar dela também, fazia todo controle de qualidade e tudo mais. Teve uma hora que não estava mais me acrescentando lá, porque fábrica, quando se tem um catálogo de doces você não poder fugir daquilo, não pode criar, e aí meu pai virou pra mim e disse que já ia trabalhar com isso, ele iria abrir um buffet pra mim e para a minha mãe. Eu comecei a trabalhar com eventos, então tenho até hoje aberto um buffet que chama xxxxxx xxxxx Eventos, minha mãe fazia a decoração e eu toda parte de gastronomia. Comecei a fazer eventos na casa das pessoas, ia empresa, fiz evento na xxxxx, festas, fiz muita coisa fora e como eu tinha esta empresa aberta, tinha nota fiscal pra poder emitir. Quando eu comecei a faculdade me chamaram pra trabalhar no Buffet xxxxx na parte de confeitaria. Eu trabalhei um tempo lá como chefe de confeitaria, eu fazia a parte do Hospital xxxxx que eles fazem e também um buffet que eles têm e, depois de lá, eu recebi uma proposta pra trabalhar em hotelaria, daí que eu fui pra rede xxxxx. Na entrevista, olhando o meu currículo, viram que eu estava na área da confeitaria já um tempo, então provavelmente você iria querer a confeitaria. Eu disse que eu gostaria de adquirir experiência em outras áreas também da cozinha, e ele me colocou na cozinha quente. Como é o segundo maior hotel da América Latina, a demanda era muito grande, trabalhei durante muito tempo lá, hotelaria troca muito de gerente, uma rotatividade muito grande de gerente de A & B, cada vez que eles trocam o gerente, trocam a equipe, porque eles querem a equipe deles, e eu passei por três gerentes de A & B, e quando eu estava no terceiro gerente, um gerente que eu já tinha

trabalhado me convidou para trabalhar no Hotel xxxxx. Foi muito engraçado, tudo isso fazendo a faculdade. Quando eu estava no final da faculdade e faltava uma semana pra apresentar meu TCC (Trabalho de Conclusão de Cursos), eu recebi um convite pra chefiar um restaurante em Florianópolis e eu falei que ia. Foi um drama na minha casa, meu pai falava “onde já se viu minha filha ir embora”. E falei que ia e ponto final, fui pra Florianópolis ver onde eu iria ficar, conheci o restaurante, conversei e acertei tudo antes de eu ir de vez, falei, vou terminar a faculdade e vou. Já estava com a passagem comprada pra ir quando um colega, que tinha pra lá, me ligou e disse assim, “não vem que o negócio aqui é furada, teve uma briga aqui e o chefe bateu num cozinheiro, xxxxx não vem”. Só que, até então, eu já tinha pedido demissão no hotel, havia pedido demissão uma semana antes. E agora, o que eu iria fazer desempregada. Meus pais ficaram felizes da vida, porque, na verdade, eu iria ficar. Minha mãe falou “você trabalha há tanto tempo sem parar, por que hotelaria você não tem, já cheguei a ficar sem folga quatro semana seguidas, você não tem vida, é uma loucura, dormi no hotel uma semana, então é muito pesado. Daí apresentei meu TCC, me formei e em janeiro a dona xxxxx me chamou para ministrar um curso aqui, como docente de curso de qualificação pra confeitaria e panificação e eu fiz. E, no meio do curso, a coordenadora do Tecnólogo, que na época era a xxxxx, me convidou pra dar aula, e depois de um ano teve a troca de coordenadores e me convidaram pra assumir a coordenação e aqui estou. Quando eu terminei a faculdade, eu logo entrei na pós em docência, foi automático. Terminei a pós em 2007 e agora estou no mestrado. Para lecionar, achei fundamental as disciplinas de didática, psicologia e tecnologia na educação

Professora, a senhora já mencionou sua trajetória acadêmica e profissional. Com quem você aprendeu a cozinhar?

Com minha família. Principalmente com minha mãe e avó materna. Venho de uma família de imigrantes italianos, onde a alimentação está presente em tudo. Festas, reuniões familiares, ... Tudo era motivo para todas as minhas tias avós irem para a cozinha. Desde pequena as observo, e ajudo no preparo dos pães, tortas, molhos, massas, sobremesas... Minha mãe, de todas as filhas e netas, foi a única que deu continuidade as tradições culinárias. E eu, conseqüentemente, sou a única que sabe cozinhar, devido ao meu interesse desde cedo. Todos os livros de receitas e utensílios de cozinha de minha família vieram para mim. Profissionalmente aprendi a cozinhar com a prática adquirida no mercado de trabalho, e com os ensinamentos obtidos na Faculdade.

E sobre preconceito... A senhora já vivenciou alguma situação?

Senti muita discriminação principalmente por ser mulher, ser mais miúda. Quando entrei para trabalhar no Hotel xxxxx, como ajudante de cozinha, o *chef* disse que estava apostando que eu não agüentaria trabalhar no restaurante. Duas semanas depois, ele me chamou e pediu para que chefiasse a cozinha no período noturno. Sinto que hoje em dia ainda existe o preconceito, porém numa dimensão menor, desde quando entrei no hotel, em 2004, muitas mulheres já passaram por lá e demonstraram seu valor. Agora, na faculdade, como professora e coordenadora de curso, percebo que os alunos, no início do curso, desconfiam da competência feminina, desvalorizando as professoras, que precisam conquistar seu lugar, enfrentando um desafio maior que os homens.

A senhora já participou de projetos sociais?

Minha primeira atividade como docente foi em um projeto de ação social do governo do estado junto às Instituições Benéficas. Ministrava aulas de panificação artesanal pelo grupo assistencial xxxxx. Ministrei também aula, pela Hotec, para um projeto de crianças com síndrome de Down, chamado de "Chefs Especiais".

Entrevista com o Docente 3

Qual o seu nome, a sua idade, a sua profissão? Gostaria também que o senhor falasse um pouquinho de sua trajetória acadêmica.

Sou xxxxx, acabei de fazer 43 anos. Hoje eu me vejo mais um professor confeito do que um confeito professor. Minha trajetória profissional começou cedo. Eu comecei com 15 anos a trabalhar com confeitaria e foi um processo assim não tão natural, meio na pressão. Fiz todos, primeiro grau, segundo grau, mas no segundo grau, eu fiz uma parte em supletivo, porque eu tinha parado por causa do trabalho, que eu trabalhava muito com os meus pais nessa época. E aí morava em Santa Catarina na época que eu fiz o supletivo.

Você nasceu lá?

Não. Eu sou daqui de São Paulo. Nós somos todos paulistanos. E quando fui prá lá, fiz o supletivo, mas voltei para São Paulo porque eu queria estudar, fazer jornalismo. Não tinha nada a ver comigo. Fiz, prestei vestibular. Eu estudava que nem um louco, aquela coisa de ter tabelinha periódica grudada no banheiro. Passei, mas não tinha grana para entrar, para fazer a matrícula, porque eu entrei num curso particular. E aí, eu tinha uma amiga que estudou comigo no cursinho e ela estava montando uma padaria e eu acabei virando gerente da padaria. Depois de um tempo, montaram um supermercado e eu acabei virando gerente do supermercado. Mas eu comecei a pensar em aula porque, enquanto eu estava trabalhando na padaria e no supermercado, eu me distraía, de vez em quando, indo na xxxxx, lá no Ipiranga, onde assistia algumas aulas. Eu sempre gostei da Confeitaria em si, então eu estava sempre trabalhando. Quando foi um dia, uma das professoras de lá do curso, dentro da xxxxx, perguntou se eu não gostaria de dar aula. “Sei lá”, falei, “Não, não levo jeito” e ela falou “Você leva! Se eu te indicar pra um lugar, você vai?”. Aí, eu falei “tudo bem!”. Depois de uns 15 dias, o xxxxx me ligou, eu fiquei super preocupado, o xxxxx tem nome, aquela coisa, mas como eu fui dar aula de algo que eu entendia, que eu já tinha vivenciado isso há muito tempo. Eu tenho 28 anos de confeitaria e 16 anos de docência, porque eu estou há 11 anos na Hotec, então é bastante tempo mesmo. Só que aí fiquei 3 anos trabalhando no xxxxx de Osasco, depois fui trabalhar no xxxxx e foi aí que eu conheci o Seu xxxxx e a Dona xxxxx. Depois, quando eles saíram de lá para montar a Escola de Hotelaria, aqui na Rua das Palmeiras, eles me chamaram e eu acabei vindo. Nós começamos a dar aula para o Fundo de Amparo ao Trabalhador, que era o FAT. Então, num dia só cheguei a dar aula para 150 alunos, 50 de manhã, 50 à tarde e 50 à noite...

Alunos não pagantes?

Eram alunos não pagantes que tinham aula de cozinha aqui na Hotec, que o governo custeava a alimentação e o vale-transporte, que vinham com uma vontade imensa de aprender. E foi assim, um dos momentos profissionais, em que eu me via docente, mais incríveis da minha vida. Existe uma diferença do aluno dos cursos de qualificação, que a gente tem aqui, e dos cursos de tecnólogos, do superior. Parece que eles vinham com uma espécie de vontade maior, o perfil é diferente. Não sei também se a pessoa fica vindo aqui por 2

anos, todo dia, e chega um momento em que cansa. Mas eu que como é um curso que tem prova, que tem tempo pra isso, tempo prá aquilo, o aluno se deixa levar, o aluno fica meio largado, com ele mesmo, não é da Instituição, é o largar dele mesmo enquanto que uma pessoa vem num curso de um módulo em que 10, 15 dias termina o curso. Este aluno chega e, num primeiro momento, quer sugar todo o conteúdo e tudo aquilo que o professor puder passar para ele de dica, de informação, de receitas diferentes, de fichas técnicas diferentes. Então, às vezes eu estou dando aula para uma turma de 20, 25 alunos no Tecnólogo, por exemplo, e eu não vejo essa garra, de pegar, me apertar até sair a última gota de informação. É uma coisa meio complicada.

Você fez faculdade?

Eu fiz. Fiz Gastronomia, fiz aqui mesmo na HOTECH porque quando a escola de Hotelaria acabou virando a HOTECH, foi me sugerido, na verdade foi um convite que eu adorei ter aceito. Eu queria ter feito Confeitaria, mas o Tecnólogo em Confeitaria acabou não abrindo, eu acabei indo para a Faculdade de Gastronomia. Mas foi a melhor coisa que fiz porque o leque ampliou totalmente, a minha cabeça ampliou de uma maneira que eu atinjo todas as cozinhas, eu atinjo todas as culturas, do que ficar restrito à confeitaria.

Confeitaria também tem todas as culturas. Então, a Gastronomia me incorporou um valor imenso e, claro, não paro de fazer cursos, fiz pós graduação depois, estou caminhando e pensando seriamente no Mestrado. Fiz pós graduação em docência, eu dava aula, como eu dou até hoje, com a minha experiência profissional, mas a docência, esse leque aberto da pós graduação me ampliou a idéia de como montar aula, de como administrar o aluno em si, de como administrar prova, trabalho, como é que eu faço pra perceber questão de didática, de elaboração da aula, começo meio e fim, até de postura da voz, sabe, de como você deve falar, como deve se portar perante, então acho que foi muito interessante, muito interessante mesmo.

Professor qual é a profissão dos seus pais, escolaridade?

Minha mãe é do lar, ela fez até o primeiro grau. Meu pai também, sempre trabalhou com comércio, trabalhou na construção civil. Hoje, ele é aposentado, minha mãe está para se aposentar também...

Eles são da área da Gastronomia?

Há uns vinte anos sim, eles começaram, quando meu pai perdeu o emprego, meu pai com o pouco de dinheiro que tinha sobrado dessa situação ruim na época, ele montou uma lanchonete. E da lanchonete a gente começou a vender doces de terceiros, aí um dia meu pai falou pra mim – Já que a gente tá vendendo doces de terceiros, vamos aprender a fazer. E ele trabalhava nessa época – quando ele parou de trabalhar – ele trabalhava na Augusta, então o que ele fez, ele foi pra padaria que ele tomava café e convidou, sem os proprietários saberem, o confeitiro pra vir dar aula pra mim. E aí ele contratou o confeitiro que ia em casa, ia lá na lanchonete que a gente tinha montado, uma vez por semana na folga do confeitiro. Aí meu pai ia buscar ele em Santo Amaro e levava ele em Ibiúna onde a gente morava.

Mas foi assim, foi a melhor coisa que eu pude vivenciar, em ter uma pessoa com capacidade, com uma maneira assim, ele adorava passar as informações pra mim, o nome dele é xxxxx, é uma pessoa que eu nunca mais vi, eu perdi contato, era uma coisa que eu tinha muita vontade até outro dia com amigos eu falei preciso ver se

consigo procurar no ORKUT, sei lá sabe, porque foi uma pessoa tão intensa, assim no sentido de aprendizado, sabe, eu aprendi muito, a base da confeitaria de vitrine, eu aprendi tudo com ele, tudo, tudo, depois claro, fui fazendo cursos de chocolate, de salgados (tudo pago) era uma coisa assim... a maioria dos curso que eu fiz foram pagos, eu tinha que ir lá na escola, aprender na prática ou então na parte teórica – que às vezes eu me esbarro nisso – que o aluno vem pra Gastronomia achando que vai só cozinhar, na realidade, você precisa ter uma base teórica fundamentada, cozinhar é o mínimo – a dona de casa não cozinha, sua tia, sua prima, seu primo, seu tio não faz um churrasco ? – mas é a técnica que é importante saber, é isso que às vezes eu brigo com o meu aluno, no sentido assim, receita você atravessa a rua tem um monte de revistinha na banca de jornal com receita , receitinha de doce, de salgadinho, de bolinho, de docinho... Agora mas na faculdade você busca técnica, em cima da técnica que você aprende você vai executar qualquer coisa em cima da técnica. Então o importante é a técnica, e não a receita. Isso não acontece só na Hotec, acontece em todas as faculdades de Gastronomia, se aluno não tem uma ficha técnica ele se perde, se você colocar três ingredientes na frente dele e olha – Faça um bolo – no caso na minha área, ou faça qualquer Gastronomia salgada , qualquer cozinha, ele se desespera e começa a sofrer porque ele não idealiza um cardápio. Isso ele vai fazer lá no tempo, mas com muito sofrimento, coisa que ele podia começar a se distanciar um pouco das fichas, das coisas pré-produzidas, pré-analisadas e fazer uma coisa da cabeça dele. Pode dar certo, pode dar errado, também tudo o que agente hoje acerta não foi de erros e acertos? Então é meio complicado.

O senhor falou que o senhor fez alguns cursos extras, dentro da sua prática profissional sendo professor e confeitoiro que é, foi de principal importância esses cursos extras? O não formal?

Sim. Foi. No curso superior eu aprendi muita técnica? Aprendi. Mas você não vai aprender tudo de uma vez só no mesmo lugar, no mesmo ano, na mesma década, isso eu acho que você vai incorporando valor, você vai incorporando experiência, incorporando ensinamentos, incorporando técnica, tanto é que a técnica não é uma coisa morta, é uma coisa que renova a cada dia, todo dia chega um produto novo no mercado da confeitaria ou todo dia chega um instrumento, um utensílio diferente, é um termômetro, é uma forma de silicone, um saco de confeitaria de última geração que não rasga, que não fura, então, assim, eu acho que a gente sempre incorpora valor. Então, eu fui fazer curso de chocolate, eu fui fazer curso de sorvete, eu fui fazer curso de ovo de Páscoa pra a época da Páscoa, eu fui fazer curso de decoração de bolo porque eu fiquei 12 anos decorando bolo de casamento, fazendo bolo de andar aquela coisa toda. Hoje eu vejo que muita gente se lança a mão de fazer bolo e faz, mas não corre atrás de técnica. Eu acho que o importante é técnica, depois bolo vem. Eu falo que às vezes a pessoa sonha uma coisa e quem tem o pesadelo é a gente que tem que executar, mas se a gente executa em cima de uma técnica certa, você faz tudo bonitinho sem ter dor de cabeça. Quando a gente está fazendo Gastronomia, em qualquer que seja a área da Gastronomia, a gente está lidando diretamente com o sonho da pessoa. No caso de uma confeitaria, que você vai criar um bolo de casamento, você está criando toda uma expectativa em cima de um bolo que foi sonhado por uma noiva, pela mãe da noiva, pela avó da noiva e pelo noivo, que idealizaram o caszinho de noivinho, um sentadinho no colo do outro, aquela coisa toda. Se, de repente, você não conseguir

captar o sonho e você, no dia da festa, mostrar uma coisa que não foi nada daquilo que a pessoa sonhou, você está, na realidade, criando uma falsa situação que vai gerar um trauma na pessoa pro resto da vida. Sabe aquela coisa de você idealizar algo e não dar certo? Vão falar por causa do bolo, “ah, já começou errado”.

Você estava falando que você aprendeu com um confeitiro. E você aprendeu, então a cozinhar com ele?

Não, cozinhar eu aprendi com a minha mãe. Minha mãe cozinha muito bem, cozinha muito bem, só que é aquela coisa: é cozinheira de mão cheia, mas não tem técnica. Tanto é que ela faz bolo pra fora onde ela mora, mas é aquela coisa de chantilly, no máximo uma folhinha de papel de arroz em cima, aquela coisa básica, longe da minha técnica, longe das flores de açúcar, de casinha de açúcar, de bonequinho modelado, mas assim, tudo começou com ela. Eu tenho uma passagem que marca muito a minha, talvez a minha escolha de ter ido para o caminho da confeitaria, porque eu via a minha mãe decorando os bolos de aniversário da gente. Então minha mãe batia bolo, fazia aquele glacê a base de manteiga, de gordura, que engordurava a pia, panela, batedeira e que depois, no final, do trabalho, minha mãe tinha que lavar tudo com água quente, ela punha uma leiteira de água quente no fogão e fervia a água, jogava a água em tudo prá lavra, prá esterilizar. Mas aí eu via a minha mãe criando campinho de futebol, na época da Páscoa fazia uma cara ou um corpo de coelhinho e cobria tudo com coco ralado, sabe? Ou então fazia borboleta para a minha irmã, sabe, meu pai cortava a madeira de deixar a asinha da borboleta como se tivesse batendo, sabe, então o bolo ficava em forma de “V” assim, a asinha ficava na forma de “v”. Então, assim, isso foi me dando, é claro a minha mãe sempre cozinhou muito bem. Acho que o meu maior de incentivo, de iniciativa, foi minha mãe.

O senhor falou de irmãos. O senhor tem irmãos? Também nesta área, não?

Tenho. Não! Nada, nada. Meu irmão é cabeleleiro, trabalha nesta área há algum tempo e a minha irmã, ela... agora o trabalho dela é ser mãe, porque 2 filhos é um trabalhão, mas ela fez um curso de agropecuária, nunca exerceu, não gosta de cozinha, não gosta de cozinhar, meu irmão também não sabe fritar um ovo. Acho que o único que saiu cozinheiro confeitiro fui eu (risos).

A Gastronomia passou a fazer parte da sua vida...

Faz, 24 horas. Eu digo que eu sonho com Gastronomia, quando eu falo Gastronomia, entenda-se confeitaria, porque a minha vida é estar pesquisando, estar analisando, estar comprando produto, estar fazendo bolo. Eu estou fazendo uma consultoria agora num ateliê de bolo, então eu estou reestruturando docinhos, estou dando uma nova cara para as coisas. Então eu vivo isso.

O que significa Gastronomia para você?

Gastronomia, para mim, significa tudo porque eu vivo dela. Eu acabei de comprar apartamento e reformei, tudo vindo da Gastronomia. Então, é algo que me dá um prazer imenso, sabe quando você encontra o seu ponto de equilíbrio profissional? Porque 99% das pessoas trabalha com aquilo que não querem, porque tem de ganhar o dinheirinho, pagar contas, aquela coisa toda. Eu faço parte de uma parcela profissional que trabalha com uma coisa que gosta, mesmo sendo uma coisa cansativa,

dar aula, fazer bolo, fazer doce... Mas, se você faz algo de que você gosta, o pesado se torna um pouco mais leve. É diferente de repente, “ah, vou trabalhar com informática, mas odeio, mas é que eu ganho bem assim”. Acho que a gente tem que fazer aquilo com vontade, com amor, com dedicação. E cozinhar sem amor, sem dedicação é o que eu falo para os meus alunos, tem que ter uma pitada generosíssima de amor, porque você cozinhar com raiva... Você está lidando com o estômago, com o seu e com o das pessoas, com o sonho alimentar das pessoas. Elas vão num restaurante para comer uma determinada comida, elas já tem aquilo na cabeça delas, que elas já vão salivando pra chegar na mesa e falar “vou comer aquela feijoada”, “vou comer aquela torta de chocolate” e chega lá e dá de cara com uma coisa que não é nem feijoada e nem torta de chocolate, olha a decepção! Às vezes, eu falo que eu vou em algum lugar comer uma comida que eu acho maravilhosa e eu falo prá todo mundo “olha, gente, vão lá naquele lugar, vamos juntos?” e me decepção porque o tempero é diferente do dia ou também vai da técnica, de não ter um fichamento técnico, cada um chega lá, cozinha de qualquer jeito e você acaba não criando um laço de fidelidade com relação ao prato e ao. Então, hoje o bolo de chocolate está molinho, amanhã está durinho, amanhã não tem chocolate, e aí? Fica estranho, não é, para você criar um vínculo de cliente com o teu estabelecimento, com a tua pessoa. Às vezes, você faz alguma coisa em casa, eu tenho um monte de alunos que estão fazendo Gastronomia e já estão produzindo algumas coisas em casa, vendendo no banco do marido, vendendo na faculdade, vendendo numa outra faculdade, vendendo num comércio que a irmã tenha, entendeu? Então é legal você ver e você saber que a pessoa está colocando em prática o que está aprendendo. É bem legal!

Então você falou da memória gastronômica, você colocou lá do bolo da sua mãe. É essa lembrança que você tem?

Nossa! A minha memória gastronômica é imensa! Eu tenho lembrança de balas, por exemplo, até agora foi até muito engraçado porque eu fui com esta amiga da consultoria ao xxxxx, no sábado retrasado, e nós fomos tomar café. Eu entrei na xxxxx. E eu quando entrei, eu fui de cara num pote gigantesco de bala de leite condensado, que eu me lembro da minha madrinha, de quando a gente morava em São Roque. Ela descia do xxxxx, do ônibus, toda chique, com sapato de salto, andando nos paralelepípedos da rua, que parecia que ia cair a qualquer momento. Ela vinha com um saco de papel, forrado de papel de seda dentro, com balas de leite condensado da xxxxx, e elas vinham em papel colorido, vinha verde, amarelo, azul, vermelho, rosa e agora não! Agora quando eu fui pedir a bala para comer, só tinha vermelha e eu falei “vocês não tem mais coloridas?” e ela falou “Não, agora é só vermelha!”. E assim, outra bala, quando eu era garoto, devia ter uns 3 anos, 4, o meu avô me carregava nos ombros e ia pro bar e me dava, enchia a mão daquela bala *Paulistinha*, fininha, sabe, azedinha. E uma outra bala que entrou assim na minha vida, aquela *Soft*, que, na minha época, não tinha o furinho. Então, a garotada se engasgava com aquela, de grudar no céu da boca, ou engasgar mesmo diretamente com a bala, . Então, eu até falei que agora que eu estou com o apartamento terminando, aliás, terminou agora eu estou acabando de montar as coisas, eu vou montar um quadro com as três balas que foram importantes na minha juventude, na minha molecada. Aí, sabor de comida da minha avó, das minhas tias, sabe? Churrasco no sítio... cheiros, aromas... Coisas assim que, outro dia estava passando na rua, eu senti um cheiro e eu me lembrei de coisas lá

do passado! É automático, ? É uma coisa assim que você não para e fica analisando da onde é, logo vem a lembrança, . Então é uma coisa muito legal.

E quando você optou por confeitaria?

Eu acho que desde a lanchonete do meu pai, quando o xxxxx ia me ensinando as coisas. Eu só não vou te dizer que imaginei chegar onde chegou. Entendeu? Eu pensei em trabalhar com doce? Pensei! Comecei a trabalhar cada vez mais, mas eu não imaginei que fosse chegar nesse vulto de dar aula, de ter tantos alunos, que eu adoro tanto, de fazer consultoria, de fazer Gastronomia, sabe? Fazer Pós Graduação, caminhar para o Mestrado! Nunca pensei que fosse chegar a tanto. Mas eu acho fantástico, acho que é a minha realização profissional. É engraçado porque eu falo de confeitaria como se eu tivesse falando de uma coisa que é o meu mundo. A Dona xxxxx, de vez em quando, agora não, porque ela desistiu disso e não toca mais no assunto, de vez em quando ela falava assim “ah, vai dar aula de panificação! É fácil!”. Porque eu sei comer pão, posso saber fazer um pão em casa, aquela coisa doméstica, que você assa numa forma de buraco no meio, aquela coisa toda, mas aula de pães, aquela coisa que você tem que saber o “véu do glúten”, aquela coisa mais teórica, não, coisa que eu vou fazer perfeitamente na confeitaria porque eu vivo confeitaria, eu leio confeitaria, eu pesquiso confeitaria. Eu vou ao *Shopping*, vou, vou pra passear, vou pra ver roupa, para comprar um sapato, pra ir ao cinema, mas eu não posso desviar a minha visão das vitrines de doce, (risos), das vitrines de sorvete, às vezes eu fico naquelas de experimentar para saber o sabor, textura . Às vezes eu compro, os amigos que vão comigo falam “mas você vai comer doce?”, não, não vou comer, vou degustar para saber o que que é, alguma coisa às vezes que é diferente, uma criação nova, você vai ter que ir lá, experimentar para ver o que é.

Qual é a sua relação com a docência? O que você acha de ser professor, suas dificuldades com os alunos, se é que tem dificuldade...

Olha, eu nunca pensei que eu fosse sentir tanto prazer. Porque, como eu falei, quando eu fui paraninfo da turma de 2010, eu aprendo muito mais do que ensino. Você lidar com a cabeça das pessoas... eu tenho 92 alunos hoje, no próximo semestre, vou ter 180 cabeças diferentes, que você tem que saber lidar, que você tem que saber administrar. O pensamento tem que ser administrado, a técnica que eu tenho que passar e eu tenho que atingir o maior número de pessoas. Eu sei que na minha área, como o módulo III da Gastronomia, eu sei que muita gente não veio para a Gastronomia para virar confeitoiro nem para virar *chef Patissier*, mas tem que passar pela confeitaria porque é um módulo obrigatório para a tua formação acadêmica global. “Mas é o que eu falo sempre, tudo o que a gente aprende, nunca ocupa espaço”. Então, é assim, você tem que aprender da melhor maneira possível, tirar proveito porque a gente nunca sabe, por exemplo, se você está trabalhando num hotel e, de repente, falta um fulano que você tem soltar um bolo de qualquer maneira porque o pessoal está lá sentado na mesa e quer bolo e não tem... E você vai e você faz, mesmo que o que eu gosto é de fazer comida mexicana, mas e daí? A comida mexicana também tem o seu bolo, o seu doce, também tem a sua sobremesa. Mas eu acho que a docência pra mim, às vezes, agora eu consigo ver isto com mais clareza, porque até uns anos atrás, eu me perguntava “será que eu estou ensinando direito”, porque eu sentia o aluno meio relapso, ou com a informação meio que picotada, sabe a informação não tava linear, a

coisa parecia que fazia uma curva e se perdia. Mas aí não é o docente. Hoje já faço uma análise maior. É... o aluno também, falta de motivação dele mesmo, não a motivação do professor, porque a gente tá sempre motivando, “vamos fazer tal coisa”, “faça assim, faça assado que é melhor”. Poxa, 28 anos de confeitaria, se eu falo “cara, faz isso que assim vai dar certo” não é porque eu quero que ele saia no prejuízo ou que ele faça do meu jeito porque eu acho que o meu jeito é melhor, não mais 28 anos de confeitaria acho que eu já tenho *know how* suficiente para dizer “não bata isso no liquidificador porque não vai dar certo” ou “mistura isso de lá para cá porque vai desandar a mistura”, “põe um pouquinho mais de gelatina”. Ou então, às vezes, quando eu olho para o aluno que está fazendo uma produção eu falo “olha, você não colocou todos os ingredientes aí”, ele olha para mim espantado e fala assim “não, professor, eu coloquei!”, mas daí você vai na outra bancada e ele bate nas suas costas e diz “é professor, você tinha razão! Eu não coloquei farinha, eu não coloquei o açúcar..”. Tá vendo? Eu tô cansado de fazer bolo, cansado de derreter o chocolate. Então, você quando fala de docência, a docência ela não parte só daquela coisa acadêmica. Hoje eu tava até conversando com uma aluna que veio me perguntar sobre dar aula, como seria ela dar aula. Primeiro, só a parte acadêmica, aquela coisa da apostila que você recebeu do professor ou o livrinho que você leu sobre a história de sei lá o que, não é só isso. Você para ser professor, você tem que carregar uma bagagem de coisas que você fez, de coisas que você está fazendo e de coisas que você vai fazer, porque imagina, eu vou dar aula, eu vou ficar resumindo naquela apostilinha que eu aprendi. Onde está a minha vivência, a minha experiência? Às vezes eu vou falar de bolo na minha aula, eu falo que eu já tive a experiência que eu decorei um bolo e para tirar o bolo da cozinha eu tive que tirar a janela da cozinha porque o bolo não passava pela porta e ainda meu pai falava que “não, eu tirei a medida”. Então, quer dizer, são coisinhas que são bobinhas no momento, mas que te incorpora valor, esse valor é só com a coisa de você ter feito, de você ter vivenciado, de ter trabalhado num restaurante, de ter trabalhado num hotel, que é a única experiência que eu não tenho. Eu nunca trabalhei em Hotel, mas restaurante eu trabalhei. Trabalhei no Fasano, trabalhei com confeitaria profissional minha, fiquei 10 anos sem férias, trabalhando direto. Depois, eu fui trabalhar, fui assistente pessoal da xxxxx, que é uma confeitaria, uma *cake designer* famosíssima, que eu encaro ela como sendo a maior que existe porque ela faz a coisa viver assim, ela, de uma massinha ela transforma num ursinho e o ursinho só tá faltando falar com você em cima do bolo, entendeu? Então, ela consegue dar vida prá isso. E até eu brinco que eu, profissionalmente, eu sou meio perfeccionista com as coisas. Às vezes eu jogo produção fora se eu vejo que não está do jeito que é para ficar, ou que queimou, ninguém precisa comer uma produção queimada, ninguém vai comer uma produção que murchou. Eu prefiro que se divida a outra produção na outra bancada, mas aquilo vai pro lixo. Eu acho que tem que ser certo, tem que saber fazer direito. Eu fico às vezes bravo porque o aluno tem tudo, tem creme de leite, ao aluno tem chocolate, pode não ser um chocolate, sei lá, belga, mas é um chocolate. Então, o chocolate tem que ser respeitado. Como? Com a temperatura certa, fazer com carinho. A comida é carinho, você vai fazer alguma coisa para alguém comer de qualquer jeito, na raiva. Qual é a energia? Porque se você está se alimentando, você está colocando energia boa, energia positiva prá dentro de você, agora se essa comida foi produzida por alguém que está jogando as neurais dela, as coisas que de repente, ah tudo bem, todo mundo tem um dia que não recebeu o

dinheiro que merecia, que a esposa não tava bem ou o filho que tava com febre, você ta sem casa pra morar... Mas é aquela coisa, se você levar os problemas para todos os lugares, quer dizer, qual é o momento que você se desliga? De repente, é o momento profissional seu ali que você se desliga até para que você tenha uma energia de força pra você sair daquela situação e ir lá resolver o problema. Agora, se o problema está sempre com você, você não tem tempo nem de discutir nem pensar nele ?

Eu acho que você já falou dos fatores que pesaram pra sua formação, sua trajetória, sua história de vida. Quais são os saberes necessários à docência? Você já esboçou um pouquinho falando disso. Você acha que tem saberes específicos para a sua disciplina? O professor de confeitaria, o que tem que saber para dar aula num Curso Superior de Gastronomia?

Técnica. Ele precisa saber técnica, ele precisa estar engajado no que está se usando hoje porque cozinha também é moda. Hoje uma moda que pode ficar, uma moda que pode passar. As pessoas, hoje, com essa coisa da globalização, da internet, eu brinco que no *Google* você procura tudo, mesmo que você não saiba o que é. Você põe lá imagem de uma torta de morango da Bélgica, vai aparecer a foto da torta de morango da Bélgica. Então, é uma coisa que antigamente quando não tinha esse acervo todo, você falava qualquer coisa e hoje não! Você não pode falar qualquer coisa! Hoje, o aluno vai ler, hoje o aluno vai fuçar na internet para saber o que é. Não é a maioria, infelizmente. Eu quando fiz Gastronomia, o que acontecia, eu sabia da aula “x”, que ia acontecer em determinado dia, eu ia para a internet procurar sobre o assunto, sabe, prá chegar à aula e eu estar meio que interado, vai Torta Santo *Honoré* era uma torta folhada com carolina em cima, que foi idealizada por um confeitoiro em comemoração ao dia do santo padroeiro dos confeitoiros na França. Então, você já tava, ... mas é aquela coisa... eu fazia isso porque eu amo confeitaria, não porque eu não tenha gostado de fazer cozinha contemporânea na faculdade, ou carnes, peixes, aves, não... adorei! Eu aprendi muita coisa que eu uso em casa, às vezes coisas que até nem uso, porque eu já vou ao mercado e não fico lá querendo saber qual é a picanha... não, já leio lá picanha e pronto! Agora, na confeitaria, não. Confeitaria é uma coisa que é o que eu queria, era já a minha profissão. Eu quando fiz Gastronomia, eu já dava aula há muito tempo de confeitaria, eu já tinha trabalhado anos e anos com confeitaria, só que não tinha aquela técnica acadêmica, aquela coisa que vem dos livros e tudo. Mas eu acho que prá docência, eu acho que a técnica, a experiência conta muito, a paciência. Eu acho que a gente tem que ter paciência com as pessoas, eu acho que a gente tem que ter jogo de cintura também porque a cozinha, ela não é uma coisa, a confeitaria é uma coisa técnica e é uma coisa precisa, mas se a gente não tem 6 ovos para fazer um bolo de 6 ovos, faço um bolo de 3 ovos, divido a receita no meio. Mas não adianta “ah, eu não tenho 6 ovos” e eu começo a me descabelar, choro, me jogo no chão e aí o cliente? Porque Gastronomia é estar sempre com o cliente lá na frente. É o outro . É sempre o outro, pro bolo, pro doce, pro salgado, pro churrasco... é sempre o outro que vai comer. É que nem o que falo pro aluno, “não adianta você falar que não gosta de cebola e de tomate. Você não está cozinhando para você, você está cozinhando para o outro! Então no seu restaurante não vai ter tempero só porque você não gosta de tempero? Então, você quer dizer que só vai ao seu restaurante se comer exatamente como você come?” Aí é você fechar muito, você criar um mundo muito apertadinho, . Acho que o mundo ta aí para todo mundo. Mas acho que paciência, na docência, é uma

coisa importante, ah... incentivar a leitura, eu acho uma coisa importante e acho que falta pro aluno de Gastronomia, ah... incorporar esse tipo de coisa. Brasileiro em si não é um povo que lê como o europeu. Até um assunto delicado, livro não é barato, no Brasil não é barato. Mas tem biblioteca, gente, tem internet. Tudo bem, você lança lá no Google a procura de alguma coisa mas é só “control c”, “control v”. Se lesse já era uma informação, quer dizer, tudo bem puxou, fez “control c”, “control v”, pegou aquilo, vai ler, vai ver, sempre tem um outro *link* de uma linhazinha, clica num outro *link*, vai fuçando, vai fuçando que você vai incorporado valores. Hoje eu sou o xxxxx docente, o xxxxx confeiteiro que sou que trabalha com consultoria porque eu estou sempre lendo sobre... Às vezes, eu falo essa pergunta para os alunos “qual de vocês tem assinatura de revistas de Gastronomia?”, numa sala de 30 alunos, 2 ou 3. Entendeu? E se você vai perguntar “e quem toma cerveja no, na sexta-feira de noite, depois da aula?” – todo mundo levanta a mão. Quer dizer, cerveja custa o que, 3 ou 4 reais uma garrafa de cerveja, eu também não bebo, não sei, mas quer dizer... um livro, um livro só... Se você lesse um livro por mês, não precisa ser Bíblias da Gastronomia, mas tem gente que... Outro dia, eu tinha amêndoa laminada para fazer uma preparação e o aluno do 3º Módulo pegou aquilo, se fosse do 1º módulo, já até explicava o que era, mas do 3º módulo, caminhando já para a finalização no 4º módulo, último módulo, que é mais teoria, que vai ter aula de ocidente e oriente uma vez por semana, e o aluno pergunta “professor, o que é isso?”. Eu falei para ele assim: “Não, você está brincando comigo! Você não sabe o que é isso?” Não precisa ir só ao Mercado. Quando você vai fazer Gastronomia, você precisa se vestir de Gastronomia. Então você vai na feira, você tem que olhar para a feira com outros olhos. Eu até falo na brincadeira “você vai na feira só para comer pastel?”. Não é que você precisa comer de tudo, eu sei que você talvez não via ter dinheiro para isso, mas pega algo que você nunca comeu e experimenta. Se eu só compro tomate daquele tipo, compra o outro tomate ou então fala “posso experimentar um?” Você sabe, feira é uma coisa de descontração, você pode experimentar, você pode pegar uma fruta e comer. Quantas vezes você não comeu melancia de graça? Um pedacinho numa banca, um pedacinho noutra banca... você não precisa nem comprar, você já comeu a melancia lá mesmo na feira. Mas eles não vêem isso, tem até um exemplo que eles falam “ah, e o Alex Atala?”, que o Alex Atala é sortudo, que Alex Atala é isso, que o Alex Atala é aquilo... Eu falei “Não, o Alex Atala é um chef de cozinha, um cozinheiro, como qualquer outro, só que ele tem o quê? Livro debaixo do braço e colher na outra mão! Por quê? Ele sai, vai fazer uma viagem, ele pode pegar a família inteira dele por num navio, num avião, mas ele tem um lado de família, mas ele também tem o lado dele profissional que ele vai fazer uma viagem e ele vai procurar no mercado, no mercadinho lá no final da rua, uma coisa que ele possa levar para a cozinha dele e experimentar, comer, sabe, degustar as coisas... Vocês, não! Vocês enfiam a comida pela boca abaixo, pela goela abaixo, e aí seu eu perguntar “qual é a diferença entre um massa da outra?”, vocês não sabem falar porque vocês estão muito acelerados, a Gastronomia não é acelerada. É você realmente sentir todo o processo de desde a compra do ingrediente, saber o porquê que eu vou usar aquilo. Eu falo para os meus alunos “Se vocês pegassem a ficha técnica e soubessem a história de cada ingrediente, vocês iriam incorporar valores e valores... É o que eu vou fazer no próximo semestre. Eu vou distribuir uma ficha técnica para cada aluno e o aluno vai ter que pesquisar um ingrediente, qual foi a criação, como foi descoberto, a história do ingrediente da ficha técnica. Senão, assim, manteiga, creme de leite, açúcar, meu... sabe... a história do

açúcar é lindíssima, de escravidão que foi uma parte que a gente sabe que... pobre, humana, dizendo isso, essa coisa de escravidão e tudo, mas riquíssima por um lado porque a gente tem coisas que vieram da África que foram incorporadas no nosso dia a dia, coisas que levaram pra lá, coisas que se mesclaram aqui, doces, pratos salgados, histórias mesmo, de música... E você só sabe disso se você pesquisar. E uma outra coisa importante na docência é pesquisa, a pesquisa é fundamental para a gente continuar caminhando na docência.

Xxxxx, você comentou de moda. Hoje cozinhar virou moda? Qual é o papel do professor, que é chef, nos laboratórios acadêmicos?

Olha, eu quando eu fiz a Gastronomia, tava na moda mesmo. Eu acho que em 2003, 2004 se falava de Gastronomia como se você fosse para a cozinha com todos os holofotes, tapete vermelho e aquela estatueta do Oscar com chapéu de chef, assim, na cabeça. Hoje, isso existe ainda, existe. Tem gente que acha que vai virar chef, que vai ter um super restaurante e aquela coisa toda. E eu deixo isso bem claro para os meus alunos: ninguém vai sair da faculdade de Gastronomia sendo chef. Essa chefia, esse nome chef, chef Patissier, chef disso, chef aquilo, só vai aparecer quando você estiver trabalhando muito, tiver *know how* de você saber a diferença disso, a diferença daquilo, porque que deu certo, porque que deu errado, porque o que a gente tem na faculdade é um semear. Você tem que esperar crescer e ver o que presta e o que não presta para o teu caminho profissional. Tem gente que vai caminhar para o peixe, tem gente que vai caminhar para a massa, tem gente que vai caminhar para a confeitaria, tem gente que cozinhar uma cozinha regional maravilhosamente bem, tem gente que vai trabalhar num botequinho, comida de boteco também faz sucesso, hoje tem até um concurso. Então, a Gastronomia criou um leque gigantesco, mas eu acho que cozinha não tem glamour, tem muito sacrifício, tem muitas horas sem dormir, tem muito feriado que eu passo trabalhando, Natal que eu vou passar sem ver a minha família, Natal, Ano Novo, entendeu? Eu estou num navio trabalhando, então está todo mundo lá num *resort* à beira da praia no Caribe, mas eu estou lá, abaixo da linha da água trabalhando na cozinha... Então, assim, eu acho que Gastronomia tem que ter uma pitada muito generosa de amor àquilo que você está fazendo, senão não vinga. Trabalhar numa cozinha 10 horas, 12 horas, 14, 18 como eu já trabalhei, sem ter vontade de estar ali, você só tá... é aquela brincadeira do Sazón®, de você... a pitada do amor. Cozinhar é amor, senão, não dá certo.

Você já sentiu alguma dificuldade com os alunos? Assim, na questão do ego, a gente percebe muito em Gastronomia "a minha produção".

Tem. Isso tem. O meu é melhor, o meu bolo ficou mais bonito. Eu tento cortar isso porque na realidade, eles estão todos no mesmo patamar. Se alguém trabalha na área, beleza... mas eu também não deixo uma pessoa que já trabalha na área e veio atrás do canudo, que veio atrás da formação porque o patrão, o hotel está exigindo isso, eu não deixo que esta pessoa que já tem uma vivência dentro da cozinha, extrapolar em cima de alguém que está chegando à Gastronomia. Eu tenho alunos que são advogados... eu já tive aluno médico que veio fazer Gastronomia, que é aposentado... então não entende de Gastronomia como uma pessoa que já está trabalhando na área. Tem uma atividade que eu sempre faço, que vale nota, chama o dia da pressão. O dia da pressão é o dia em que eles têm que me entregar quatro

sobremesas, em horários que eu vou mudando esse horário conforme eu quero que eles corram, então assim, às vezes eles estão achando que tão folgados para entregar e eu diminuo o horário para baixo e eles vão correr para me entregar. Por que? Porque é isso que vai acontecer no mercado, eu não vou estar, entrando no restaurante do hotel e vou ter o tempo que eu quero para executar um prato ou o tempo que eu quero para fazer um almoço para 250 pessoas. Deu meio dia, a comida tem que estar bonitinha. Então, para o evento, as tortas, os bolos têm que estar tudo geladinho, decorados, maravilhosos porque as pessoas esperam isso. Então, é isso que eu quero passar para o aluno. Então, assim, no caso de moda, eu acho que já deixou de ser moda, aquilo que eu via na minha turma de Gastronomia, na época tinha 32 alunos... eram 32 chefs de cozinha do Guia *Michelan*, entendeu? Cada um com cinco estrelas, e não é bem assim. A gente tem que ir devagar para chegar lá.

Você acha que ainda tem a discriminação de gênero na cozinha? Porque mulher fica na cozinha de casa mas o chef é o homem...

Não, não, não. Já teve? Já. Eu tive aluno, do aluno falar para mim “Eu não vou colocar avental nem touca porque isso não é atitude de homem”. Aí, eu ainda ri, qual é a atitude de homem? Ficar com os cabelos caindo na comida e eu sujando a minha roupa, porque o uniforme serve para eu manter a minha roupa limpa e também não é porque eu to de avental que eu tenho que deixar ele sujo. Eu costumo falar, “vocês já viram o uniforme dos mecânicos de Fórmula 1?”, “Ah, professor, uma coisa não tem nada a ver com a outra...”. Tem sim! Eles lidam com graxa, com óleo, gasolina, com tudo e eles estão esmeradamente limpos! De luva, pode ter uma unha com aquele escuro de... mas vai lavar, não vai focar uma coisa encardida, que esta há quinze dias sem a mão ser lavada legal... Na Gastronomia é a mesma coisa, quer dizer, você entra num açougue, o cara te atende pingando gordura, pingando sangue, você fala “nossa, gente, que é isso, ”. Na Gastronomia é a mesma coisa, o chef de cozinha tem que estar em ordem, com o seu avental limpo, . Sujou o avental, troca. Não é que você tem que ficar com a panela 5 km de distância para o molho não pingar em você. Não! Mas é uma coisa... é um pingo do dia a dia, e você, quando acabou de fazer o seu serviço, você vai para a casa e vai lavar o seu uniforme. Agora, é o pingo, é o óleo, é o peixe, é o frango, é o chocolate que às vezes eu brinco que eu vou trabalhar com o chocolate e o aluno se suja todo. Eu falo “gente!”. Mas o chocolate... tudo bem, é uma coisa que parece que qualquer coisa vai sujar mas, às vezes, a distração é maior do que o cuidado de estar fazendo a coisa direito. Mas não tem. Acho que não tem essa discriminação em dizer que mulher é mais ou menos, homem é mais ou menos. Pelo menos no meu espaço, no meu laboratório, não vejo isso.

Na confeitaria, a maioria dos nomes são masculinos, femininos...

Tem muitas mulheres trabalhando. Acho que em todas as áreas, e trabalhando bem, como tem muito homem trabalhando mal. Então, eu acho que as mulheres, elas tem aquele lado mais sutil de trabalhar. Então, eu acho que confeitaria, você está sempre trabalhando com a sutileza. A sutileza da fruta, do chocolate, do caramelo, de bater um creme de leite, de montar uma coisa legal que tenha... É o que eu falo... a gente come primeiro com os olhos. E se não agrada no primeiro momento em que eu vejo, dificilmente eu vou colocar uma colherada na boca. Pode ser até que eu me engane, tá uma coisa horrível, o visual... e eu vou colocar aquilo na boca e está um

“manjar dos deuses”. Mas, como 99% a gente come pelos olhos primeiro, dificilmente vai acontecer com uma certa... uma certa... como eu vou dizer... frequência. Não vai acontecer com frequência.

Professor, a gente fala muito dos projetos de ação social, que é a questão de que o professor pode passar o seu conhecimento para um outro público que não é o aluno do Curso Superior. O senhor participou de momentos assim?

Já. Participei. O próprio FAT que era uma coisa que a gente sabia que as pessoas não tinham nenhuma noção nem da Gastronomia, não tinham noção do que era um açúcar, do que era uma farinha misturada que dava um bolo. Eu olhava os olhinhos das pessoas brilhando que não sabiam fazer bolinho de chuva. Então era o básico do básico, mas para quem não tinha nenhum acesso à informação, o básico era uma coisa de um outro planeta. E eu acho que todo mundo está pensando em fazer Gastronomia ou pensa em fazer Gastronomia para trabalhar num super restaurante ou para trabalhar num *resort* à beira mar ou em cima lá da montanha, na Suíça, ou sei lá o que, entendeu? A gente pensa que o gastrônomo, trabalhando nessa área, cozinhando, sabendo toda essa parte do que pode e do que não pode, do que é bom e do que não é bom, do que dá para aproveitar ou não... Acho que a gente tem o dever, não é nem aquela coisa de “eu faço quando eu posso”, eu acho que a gente tem o dever de criar vínculos com a pobreza. Não é só pegar a sua comidinha aqui e levar para a pessoa que tá lá na rua, o sopão da madrugada, não. De repente levar essa pessoa a cozinhar com o que tem e saber tirar o melhor disso para ela. Porque não adianta a pessoa estar ali às margens da pobreza e jogar as cascas fora, quando as tem. Pega o chuchu, pega a banana, com casca de banana você faz farofa! Então, eu acho que é incorporar isso. Eu sempre falo “Não esqueçam, Gastronomia não é só para os altos banquetes, vocês tem que pensar nos milhões de pessoas que não tem o que comer ao redor do mundo. A gente fala ao redor do mundo, mas em São Paulo, na cidade que a gente tá, tem gente que não tem o que comer. A gente joga muita comida fora, quer dizer, muita mesmo. Acho que a gente deveria, uma idéia mesmo, uma vez no mês, criar condições de trazer as pessoas de baixa renda, da própria comunidade. As pessoas de baixa renda estão semeadas em todos os cantos da cidade. Então, aqui na Santa Cecília, por exemplo, tem o pessoal que frequenta a própria igreja de Santa Cecília. Trazer e ministrar uma aula. Eu acharia fantástico! A gente ganha tanto ensinando! E porque que a gente não pode ganhar fazendo essa ação? É uma ação social, mas é ação de você dar a vara e a pessoa pescar. Ao fazer um sopão, pegar todos os restinhos de fruta e virar um grande bolo de festa, cortar e chamar todo mundo para comer, a pessoa comeu um pedacinho de bolo e acabou, mas daqui duas horas, ela vai estar sentindo fome de novo e pode estar fazendo um monte de coisas erradas para conseguir comida novamente. Então, acho que a Gastronomia tem que estar ligada à ação social.

E como o senhor vê a questão da teoria e da prática no curso de Gastronomia?

É aquilo que eu falei até do Alex Atala, tem que estar com o livro debaixo do braço e uma colher no outro. Se você achar que só livro, a Gastronomia não lida só no livro. Só na base da colher de pau, também não dá. Tem que estar com a leitura em dia. Não tem como comprar um livro, vai para uma biblioteca! Eu já falei para os meus alunos, quantas vezes! Às vezes, vocês não tem dinheiro para comprar um livro, mas no Paladar do Estado de São Paulo, que sai toda quinta-feira, sai sempre algo

relacionado à Gastronomia. Já está lá! É Paladar! Tudo o que tem a ver com a Gastronomia. O jornal custa 2 reais e 50, uma vez na semana... você vai gastar 10 reais no mês e você vai ficar, não vou dizer 100% engajado na área, porque é pouca informação do que a Gastronomia joga no mercado todo dia. Todo dia tem livros e livros sendo lançados na Gastronomia. Mas, é aquela coisa, vai da vontade também. Para um pouquinho com a cervejinha e usa um pouquinho da grana para comprar um livro, ou mesmo que não queira parar com a cervejinha, vai na biblioteca da sua faculdade. Vá, pegue um livro! Vá no *Google*, sabe, pesquisa, põe lá o nome do chef e vê a vida do cara, vê o que ele fez. Hoje eu me sinto uma pessoa que estou com o meu canto, estou com a minha vida toda bonitinha, certinha, com as minhas contas, mas... como foi isso? Foi tendo que correr atrás da minha profissão, estudar, sabe, procurar o que eu quero de melhor para o meu aluno. E não vai estar na minha cara... eu tenho que fuçar, eu tenho que entrar, pesquisar... Até eu já te falei que eu vou propor a adoção do livro da história do Carême pra fazer até uma prova, um trabalho acadêmico, uma exposição prá a faculdade inteira saber quem foi o Carême, porque eu acho importante levar informação. Não é só cozinhar! Cozinhar sem informação nenhuma, chega uma hora que a gente perde o rumo. Uma pessoa que não tem memória gustativa e não sabe uma comida de avó, ou nunca comeu um bolinho que ficou marcado na cabeça, nunca foi numa festa de final de ano e comeu rabanada, sei lá, ou foi para o interior e comeu, sei lá, buchada de bode! Tudo isso cria uma cultura. O estômago é cultura. Um país também é estômago, a história de um país também é contada pelo estômago, pela parte cultural que vem do estômago. Então eu acho que tudo está ligado à Gastronomia, a partir do momento que você senta à mesa, amigos sentam à mesa, prá um negócio você senta à mesa, prá discutir um problema de saúde. De repente você está comendo um bolinho de chuva mas está discutindo o problema da mãe, da tia, da avó. Então, quer dizer, comida é o começo, meio e fim de todos os assuntos. Eu acho que você precisa dar valor a isso, criar valor a isso.

Professor, o que o senhor acha que é Gastronomia? Confeitaria...

Eu vou falar da Confeitaria, que não deixa de ser Gastronomia. Confeitaria, para mim, é... é o ar que eu respiro. Eu pratico 24 horas por dia, amo de paixão, uma coisa que exercito... por isso é que eu fico “p da vida” quando eu estou numa sala de aula e o aluno fica menos prezando o prato ou não faz com capricho ou não sabe nem o que ele tá fazendo, estraga o alimento... Eu às vezes brinco “Você sabe quantas pessoas morreram por causa de uma canela em pó?”, sabe, por causa do chocolate... foi dizimada população inteira por causa de uma sementinha que a gente hoje encontra num supermercado. Hoje, ali tem pacotinho de cravo, pacotinho de canela, de... ? E houve guerras monumentais por causa disso, então, valoriza essas coisas! Para você ter ali um bolinho bonitinho, quanto bolo foi perdido para chegar naquela receita que a gente sabe que dá certo. Quanto creme de leite batendo prá criar estas estruturas. Enquanto você está ali dormindo, tem um monte de cientista, engenheiro alimentar, nutricionista criando tabela, criando produto novo prá você chegar lá na frente e fazer um serviço bacana. Então, eu acho isso. É Gastronomia, para mim, é tudo de bom, é maravilhoso.

Entrevista com o Docente 4

Professora qual é o seu nome, sua idade e sua profissão?

Meu nome é xxxxx, tenho 26 anos, sou docente do curso Superior de Gastronomia na faculdade Hotec, há dois anos e meio.

Você foi docente em outros cursos?

Não, só na Gastronomia, iniciei aqui na Hotec.

E os seus pais xxxxx, eles são dessa área também?

Não minha mãe é advogada, já exerceu a função de docência focada na área de direito e, meu pai é médico.

Qual é a sua trajetória de formação acadêmica?

Fiz o segundo grau em técnico em administração de empresas, com duração de quatro anos em vez de três anos, posteriormente fiz o curso de Gastronomia com duração de dois anos no Espírito Santo e, vim para São Paulo cursar a Pós Graduação em Padrões Gastronômicos durante um ano e meio, e o mestrado com duração de dois anos.

E o tema de seu mestrado?
Foi sobre as competências do *chef* de cozinha. Analisar quais as competências mais importantes para esse profissional exercer a sua função.

E a sua trajetória profissional, onde você já trabalhou?

Comecei na área da Gastronomia profissionalmente junto com a faculdade. Quando iniciei a faculdade tive a oportunidade de começar a estagiar. Durante os dois anos da faculdade estagiei em um restaurante de cozinha italiana. Abriu um leque enorme de oportunidades, fiz alguns eventos, englobando vários setores da cozinha, desde a parte quente, a parte fria, confeitaria, garde manger, dando uma noção geral. Quando terminei a faculdade, os donos desse restaurante onde estagiei abriram um outro restaurante em Vitória, de cozinha contemporânea, francesa e italiana, surgindo a oportunidade de começar a trabalhar como contratada. Após vim para São Paulo, fiz alguns cursos focados na área de confeitaria e, trabalhei durante uns cinco meses nesse restaurante na parte de confeitaria e também na área de garde manger, que seria a parte de entradas, a parte fria da cozinha. Senti a necessidade de continuar estudando e, em Vitória não havia mais possibilidade de prosseguir. Vim definitivamente para São Paulo, onde cursei a Pós Graduação e, durante esse período continuei estagiando. Um pouco antes de terminar a Pós Graduação comecei a estagiar no Restaurante xxxxx.. Estagiei durante três meses, depois fui contratada e fiquei no xxxxx mais um ano e três meses. Tive a vontade de realizar o mestrado e, não dava para conciliar o trabalho no xxxxx com o curso de mestrado. Foi quando tive a proposta de assumir o Bistrô xxxxx, onde fiquei por dois anos como *chef* de cozinha. Quando eu estava trabalhando há um ano nesse Bistrô, obtive a oportunidade de iniciar a docência

aqui na Hotec. Há um ano eu parei de trabalhar com o restaurante ficando só com a área da docência.

Quais os cursos que você fez fora da escola?

Fiz curso profissional para padeiro, para vivenciar um pouco essa questão quanto à padaria, maquinário, esse curso foi como um técnico. No período da faculdade fiz vários cursos no xxxxx, cursos de duração mais rápida, de uma semana, duas semanas, docinhos para festas, biscoitinhos, arranjos para festa, organização de eventos. Outros cursos foram na área de confeitaria, aqui em São Paulo, na escola do xxxxx, cursei a confeitaria básica, a avançada e a confeitaria de butique. Fora esses, tenho feito cursos de línguas, acho muito importante, principalmente na área da disciplina de *garde manger*, onde sempre tem uma palavra focada no francês, e também já visando o doutorado no futuro, seguindo com o idioma francês.

Você atribui alguma importância para esses cursos que você realizou na sua formação, na sua vida?

Com certeza, tudo contribui. Sempre digo que ninguém nunca sabe tudo, temos que estarmos sempre abertos para o aprendizado e, com certeza sempre acrescenta alguma coisa, sempre é muito válido.

Você disse que pretende dar continuidade nos seus estudos, você pretende ir para o doutorado, o que você quer fazer no doutorado?

Eu quero seguir essa área. O complicado na Gastronomia é que não existe Doutorado específico nessa área, focado na questão da prática, do ingrediente, e daí, você precisa casar a Gastronomia com alguma coisa. No momento, estou tentando casar a Gastronomia com a educação. Principalmente devido ao crescimento do curso, a Gastronomia está em alta, com a mídia retratando muito.

Quando você optou por ser cozinheira? Como você aprendeu a cozinhar? Teve haver com a família?

Com certeza, desde cedo a minha mãe sempre nos acostumou, nos finais de semana a fazermos alguma coisa, um pão, um bolo, um doce, focado mais nessa parte de confeitaria. Cozinhar mesmo foi quando morei fora para fazer a faculdade, usando a panela de pressão pela primeira vez, com medo da panela explodir. Mas há um tempo atrás vi uma foto minha que me chamou a atenção, devia ter uns três ou quatro anos de idade, eu estava na praia e, em vez daqueles brinquedos que as crianças costumam levar para a praia, eu estava com panelas. Acredito que isso já seria um sinal do caminho que eu iria seguir. A minha avó sempre cozinhou muito bem, apesar de ter convivido pouco com ela, pois quando ela faleceu, eu tinha quatro anos. A minha mãe também tem uma mão muito boa para cozinhar.

Você acha que é uma referência?

Com certeza, foi a base de tudo. Eu sempre gostei e ela, minha mãe, sempre me motivou. Todas as vezes que vou para a casa, o meu pai fala que minha pizza é maravilhosa, todas as vezes que vou, tenho que fazer. A comida tem aquela coisa de relação familiar, o momento que todos estão próximos, todos sentados à mesa para almoçar, jantar, e é nessa hora que existe aquela questão do diálogo que é também

muito importante. Na época do vestibular não sabia o que eu faria, e uma tia minha me falou por que você não faz Gastronomia, você não gosta de cozinhar? Era um curso novo, na época o curso de Gastronomia só existia em São Paulo, no Rio de Janeiro e no sul e, os meus pais não queriam que eu fosse para fora de minha cidade. Na mesma época decidi fazer então o curso de enfermagem. Inscrevi-me no curso de enfermagem e, fiquei sabendo que em Vitória estava abrindo o curso de Gastronomia. Decidi tentar os dois cursos. Passei nos dois. Bateu a insegurança de escolher um curso. Pensei em cursar os dois, mas um curso não tinha nada a haver com o outro. Eu tinha muito medo do curso de Gastronomia, porque era uma novidade. Questionava-me, será que depois de formada conseguiria trabalhar na área, como seria o mercado de trabalho. Pensei, são só dois anos, gosto muito disso, com certeza satisfação eu terei e, se não der certo partirei para qualquer outra coisa. Fiz o curso e nunca mais sai da área.

xxxxx, e sobre a docência, o que significa para você dar aula num curso de Gastronomia? Você gosta? Quais as dificuldades que você tem, que você percebe com aluno, o que você acha de ser professora do curso?

Eu gosto muito, me realizei, me identifiquei. Não havia pensado nessa questão de docência quando fui para a área de Gastronomia. Pensei em montar alguma coisa minha e, quando eu trabalhei no restaurante xxxxx, percebi que eles recebiam muitos estagiários, e eu era responsável por grande parte desses estagiários, ensinando, cobrando, e acredito que começou a desenvolver essa questão do ensino. Quando eu voltei para o Espírito Santo em férias, me convidaram para eu ministrar um curso na faculdade onde eu havia me formado. Um professor assistindo a aula comentou que eu levava jeito para ensinar. Fiquei com aquilo na cabeça, voltei para São Paulo, querendo fazer mestrado, investir nessa área, porque realmente eu gosto. No meio do curso do mestrado, enviei alguns currículos e, fui contratada pela Hotec. No começo sempre dá aquele frio na barriga, aquele medo e, cada aula é uma experiência nova e, hoje em dia eu acho que é muito bom. Alguns alunos acham que sou muito rígida, como professora, existem momentos em que temos que ser rígidos, não dá para passar a mão na cabeça dos alunos, ser só boazinha. Tenho muitos alunos que fazem valer a pena a nossa profissão, de que você se orgulha, aluno que está fazendo o curso direito, está pesquisando, se interessando, acho isso muito importante. No último dia do professor, 15 de outubro, recebi uma carta de uma aluna, fiquei muito feliz, pois essa aluna brincava falando, professora a senhora é uma bruxinha, e essa mesma aluna elogiou muito a aula, o método aplicado, fiquei muito feliz, é interessante isso. Em relação às dificuldades, é complicado, pois, o aluno quando inicia o curso ele acha que é só cozinhar, e quando você faz alguma explicação teórica ele não quer prestar muita atenção. Esse semestre melhorou muito, porque foram inseridas aulas teóricas, e o aluno sabe que essas aulas farão parte da grade, sabendo que em algum dia da semana existirá essa aula teórica. A Gastronomia não é só a prática, você precisa da base, precisa conhecer bem o ingrediente, saber a técnica adequada, para depois ir para a produção. E outra coisa importante é saber lidar com esses alunos que acham, porque estão atuando no mercado, que já sabem tudo, que não irão aprender nada, que estão na faculdade somente pela questão do diploma. Na verdade sabemos que não é assim, sempre aprendemos alguma coisa nova, ninguém nunca sabe nada. Falo para os alunos, eu ensino, vocês aprendem comigo, mas eu também aprendo com vocês. Então, cada turma, cada semestre é um aprendizado diferente para mim

também.

Você já participou enquanto professora de alguma ação social?

Aqui na Hotec ainda não. Gostaria de poder participar. Quando morava no Espírito Santo, cheguei a participar de alguns eventos, principalmente para leprosos. Havia um local onde eles se concentravam, participei uma quatro ou cinco vezes, íamos com mais dois chefes de cozinha e eu na equipe ajudando e, preparávamos um almoço ou um jantar para eles. Foi muito interessante.

O que você acha que faz parte de sua formação, além de sua trajetória acadêmica, o que a constitui enquanto professora?

Eu acho que é a experiência de vida, e a família como base de tudo. O que se aprende no seio da família, como responsabilidade, a questão de lidar, de encarar as coisas com seriedade, acho isso muito importante. Acredito também que a minha prática em restaurantes, toda essa experiência que adquiri no dia a dia nos restaurantes, lidando com alimentos ajudou muito e, claro a formação profissional com certeza, a parte acadêmica.

Você vê hoje uma dificuldade em relação ao gênero, na parte prática da Gastronomia?

Com certeza. Quando trabalhei no restaurante xxxxx, senti muito isso. No xxxxx, na minha época éramos somente duas mulheres, e lá as mulheres nunca assumiam o comando da praça, geralmente elas ficavam mais na função de cozinheiras e ajudantes.

Você acredita que ainda hoje existe isso?

Em alguns lugares sim. Eles acreditam que a mulher tem um humor que oscila muito, e a questão também da menstruação; inclusive na cozinha japonesa eles não tem mulheres na cozinha por causa das mãos, então existe um pouco disso, eu sinto certo preconceito ainda. Os maiores chefes são homens, porque tem aquela coisa de serem mais fortes, e a mulher mais sensível. Se pararmos para pensar, por incrível que possa parecer, toda a questão do lar, da cozinha, está ligada à mulher. Mas já na área profissional, você vê o homem exercendo essa função.

Em sala de aula, você vê essa dificuldade com os alunos ou não?

Na sala de aula é bem relativo. Tenho alunos homens que trabalham com tamanha delicadeza, porque no garde manger, que é uma das disciplinas que eu leciono, se trabalha muito com o aspecto visual, porque tem muita produção fria, e a produção fria geralmente não tem aroma, e o que encanta a pessoa, o que a leva a ter vontade de comer, é o aspecto visual. Procuro trabalhar muito com eles na questão da apresentação do prato, das cores. Tenho alguns alunos homens que eles têm uma delicadeza tão grande para montar um prato, com todo um cuidado e, tenho alunas que deveriam ter essa delicadeza por ser das mulheres e, que não se apresentam dessa forma. Acho que é bem variável. Não noto uma grande diferença nessa questão. Acredito que está meio a meio.

Você possui formação, quais as disciplinas que você ministra aqui na Hotec?

Hoje eu leciono a disciplina de Habilidades Básicas que é a principal, por ser a primeira disciplina que os alunos têm no início do curso e, que é base para as outras disciplinas para ao longo do curso e, ministro também a disciplina de *Garde Manger*.

E a formação específica, seria o curso de Gastronomia que você fez?

O curso de Gastronomia me deu toda uma base, até porque geralmente nós temos essas disciplinas no decorrer do curso e, também a minha experiência profissional, pois nos restaurantes trabalhei muito com essa parte fria da cozinha, onde você pratica as técnicas que você foi aprendendo anteriormente. Acredito que os dois. E minha especialização também foi prática, foi em Padrões, eu tive um pouco de teoria, mas também muita prática. Eu digo que foi uma revisão da minha graduação, aprofundando um pouco mais.

Com essa formação, você acredita que a prática complementa a formação acadêmica?

Com certeza, é necessário e muito importante, principalmente para quem é professor da área prática.

Gostaria de deixar esse espaço aberto, caso você queira utilizá-lo para alguma coisa que ficou por falar, porque acha relevante, enquanto formação de professor.

Eu acho o que é importante para o professor é não parar no tempo, não é permitido isso para nós docentes. O mundo cada dia está em transição, então acho que o professor tem que sempre buscar a pesquisa, participar de eventos, buscar publicações, e nunca achar que sabe tudo, porque nós sempre aprendemos com uma nova turma, com um novo curso, aprendemos com colega de trabalho, e assim por diante. Na verdade temos que continuar, nunca parar, temos que está aberto a novos conhecimentos.

Entrevista com o Docente 5

Professor, qual o seu nome, sua idade e sua profissão?

Meu nome é xxxxxxxxxxxx, tenho 48 anos e, atualmente sou professor. Já fui, engenheiro, executivo, empresário.

E os seus pais, tiveram relação com a sua profissão também ou não? Seus pais também atuam nessa área?

Não, meu pai era médico cirurgião e a minha mãe advogada e, nenhum dos filhos seguiu as profissões deles. Minha irmã é engenheira civil, meu irmão é engenheiro mecânico, eu sou engenheiro eletrônico e o meu irmão mais novo fez geologia.

Qual a sua formação acadêmica?

Fiz o segundo grau no colégio xxxxx, cursei Engenharia na xxxxx, sendo essa a única faculdade paga por mim, as outras todas foram pagas pelo meu empregador. Cursei Gestão de Negócios na xxxxx, cursei Economia e Gestão Financeira na xxxxx, e cursei também Negócios Internacionais na xxxxx em Berkeley, aquele curso que você faz aqui e depois faz a prova lá.

O senhor tem intenção de continuar a sua carreira acadêmica, cursando um mestrado?

Não sei, mas estou me sentindo pressionado pelo mercado, pelo MEC no caso. Talvez eu faça, gostaria de cursar no momento que eu achasse que deveria, mas para não perder mercado. Talvez eu faça, antes do que poderia imaginar.

Mas o senhor não desconsidera essa possibilidade?

Não desconsidero, mas, sinceramente não acredito que isso fará de mim um professor melhor.

E sobre a sua vida profissional, o senhor se formou em engenharia, o senhor atuou como engenheiro?

Durante vinte anos. Eu comecei a trabalhar com engenharia em 1982 na xxxxx, uma grande multinacional na área de xxxxx, fique seis anos; depois trabalhei numa empresa bem pequena, chamada xxxxx, trabalhava na área de qualidade, a empresa fabricava placas de circuitos impressos, nessa época já era gerente de qualidade, depois entrei na xxxxx, trabalhei nove anos, comecei como gerente de qualidade, depois fui gerente financeiro, gerente de logística, gerente de materiais, gerente de negócios, diretor de negócios, atuei em quase todas as áreas da administração.

Em sua trajetória profissional apareceu a Gastronomia?

Sim, quando eu saí da xxxxx, eu queria abrir um negócio por conta própria. Durante seis meses fiquei pensando o que poderia fazer; como eu gostava muito de

cozinhar - a minha mãe e a minha avó cozinhavam muito bem, aliás, a minha mãe chegou a ganhar dois concursos promovidos pela xxxxx, pela revista xxxxx, concorrendo com grandes chefes de cozinha, foi então, que eu resolvi abrir um restaurante.

O senhor acha que houve alguma relação com a sua mãe em abrir um negócio na área da Gastronomia?

Não só com a minha mãe, mas pelo fato de eu gostar também.

O senhor cozinha?

Cozinho, cozinho super bem. Lá no xxxxx que foi o restaurante que eu montei, eu e o meu sócio, nós iniciamos do zero, todo o cardápio foi desenvolvido por nós, e quem cozinhava melhor era eu. Eu que elaborava e criava os pratos.

E o senhor nunca teve vontade de fazer um curso de Gastronomia para ministrar aulas na Gastronomia?

Não, não tenho vontade de ministrar aulas práticas de Gastronomia, a única disciplina que eu ministrava e que tem haver com a Gastronomia era a história da Gastronomia, porque é uma paixão que eu sempre tive por história e, surgiu uma oportunidade aqui na Hotec, porque a minha formação não tem nada a ver com história. A coordenadora do curso de Gastronomia na época, informou que estava precisando de um professor de história da Gastronomia e, perguntou se eu conhecia alguém. Eu respondi que conhecia, "eu". Disse a ela que como adorava história, iria pesquisar e montar o curso. Foi daí que a oportunidade surgiu.

Hoje o senhor ministra aula sobre a História da Gastronomia?

Não, não mais. Ministro aulas de Marketing e Empreendedorismo, que é a área da minha formação.

Professor, o senhor realizou alguns cursos extras curriculares, denominamos esses cursos de educação não formal, aqueles que não tem certificação, mas que foi interessante para o senhor? O senhor falou sobre história, algumas faculdades promovem cursos de história fora do âmbito escolar.

Eu fiz muitos cursos, sempre pagos pelas empresas nas quais trabalhei, alguns deles extremamente caros, não foram cursos de extensão, eu recebia certificados, não sei se eles enquadram nessa categoria.

Quais os cursos que o senhor realizou?

Sempre na área de administração.

E o senhor acha que esses cursos, com carga horária menor, eles ajudaram no que hoje o senhor é enquanto professor?

Óbvio que a sua bagagem é uma soma e, você vai empilhando; não posso dizer, que algum curso não foi importante, tudo foi importante, mas, eu não acredito que isso seja relevante, mas ajuda. Inclusive a pesquisa que a Hotec faz de satisfação dos alunos

– CPA, os alunos me informaram que foi feita somente uma pergunta: você acha que o professor domina os conteúdos? Acho que isso na minha opinião é um pré-requisito. Um professor que se predispõe a dar aula, seja de qual disciplina for e, não dominar os conteúdos é um absurdo. Precisa muito mais do que isso, só dominar conteúdo, visto que a grande maioria dos professores domina o conteúdo e ponto final. Quando eu fiz faculdade, todas as que cursei, era dessa forma, o professor dominava o conteúdo, colocava as informações na lousa e, só isso.

O senhor falou que cozinha muito bem. Dentro da Gastronomia, o senhor tem alguma memória, alguma coisa que lembra o senhor da sua infância, da sua mãe, da sua avó?

Sim, milhões de pratos. A minha avó e a minha mãe cozinhavam muito bem, e a minha avó paterna, não cozinhava, era daquelas famílias nordestinas, de classe média alta e, que vem para São Paulo, que tem sempre a mesa muito farta, com muitas empregadas, doceiras... Era tudo uma festa.

O senhor acha que isso teve a haver também para a sua formação enquanto docente, ou pela escolha de ser professor dessa área?

Não, acho que não.

Professor o senhor ministra aula há quantos anos?

Há cinco anos.

Só na Gastronomia ou também em outros cursos?

Não, em todos os cursos. Eu não me considero um professor de Gastronomia, a única disciplina que é específica de Gastronomia que eu lecionei, foi a História da Gastronomia. As disciplinas que eu ministro são Marketing e Empreendedorismo, e dentro do Marketing, praticamente tudo do Marketing eu já lecionei: em Administração de Empresas, Gestão Financeira, Gestão de RH, Visagismo que é o Marketing Pessoal, Eventos, Hotelaria, Hotelaria Hospitalar e Gastronomia.

Se pudesse dividir esses cinco anos que o senhor ministra aulas, os cinco anos são de Gastronomia também, ou não?

Os cinco anos sempre com Gastronomia e outros cursos.

O senhor não possui então uma formação específica para lecionar na Gastronomia?

Não.

O senhor possui outras formações e, como o senhor falou de História, o senhor mencionou a pesquisa e, o senhor acha que isso é importante enquanto professor?

É importantíssimo. Hoje eu gostaria de ter mais tempo para a pesquisa. Por isso que eu acho que o mestrado é interessante. Eu vou atrás de muitas coisas, tanto que, todo o semestre, eu falo para os meus alunos, brincando com eles: "Pessoal, quem tiver a

oportunidade de ficar em DP, está feito, porque o curso, no próximo semestre, vai estar muito melhor". Isso é uma verdade. Eu quero a cada semestre melhorar o que foi realizado no semestre anterior. Para que você seja melhor, tem que ir atrás de conteúdo, de informação.

Professor, sobre a formação, sobre a docência, o que o senhor acha que é necessário para um professor que ministra aula na Gastronomia, o que o docente precisa ter para ministrar aula? Quais os saberes?

Eu acho que além da formação técnica, que é específica de cada disciplina, o que é básico, acredito que ninguém pode pensar em ministrar aula sem dominar determinado assunto. Além disso, tem uma série de outras características que são extremamente importantes, como a capacidade de comunicação da pessoa, a capacidade de empatia, de tornar aquele assunto interessante. Nem todos os assuntos que desenvolvemos ao longo do semestre são interessantes, uns são mais outros são menos. O bom professor é aquele que consegue, tirar "água de pedra". Porque hoje em dia o aluno está muito disperso, você tem que chegar na aula e "matar um leão por dia". Não adianta você ter dado uma aula maravilhosa, a aula anterior e o semestre anterior, cada aula é uma nova aula. Você tem que ir lá e se esforçar ao máximo para tornar o assunto mais interessante, para chamar a atenção do aluno, para que ele se interesse por aquele assunto.

Na Gastronomia quais são os seus principais desafios com os alunos? Porque o que observamos é que o aluno de Gastronomia é diferente na faculdade, até pelo seu trajar, com o uso do dólma, pelo curso de Gastronomia em si, que é um curso diferenciado. O que o senhor vê de desafios, eles dão problemas, trabalho para o senhor, enquanto relacionamento, por envolver muito o ego?

Não vou dizer que não dá trabalho, mas nada muito acentuado. Acredito que até nesse aspecto eu tenho muita sorte. Como no início do semestre eu procuro chamar a classe, pegar a classe e colocá-la aqui na minha mão, no sentido deles virem para a aula e aproveitarem, saber que vai ter um conteúdo que é importante para eles. O maior desafio que eu vejo, mesmo com a disciplina da História da Gastronomia, que apesar de ser uma disciplina típica de Gastronomia, não é uma disciplina prática. O aluno tem aquela mentalidade de que vem para a faculdade para aprender a cozinhar e o resto não importa. Só que ele não entende é um curso superior e, se ele quisesse aprender só a cozinhar então que ele fizesse o técnico, apesar de termos também a teoria no técnico. O maior desafio que eu sinto nas minhas disciplinas, para esse tipo de aluno, que tem esse perfil meio complicado, é mostrar para eles que, aquele conteúdo, aquela disciplina é também importante na formação dele. De que ele será um melhor cozinheiro, se ele dominar uma série de outras disciplinas, que não são específicas na área da Gastronomia.

O senhor acha hoje que o professor de Gastronomia, pelo fato do curso de Gastronomia ter a conotação de modismo, o professor pode ter um status diferente de outros professores ou não?

Não.

O senhor acha que o curso de Gastronomia está na moda? Que dá um certo status para o aluno também?

Sim e, acho que isso de certa forma é ruim, porque é uma coisa cíclica; em um determinado momento uma nova profissão surge, todo mundo quer fazer e, isso acaba de certa forma iludindo o aluno. Vemos que uma boa parte dos alunos, que se matriculam no curso de Gastronomia, eles acabam sendo influenciados pela sociedade, pela mídia, pois a Gastronomia hoje é uma coisa bacana. É uma profissão difícil, o aluno vai viver num ambiente de cozinha, quente, estressante, que não é para qualquer um, ele tem que gostar e, quando ele gosta de uma determinada coisa, as dificuldades inerentes da profissão se tornam menores. Ele pensa, o ambiente é quente, tem que trabalhar de sábado, de domingo, mas, eu adoro cozinhar. Então as coisas ficam mais tranquilas. Agora quando o aluno já não gosta muito, porque entrou nesse ramo, porque tem 18 anos, não sabe direito o que quer da vida, de fato não sabe mesmo e, ele de certa forma é influenciado pela sociedade, por tudo, ele inicia o curso, começa a fazer estágio e vê que não era bem aquilo e, isso acaba sendo ruim para o aluno. Pois muitos alunos escolheram a Gastronomia pelo glamour, pelo fato de está na moda; tem esse lado sim, mas até ele chegar a isso e, aqueles que irão chegar nesse ponto são poucos. É uma pirâmide, toda a profissão é assim. Veja a quantidade de presidentes, de diretores, de médicos, os que chegam são muito poucos, e na Gastronomia é a mesma coisa.

O senhor acha que esse aluno ainda tem aquelas questões, na sala de aula, de preconceito de gênero, masculino ou feminino, o senhor vê isso?

Não vejo muito não, sinceramente não.

Professor, nós sabemos que a Hotec trabalha com muitas ações sociais, e um dos objetivos dessa pesquisa, é que os professores dessa instituição, traz na sua formação, algum saber de sua trajetória em ações sociais; que é a questão de um olhar para o outro, que a comida é muito para o outro, é muito servir, e que ele pode trazer isso também para a Gastronomia, deixando-a menos elitizada, e como ele tem esse olhar para o outro, vai mudando alguma coisa nele também. O senhor já participou, se envolveu com alguma ação social, que o senhor pudesse ter alguma experiência?

Não, nunca participei.

Professor estamos encerrando essa pesquisa. Tem alguma coisa que o senhor deseja falar que eu não perguntei?

Eu acredito que ser professor é uma coisa de dom. Não adianta conhecer todos os conteúdos; porque se você não chegar lá e tiver a fórmula de como transmitir, de como envolver o aluno pode ser até PHD, o aluno não vai prestar atenção, não vai estimulá-lo. Tem-se uma carga horária de 40 horas ou 80 horas, mesmo a carga horária sendo maior, é pouco. Na minha visão, o professor trará alguns pontos, dará algumas pinceladas, porque não dá para se ensinar tudo e, ele tem que instigar o aluno a ir atrás

de seus objetivos. Uma das grandes tarefas do professor é fazer com que ele goste da disciplina, que goste do assunto. Será que o professor conseguirá fazer isso com todos? Não, mas a maior quantidade de alunos que ele puder conseguir fazer isso e, é aí que aparece o dom do professor, porque você tem que gostar demais e, saber transmitir de uma forma mais digerível.

Entrevista com o Docente 6

Meu nome é xxxxx, tenho 28 anos. Sou formada em Nutricionista, na verdade minha formação começou mais ou menos em 2000, eu fiz o Técnico em Nutrição. Eu estava cursando o ensino médio quando me apaixonei por nutrição. Eu gostava muito de Gastronomia já na época, só que não tinha curso técnico que eu conhecesse de Gastronomia, então fiz o técnico de Nutrição. E de fato emendei na Faculdade. Na época também procurei por curso de Gastronomia só que o que eu encontrei era quase mil reais e estava fora do meu orçamento. Então eu fiz a faculdade de Nutrição. Depois da Faculdade, eu fiz a pós graduação *lato sensu*, docência em Gastronomia, e alguns cursinhos aí no meio, entre um e outro, eu fiz bastante curso principalmente quando eu estava no curso técnico, eu fiz técnicas em congelamento, panificação... eram cursos simples de uma semana, coisinhas para adolescente aprender a começar cozinhar. Depois de já formada nutricionista eu fiz Curso de Qualificação Profissional de Cozinha – cozinha básica, intermediária, fiz decoração de frutas e legumes, o que não tem muito a ver com o meu trabalho, mas eu achava bonito a decoração de alguns banquetes, eu achava que devia aprender e gostei muito. Eu só não continuei os cursos de Qualificação Profissional porque não deu tempo, acabei deixando, mas tenho a intenção, aliás, eu comecei o de sushi e também não acabei, tenho a intenção de continuar principalmente panificação e confeitaria, que eu não sei nada, principalmente de panificação. Enfim, minha formação é esta.

E a sua trajetória profissional?Você chegou a trabalhar como nutricionista?

Na verdade tudo começou assim, meu primeiro trabalho na verdade foi em família e não conta muito. Minha mãe sempre teve doceria, na verdade era café. Durante uns sete anos, ela teve no lugar onde morávamos, no Pari, era perto de igreja e não tinha muito público. A gente ajudava. Ela tinha uma funcionária. Eu e minha irmã, a gente ia mais para comer do que ajudar. Então é assim, meu primeiro trabalho não foi remunerado, foi ajudando a minha mãe. Depois a gente mudou, fomos para a Mooca e a loja também. Ela passou a ser perto da onde eu estudava, da faculdade que eu fazia, enfim, eu também fiquei lá, ajudei por quase um ano, mas é o que eu disse mais comia do que trabalhava. Então este foi o meu primeiro trabalho. Depois disto eu procurei algum trabalho fora da família e trabalhei com loja de esotéricos, era vendedora de uma loja esotérica. Trabalhei como promotora de celular, o que também não tem nada a ver com a área. Daí, como eu estava na Faculdade, eu comecei a procurar estágio. Então eu fiz estágio no xxxxx, numa cozinha central do xxxxx. Depois eu entrei na Hotec como estagiária e fiquei, então até hoje estou na Hotec como docente mas de estagiária passei a funcionária e respondia pelo setor comecei a dar aula. Na verdade essa parte de docência eu comecei através do Cook Center. Eu sempre gostei do Cook Center e eu como eu trabalhava não podia frequentar e eu queria frequentar as aulas do Cook Center. Eu achava que as aulas que eles dão, assim à tarde, de diversos temas em alimentação, incrível e aí, surgiu, um dia, um convite para eu dar uma aula de alimentação focando a nutrição. Era para dar uma receita, mas falando, por exemplo,

um pão, falar de fibras ou que é importante para o funcionamento do intestino, então eu focava a nutrição. Aula, comecei mais ou menos em 2007, acho que em 2007 comecei a dar estas aulas e isto foi um passo para a docência porque o público destas aulas eram idosos, cerca de 20, 20 e poucas idosos, 30, às vezes lotava. E foi um passo para a docência porque eu comecei a perceber que embora a gente cozinhasse ali na hora e também dessa aula teórica junto, eu comecei a perceber que eu gostava de falar e ver as pessoas participarem com um olhar ou levantando a mão e falar “olha, eu também fiz esse pão em casa, o da aula passada, e ficou bom!”. Enfim eu comecei a me apaixonar por dar aula e dou eu comecei a dar aula para o curso técnico em Gastronomia que foi em 2008 a primeira turma. Eu comecei com muito medo porque é diferente dar um curso de um dia, de 2 ou 3 horas, do que dar um semestre inteiro. Ah, mais foi muito gratificante! E o que mais me apaixona na docência é que você aprende a cada dia, é principalmente, eu dou aula de nutrição para o curso de Gastronomia, só que você sempre pega exemplo do dia a dia. A minha primeira aula é assim “quem trabalha com Gastronomia?”, “quem já atua em restaurante?”. Então, antes eu dava aula de higiene alimentar e o que mais tinha era exemplo “ ah, professora de fato onde eu trabalho, uma vez, teve uma contaminação com a maionese” ou “eu já passei mal porque não sei o que...” então tem muito este contato do aluno com o professor e hoje eu dando aula de Nutrição mais ainda porque você fala de um nutriente, você fala de uma dieta e eles já viveram isso. Mesmo qualquer um sabe alguma coisa de nutrição, não necessariamente de Gastronomia. Todo mundo sabe de uma dieta, já tentou, ou a mãe já fez. Então, assim, foi essa a minha trajetória. Hoje sou professora, também atuo numa casa de repouso, com idosos, mas de 15 em 15 dias, é um pouco menos, mas também atuo aí cuidando dos vovôs, das vovós.

Qual é a disciplina que hoje você leciona?

Nutrição aplicada e desenvolvimento de cardápio, eu já dei Estrutura e Funcionamento de Cozinhas e Higiene Alimentar.

E a profissão de seus pais? Escolaridade deles?

Meu pai é formado publicitário, ele trabalhou durante uma época como publicitário, mas acabou se juntando a minha mãe que tinha um negócio. Minha mãe não tem formação superior, ela tem o ensino médio, nunca fez faculdade, sempre teve comércio, antes de loja de alimentos, ela tinha loja de roupas, então ela tinha uma confecção, mas assim sempre ligada à alimentação.

Você possui formação específica para lecionar, você fez a docência. Ela contribuiu para a sua formação?

Contribuiu bastante para minha atividade docente. Lembro-me da disciplina de Didática, lembro que a professora era a xxxxx. Esta disciplina foi a que mais me influenciou para a prática docente. E o conhecimento adquirido me ajuda até hoje em sala de aula. Nela aprendi a montar aulas, a fazer avaliação que de fato avalie o conhecimento do aluno e nesta aula também aprendi a importância de manter um diário de professor com os principais acontecimentos da aula, como as dificuldades do aluno em relação à matéria ou ainda em relação ao comportamento. A professora xxxxx corrigiu nossa postura, incentivou o uso da lousa e deixou um conhecimento que jamais esquecerei. Outras disciplinas também foram importantes como às aulas da xxxxx, que

deram uma base sobre Gastronomia, por exemplo. Respondendo a sua pergunta: Sim, contribuiu e contribui para as aulas que leciono hoje em dia.

Você falou dos cursos extras. Estes cursos extras que você fez, são cursos de educação não-formal. São cursos rápidos, Juliana?

Isso. São cursos rápidos com cerca de 10 dias ou uma semana mais ou menos.

E que grau de importância você atribui para estes cursos hoje. Você acha que eles contribuíram para a sua formação?

Contribuiu com certeza, porque eu tenho a formação de nutricionista, a faculdade de Nutricionista, agora essa prática da Gastronomia que eu preciso ter para conversar de igual para igual com o meu aluno eu acabei aprendendo nos cursos de qualificação. Por que eu não ia entrar num restaurante e falar “ ah, deixa eu fazer um estágio aqui para ver como que funciona”, então tendo estes cursinhos, o que eu falo assim os cursos que mais tiveram relevância, fora estes de congelamento e descongelamento, os que mais tiveram relevância de fato foram o de Cozinha Intermediária e Cozinha básica porque você vive ali um ambiente de restaurante mesmo, por mais que seja dentro de uma escola, dentro de um laboratório escolar, vamos dizer assim, é a rotina de um restaurante. Então ali eu tive, de fato, a impressão de como é uma cozinha e aí eu posso falar com o meu aluno entendendo a realidade dele, então teve muita relevância na minha formação.

Você pretende dar continuidade aos seus estudos de formação?

Sim. Eu já estou planejando fazer o mestrado, muito em breve.

E com quem você aprendeu a cozinhar?

Bom, minha família que não me ouça, porque é difícil eu dizer com quem foi. Não foi com a minha mãe, embora eu sempre tenha visto minha mãe cozinhar mas assim uma paixão (ah, eu vou chorar, pode chorar?) é porque é assim, eu tive uma morte recente na família, e eu tenho quatro tias avós, duas falecidas e duas vivas, enfim, e assim todas viveram para cozinhar e para cuidar e esse cozinhar, na verdade, nem viveram para cozinhar, mas cozinhando traziam a família que cuidavam que, foram agregando, vamos dizer assim. As quatro solteiras, nunca casaram, nunca tiveram filhos, acho que sequer namoraram. Aí elas têm sobrinhas que tem filhos, então a gente na verdade, elas são tias avós, mas são como nossas avós, então, eu sempre estive na casa delas, principalmente de final de semana. Minha mãe às vezes trabalhava, deixava a gente lá um pouquinho, mas a gente queria ficar lá, não é assim minha mãe queria deixar, a gente queria ficar lá, então por uma série de motivos, porque tinha um quintalão, porque podia se fantasiar, brincar e principalmente porque você falava “ah, tia, eu queria comer frango com batata” e ela fazia frango com batata, “não, não agora eu quero comer amanhã lasanha” e ela fazia lasanha. E o que eu me lembro muito, muito é de uma coisa que eu gosto, até hoje eu gosto muito, sou apaixonada, é molho de tomate, suco de tomate, molho de tomate, tudo que é de tomate e a minha memória assim é ver a minha tia fazendo molho de tomate. Eu lembro que ela picava cebola miudinha, tudo bonitinho, colocava para refogar, depois ela, e era molho de tomate de caixinha, nada italiano, muito artesanal! Ela abria a caixinha, misturava, e aí eu queria

provar “ah, deixa eu ver se está bom de sal”, o que eu me lembro e que gravou muito é que a primeira vez que de fato eu pude por a mão no fogão, não sei que idade eu tinha, foi fazendo molho de tomate. Ela colocou uma cadeira para mim e ela foi fritando e eu fui mexendo, colocando molho e eu fui mexendo. Então é assim, quem me ensinou a cozinhar, não é que me ensinou, mas que sempre eu vi cozinhar e sempre me deu muita vontade, foi as minhas tias. Elas sempre tiveram muita comida em abundância, sabe, até desnecessária, então um café não era um café, era um banquete, então era bolo disso com bolo daquilo, bolo salgado, pão, os frios, eu ficava vendo aquela coisa, então para uma criança, imagina, era o paraíso! Ela me deixava eu enfeitar salada, coisas bobinhas que a criança pode fazer sem se machucar então, assim, começou mesmo com as minhas tias. Porque mãe sempre controla, “não! Tira a mão daí!”, “Você vai se cortar”, e minhas tias deixavam a gente mais, acho que até porque não tiveram filhos, e vó sempre estraga, os netos “Ah, pode fazer! Mexe!”. Então, na verdade, começou aí.

Então a Gastronomia começou a fazer parte da sua vida por esta referência. A memória gastronômica que a gente ia falar, você já comentou... e você optou por esta área da nutrição, você acha que foi desde pequena, você tinha noção de que você ia parar num curso de Gastronomia, será?

Eu, assim, pelo que me recordo sempre gostei de alimento, do que o alimento faz, do que que é bom, ruim, pra corpo assim. Desde menos da adolescência, sei lá 10 anos, é bom pra isso, bom pra aquilo, sempre gostei. Mesmo quando fui escolher a minha profissão, eu me confundi. Eu ficava nutrição, não, Gastronomia e na verdade como eu tive de escolher a faculdade, a Gastronomia não era tão comum como é hoje, não era um curso que tinha em várias faculdades, era muito restrito. E eu até me recordo, agora que você está falando, que a primeira vez que eu vi um profissional de Gastronomia foi no Técnico em Nutrição, fazendo um estágio pelo técnico. Tinha um tal de um *chef* lá, formado em Gastronomia e a gente disse “nossa! Formado em Gastronomia?”, isso foi mais ou menos em 2000, 2001, nem faz tanto tempo mas, não tinha, ou pelo menos é a minha impressão, não tinha tantos profissionais assim da Gastronomia, era mais algum famoso, porque no nosso dia a dia não tinha. E eu me lembro que a gente foi, na cozinha que ele estava, e a gente ficava olhando ele ali. Eu lembro que ele batia cebola assim na faca, cortava tudo muito rápido. A primeira vez que eu tive contato com um *chef* foi ali. Mas de fato eu não sabia qual a profissão seguir e gostei muito de ter visto ele trabalhando e logo em seguida acabei escolhendo Nutrição, mas sempre tive essa dúvida Gastronomia ou nutrição, tanto que foram várias e várias vezes passou pela minha cabeça fazer o curso de Gastronomia, mesmo já formada, mesmo com a Pós Graduação, eu ainda penso em fazer a Gastronomia.

E quando você, você chegou a optar por lecionar num curso de Gastronomia? Ou não, foi através de convite...

Não como eu estava dando aula no Cook Center é, acho que na verdade tudo acabou se encaixando meio que sem querer. Eu não falei “ah, quero só se for Gastronomia” ou “não, quero dar aula num curso de Nutrição”. Na verdade encaixou a matéria que eu sabia no curso que estava necessitando desta matéria, aí se encaixou.

E prá ser professor, Juliana, o que você considera ser necessário para a docência? Você acha que tem saberes específicos para ser professor, focando na sua área, tem algum saber específico ou não?

Na minha área sim. Eu dou aulas de Nutrição e com certeza, fora a faculdade que me pautou para poder dar essa aula, acho ainda que a gente necessita se atualizar através de livros. Na nutrição tem muita atualização, então o que é hoje, amanhã pode ser que tenha mudado. Para ser professor de Nutrição acho que a gente precisa da Faculdade e de outros cursos, Cursos de Especialização, de extensão.

E o professor em geral? Você acha que ela também tenha que ter cursos na área de didática?

Eu acho que depende da disciplina. Mesmo na disciplina que eu dou tem uma parte de desenvolvimento de cardápio. Embora eu tenha visto isso na faculdade, eu uso muito mais o que eu vi no dia a dia prá ensinar o desenvolvimento de cardápio do que propriamente o que eu aprendi na Faculdade, porque eu acho que prá desenvolver cardápio, prá criar um cardápio, fora algumas regras que a gente acaba encontrando em livro, você precisa muito mais da criatividade. Então não adianta você estudar, estudar, estudar e não saber o que combina uma coisa com outra, vai do paladar, da percepção. Então, algumas disciplinas e até parte da minha disciplina, é, acho que você consegue através do seu dia a dia, do seu contato com o restaurante, com o lugar que você já trabalhou.

Que desafios que você vê hoje para o professor que dá aulas no Curso de Gastronomia? Enfrentar sala de aula, os alunos, que desafio que você vê assim prá lecionar, as relações professor e aluno, aluno e aluno, como é que você vê isso em sala de aula hoje?

Eu leciono tanto no período da manhã como no período da noite. No período da manhã, eu acho assim, é muito fácil da aula: o aluno é participativo, muitos já estão na área, eles já vem preparados para a aula. Então eu vou falar de, como eu falei hoje, alimento orgânico, eles já sabem o que é, então eu só venho complementar aquilo que eu preciso dar aula, enfim. Então, eu vejo assim, de manhã, alunos muito participativos e eu não tenho tantos problemas em relação a isto, fora o sono que aluno tem e é normal. Já no período da noite, existe muito conflito, eu tenho uma turma que é muito conflitante, então, são grupos, panelinhas, que a gente fala, vem bem a calhar a Gastronomia, na panelinha. No curso que eu dou aula é assim, um dia da semana eles se juntam em sala de aula, que é para ter aula teórica, e os outros dias da semana, eles se dividem em dois grupos para ter aulas em dois laboratórios diferentes. Então hoje, o que eu mais sinto dificuldade em dar aula, principalmente para a turma da noite, é que eles se juntam e os egos também se conflitam e se juntam. Então é o grupo A com o grupo B, ah o grupo A é melhor, o B é melhor. Então, assim, o que eu sinto é isso. É... em relação a por exemplo se achar *chef*, de manhã, como eu disse, não tenho este problema; à noite, não, eles brigam, eles querem saber se a nota de um foi melhor do que a do outro, bobagens, coisas infantis até... mas eu sinto muita disputa esse grupo, não sei se porque eles juntam e separam e quando se junta então, não sei se é porque também tem essa comparação de pratos ao longo das aulas de laboratório, mas eu sei que eles se juntam na minha aula e sempre tem confusão. A gente tenta apartar, fica até uma discussão um pouco mais acalorada, sabe? A gente tenta apartar mas acho

que na Gastronomia é natural isso, porque tem muita disputa de qual é o *chef* da moda, qual o *chef* assina tal restaurante, então eles já incorporam este papel “Eu sou o *chef* tal”, “Eu sou o aluno tal”. Então eu acho que já na faculdade, não sou todos, mas já na faculdade, eles têm essa, esse ego mais assim, elevado, vamos dizer assim. Acho que a principal dificuldade é essa tentar nivelar, tem os que sabem mais, já trabalharam com grandes *chefs* até, em grandes restaurantes, grandes hospitais, como eu já tive de Gastronomia Hospitalar, comparando com outros que nunca entraram numa cozinha. Então eu acho que é natural que tenha essa comparação entre eles, um se achar melhor, o outro, por ter menos experiência, se achar pior, aí tentar uma nota melhor na teoria já que na prática ele tem não é uma deficiência, tem menos experiência. A minha principal dificuldade é esta de nivelar, de tentar ensinar igual para todos.

E você vê algum problema, assim, com gênero? Os alunos achando que o *chef* é o homem, a mulher não é, que lugar de mulher não é em restaurante, assumindo restaurante? Alguma coisa assim, não?

Não. O que eu já senti e nem foi com essa turma que eu dou aula hoje, já aconteceu assim de quando a gente falar de grandes *chefs*, de nomes de chefs famosos, eles recordarem de pelo menos 3 *chefs* masculinos e não se recordarem de nenhum nome de uma *chef* feminina, uma mulher? Então, assim, em sala de aula, acho que como a minha aula é teórica, eu não sinto isso, não consigo pegar isso. Mas assim, na teoria, conversando sobre nomes famosos, eles não se recordam de nenhuma *chef* famosa e existe, tanto quanto *chefs* homens, Mas assim, em sala nunca consegui.

E na nutrição? Você acha que existe isso?

Na minha formação sim. Na Nutrição, muito, muito, muito. Tanto que o curso é muito mais feminino que masculino e existe um preconceito absurdo com homem na nutrição, não sei se é porque justamente eles são em minoria. Tanto que, em muitos lugares, eles se referem à nutricionista como se fosse mulher, sem considerar que poderia ser um homem.. só que é um curso unisex, não tem essa de que é homem ou mulher. Em nutrição tem muito, tem muito.

A gente falou, você falou do Cook Center. E eu queria saber se você já participou de algum projeto de ação social, onde você empregou o seu conhecimento...

Já, no Projeto do Mackenzie Voluntário. Certa vez eu dei uma aula de reaproveitamento de alimentos. Mas até mesmo, no Cook Center, muitas das minhas aulas eram gratuitas, não sei se considera estas também de projeto social. Muitas aulas eram gratuitas e eu também ensinava fazer sorvete com casca de manga, fazer feijoada sem carne e sem nada, um reaproveitamento total mesmo dos alimentos. Eu já dei aula tanto para um projeto do Mackenzie, o Mackenzie Voluntário, como pra própria Hotec.

Você acha que a Gastronomia tem sido muito valorizada hoje em dia. Os alunos tem uma nuvem de glamour em volta desses alunos ou da própria Gastronomia, ou você acha que não, que já perdeu isso?

Eu acho que ainda tem muito, tanto é que se você der uma volta nos canais da televisão, em qualquer horário do dia, você encontra muito sobre Gastronomia. Hoje, o que percebo, é que existe muito mais *chefs* dando receitas em televisão do que

propriamente aquela culinária, que é aquela dona de casa, que ensina a fazer macarrão com molho de tomate. Hoje, o *chef* ensina a pasta com molho pesto. Então, no programa da Ana Maria tem uma parte que é com *chefs*, bom canal aberto eu não me lembro de muitos, mas principalmente tevê fechada, eu vejo assim, tanto que até outro dia eu descobri um programa que chama “Homens *Gourmet*”. Interessante, é a cara dos meus alunos! Eu olho e falo “Gente! Parece o meu aluno!”. Eu acho que ainda tem muita valorização dessa profissão, não acho que tenha passado, embora já esteja persistindo por um bom tempo. Acho que tem espaço, tanto que cada vez mais surge um novo programa sobre a área, sobre esse tema. Se não tivesse procura, não teria novos programas.

E você acha que na Gastronomia é importante a teoria junto com a prática? É importante no curso, aula de teoria?

Acho muito importante. Eu dava aula de Higiene Alimentar, é totalmente teórica. Eu consegui encaixar uma aula prática, mas a disciplina é pura teoria, não basta o profissional saber cozinhar se ele não sabe lavar a mão e o porquê que ele tem que lavar a mão e o que acontece se ele não lavar a mão, é, que doença pode causar, o que é uma salmonela, como surge a salmonela. Então, estou defendendo a minha disciplina! A minha disciplina é muito teórica e é de extrema importância para a formação deles e eu tive que explicar isso muitas vezes ao longo do curso, ao longo da disciplina, porque você sente o aluno te olhando e perguntando: “Ah, mas eu preciso aprender isso?”, “Eu tenho mais é que saber cozinhar, saber fazer grandes pratos!”. E não, a teoria é muito importante.

Entrevista com o Docente 7

Professor qual o seu nome, sua idade, sua profissão?

Meu nome é xxxxx, sou administrador e contador, tenho duas formações. Tenho 33 anos, não tenho pai, meu pai faleceu antes de eu nascer. Eu nasci dia 25 de fevereiro e ele faleceu dia 17 de janeiro. Minha mãe não tem formação. Minha mãe é costureira até hoje e, meu pai, na época, trabalhava na TV Tupi.

Professor qual é a sua trajetória de formação?

Conclui o segundo grau, depois a graduação, concomitante tive uma oportunidade de realizar um curso de especialização na Espanha, na área de Gestão voltado à Hotelaria. Fiz também o curso de Espanhol, cursei três anos, ingressei na Pós Graduação, Mestrado, depois voltei e cursei o técnico em contabilidade. Minha especialização foi na área de Gestão Empresarial voltado à área financeira. O mestrado em Administração voltado à liderança. Estou cursando o doutorado na área Financeira.

O senhor fez alguns cursos extras curriculares?

Fiz alguns cursos a distância, não havia cursos voltados para área financeira, na época de minha formação e, também não havia atividades complementares. Então optei por alguns cursos voltados à tecnologia, não na minha formação, mas, durante algum tempo trabalhei com banco de dados na área de TI, fiz alguns cursos voltados para essa área e, outros voltados à área financeira.

E a sua trajetória profissional, onde o senhor trabalhou, foi sempre nessa área de finanças?

Não, comecei como office-boy em uma editora, indiretamente sempre na área educacional. Iniciei na editora Ática, depois trabalhei na xxxxx na editora xxxxx, tudo isso na parte administrativa. Primeiro como office-boy, depois como auxiliar de escritório. Na xxxxx trabalhei como digitador e, após ingressei na área escolar. Trabalhei na secretaria da faculdade xxxxx, e lá fiz uma carreira acadêmica - fui auxiliar de secretaria, assistente de secretaria, responsável pela secretaria depois me tornei gerente da área. Com a minha experiência na área financeira, como responsável pela área, realizava os orçamentos, criação de cursos, viabilidade de cursos, retorno por cursos. E, no final de 2003 para 2004 comecei a trabalhar com um professor que era da área financeira, participando de algumas consultorias com ele, atualmente sou consultor. Realizo consultoria em duas empresas, uma na zona sul e outra na zona oeste da capital e, ambas na área financeira, realizando planejamento de fluxo de caixa.

O senhor começou a dar aulas com quantos anos?

Comecei a dar aulas há dez anos, por acaso. Comecei em 1999 ministrando aulas de Espanhol. Foi assim que ingressei na docência. Ministrei aulas até 2001. Em 2002 fui monitor na Faculdade. Ministrei aulas, como monitor, de matemática financeira e administração financeira até 2003 e, em 2004 deixei de ministrar aulas para cursar a

Pós Graduação. Em 2005 ingressei na Hotec e na Universidade xxxxx.

Na área da Gastronomia há quanto tempo o senhor ministra aulas?

Há dois anos. Como experiência na área gastronômica, prestei consultoria em dois restaurantes, uma churrascaria e um restaurante *à la carte*, antes da inauguração dos mesmos, para realizar a parte de viabilidade econômica e, cuja disciplina eu ministrei no curso de Gastronomia.

O senhor acha que essa experiência nos restaurantes lhe ajudou para ministrar as aulas no curso de Gastronomia?

Sem dúvida. Porque a primeira disciplina que comecei a ministrar foi a de Custos e Orçamentos e eu já tinha realizado um trabalho de consultoria. Na questão de elaboração de ficha técnica, formação de preços, já tinha alguma experiência, e isso me ajudou muito. Porque o que eu sinto do aluno de Gastronomia é que ele deseja aulas mais práticas e, quando ele tem aula teórica o mesmo quer ver uma contextualização. Ele questiona muito, querendo saber se o que está no livro funciona mesmo. Questiona: como monto uma ficha técnica? Como se elabora preço? Em fator de correção e cocção como realmente eu faço na prática? Tem alguma fórmula? Não, isso tem mesmo que preparar. Não tem um cálculo, tem realmente que fazer, que pesar.

O senhor acha que o aluno tem dificuldade de perceber essa relação de teoria e prática ou não?

No começo sim se fica muito teórico, mas com os exercícios para elaborar as fichas técnicas, ele acaba percebendo que não é tão difícil como aparenta.

Professor, o senhor pretende dar continuidade aos seus estudos acadêmico sendo o senhor já mestre?

Pretendo. Já sou um aluno especial, pretendo ser um aluno regular no doutorado no segundo semestre de 2011 ou no primeiro semestre de 2012. Terminando o doutorado desejo realizar um pós-doutorado e, depois pretendo cursar Direito.

Professor o que significa para o senhor ministrar aula na Gastronomia? É uma novidade?

No início sim. Não fazendo crítica ao curso, mas ao sistema de ensino como um todo, principalmente em relação ao mercado, porque existe alguma deficiência para o aluno ingressar na área: é a questão do regulamento profissional. Torna-se uma barreira para o aluno e, hoje acredito que isso esteja sendo modificado, essa cultura, esse paradigma, porque alguns alunos pensam que para ingressar na área de Hotelaria e Gastronomia não é necessário estudar, somente realizar treinamento. Hoje vejo que isso não é verdade, e o mercado está percebendo isso rápido e, para mim isso é muito interessante.

Professor o senhor disse que tem experiência em cozinha também?

Tenho, meu avô foi *maitrê* e *chef* de cozinha no xxxxx por muitos anos. Depois ele abriu um restaurante e trabalhei com ele por um período, mas na parte administrativa, numa pizzaria, e após ele foi chefe de cozinha no Hotel xxxxxx.

O senhor acha que isso foi um fator que influenciou o senhor para estar atuando nessa área?

No começo eu até achava que não havia relação, mas acabou influenciando sim. Desde pequeno eu tenho paixão por cozinha, embora não saiba cozinhar, mas eu sempre tive essa paixão por causa dele, meu avô, adorava as comidas que ele fazia e, até hoje eu tenho um fascínio pela cozinha. Pelo menos em alguns aspectos ajuda a contextualizar; algumas partes práticas, acho que ajuda sim.

Professor em algumas palavras o senhor poderia traçar em linhas gerais, quais os aspectos que constituem na sua formação, para o senhor ser hoje um professor do curso de Gastronomia? O que o senhor acha que ajudou na sua formação acadêmica?

Primeiro a formação acadêmica. Acho que o professor tem que ter uma base, claro que a parte prática tem que ter no geral, porque algumas pessoas dizem que a teoria foge um pouco da prática e, acho que não, tem que haver certo equilíbrio. Em primeiro lugar a formação acadêmica e depois, principalmente para a Gastronomia, a parte profissional, no caso a consultoria que estou vivenciando na minha área: formação de preço, como calculo uma viabilidade econômica, como consigo achar o percentual de cliente, meu público alvo, como eu faço essa mensuração. Acho que os livros ajudam um pouco, mas, se eu não tivesse essa experiência, teria certa dificuldade de uma forma geral.

A faculdade Hotec promove alguns eventos na área social e, alguns professores ministram aulas. Quando falamos mais propriamente em cozinha, por exemplo, um curso para uma ONG, o professor da casa - o chefe de cozinha - vai até essa ONG e ministra uma tarde ou uma semana de aula para esses alunos. O senhor teve alguma experiência em quanto professor com projeto social no qual o senhor participou?

Sim, recentemente na xxxxx com uma parceria que fizemos com o Metrô. Foram realizados alguns cursos e palestras e, eu proferi uma palestra sobre orçamento familiar, para o pessoal de obras, porque eles têm uma deficiência escolar, e alguns estavam em dificuldades financeiras, então nós estruturamos esse curso. Na época da xxxxx também realizei algumas palestras voltadas aos idiomas, sobre a importância do idioma dentro do ensino fundamental e do segundo grau.

O senhor acha que essa experiência ajuda a constituir o senhor em quanto professor?

Sim, muito e, como pessoa também. Vemos a deficiência das pessoas, as suas necessidades. Existe sempre alguém dizendo que o brasileiro não gosta de estudar, mas, isso não é verdade; a falta de informação, de possibilidade, da questão do paradigma de que falei anteriormente que existe, de que para você ser um garçom ou um chefe de cozinha ou para trabalhar na recepção de um hotel não precisa estudar e, isso não é verdade, isso é falta de informação. Com essas palestras educativas, informativas, acredito que auxilia muito.

Professor essa entrevista encerra no sentido que o senhor falou sobre os eixos da família, do emprego, e do acadêmico. Gostaria de deixar um espaço para o senhor

falar alguma coisa que ficou por dizer e o senhor não disse. O senhor desejaria tecer mais algum comentário?

Acredito que é isso, não tenho mais nada a declarar.

Entrevista com o Docente 8

Professora, qual seu nome, idade e profissão?

Sou xxxxx, advogada e professora, tenho 45 anos. Oito anos na docência e, na Gastronomia, com três anos.

E seus pais? Possuem a mesma formação que a senhora?

Meus pais fizeram ensino fundamental, inclusive incompleto, nenhum dos dois chegou a concluir.

Conte-nos sobre sua trajetória de formação. A senhora cursou o colegial, a faculdade?

A questão da docência sempre foi algo muito presente desde a infância, quando terminei o colegial fiz o ensino médio normal, na época primário, secundário, terciário, fiz biológicas, que eu tinha a idéia de prestar direito, que é humanas, mas antes de ir pra faculdade eu fiz magistério, então eu voltei para segundo ano de novo do ensino médio, fiz o magistério até o quarto ano e depois eu fui pra faculdade fazer direito.

Fez especialização também?

Quando eu terminei a faculdade, ingressei no mercado. Depois, eu fui fazer duas especializações: uma em direito penal, que era uma área que eu atuava, a área do consumidor e eu precisava porque fazia muita delegacia na época, e depois, direito difusos e coletivos.

Sua trajetória profissional foi na área de direito?

Área do direito e na área do atendimento e serviço, do atendimento ao consumidor final, continuo atuando junto com a docência.

Realizou cursos na área da Gastronomia?

Especificamente na área técnica da Gastronomia, não. Essa especialização que eu fiz, em 2005, em Direito difusos e coletivos, que está voltado para proteção da coletividade, de uma maneira geral, exposta a prática comercial, foi feita já com esse propósito, visando estas áreas que estavam surgindo pra me preparar inclusive para a minha docência, no meu conhecimento do direito e na docência. Esta especialização específica foi pra esta finalidade.

E como entrou na área da Gastronomia? A senhora cozinha? Quem te ensinou a cozinhar?

Na verdade não cozinho e, particularmente, não tenho muita afinidade com a cozinha, mas pra ver como que é, eu não cozinho mas tenho uma filha que adora a área da Gastronomia e que possivelmente, num futuro próximo, ela vai ter algum conhecimento nesta área. Para mim é muito proveitoso de poder aliar a minha docência com aquilo que ela pretende, até no sentido de orientação de poder participar mais ativamente deste negócio que certamente ela vai vir a ter.

Qual é a sua relação com a docência no curso de Gastronomia? Quais são seus maiores desafios?

Não vejo nenhuma dificuldade. Eu gosto muito desse relacionamento com os alunos de Gastronomia, porque são alunos que, dentro da minha área técnica específica que é direito e legislação, a gente discute muito o comportamento normativo deles no atendimento: qual é essa relação que eles estabelecem com o cliente no atendimento; qual a importância do serviço que eles desenvolvem; qual a responsabilidade deles... e eles respondem. O interesse deles é muito grande, tenho muita facilidade de trabalhar os conceitos da minha disciplina e transformar. A única coisa que a gente percebe é que, para ele ter uma interação, por ser um aluno que vem de uma atividade extremamente prática, pra ele interagir bem com a disciplina, o professor tem que traduzir todo o conteúdo em prática, porque senão, ele tem dificuldade de assimilação. Há uma interação e uma participação muito grande por parte do aluno e um aproveitamento também.

Na sua disciplina, a senhora faz essa relação com a Gastronomia?

Na verdade, a gente trabalha casos pontuais que acontecem no dia-a-dia deles, dentro de restaurantes, de uma padaria. O que acontece é que eles precisam estar atentos para o serviço sair com qualidade, com segurança - pra que eles também tenham esta segurança e saiam qualificados pro mercado e que não venham absorver prejuízos que possa comprometer todo empreendimento.

Dentre os seus alunos, a senhora vê rivalidade entre homens e mulheres?

Se existem em sala de aula, passa imperceptível, não fica claro.

A senhora pretende dar continuidade nos seus estudos acadêmicos, enquanto formação acadêmica?

Sempre, ou através de cursos informais, ou internet, cd's, a gente esta sempre se atualizando, sem dúvida, as coisas mudam muito rápido.

A gente já falou com a sua relação com a docência, como entrou na docência da Gastronomia?

Através de um convite. A docência do ensino superior, na verdade foi uma coisa que eu fui adiando por muito tempo, até por conta da disponibilidade de tempo e um dia eu recebi um convite de um amigo que era professor e acabou dando certo, foi no momento oportuno e acabei ingressando.

Quais os fatores constituintes de sua formação?

O fator mais importante pra que a coisa dê certo, principalmente na docência e nesta relação com o aluno, é você realmente gostar, tem que se identificar com aquele público que está interagindo, no caso, os alunos de Gastronomia. A gente percebe quando há diversidade de públicos e dentro de outras áreas específicas você percebe a diferença do público X para o público Y, se me perguntar o que é que fez dar certo essa sua relação com a docência, com a Gastronomia, qual é a receptividade do aluno, a particularidade com o que eles faz e necessidade da minha disciplina na aplicação do

que ele faz, isso que fez com que o resultado fosse positivo, até por que eu acho que a Gastronomia é uma área humana, onde as pessoas tem que visar a qualidade e o bem-estar do outro, aquela que está prestando serviço tem que visar isso, e o que eu quero desenvolver no aluno é justamente isso e a minha disciplina ela colabora e muito. É exatamente isso que me conduziu e que traz um resultado prático naquilo que eu faço.

Acha que o curso de magistério ajudou na docência?

Eu fiz o magistério há muitos anos atrás, depois que eu fui fazer a faculdade, depois que eu fui pro mercado e depois que eu parti pra docência. O magistério, em muitas coisas, principalmente na disciplina de psicologia, a gente acaba empregando e colocando na prática, sem dúvida nenhuma, traz a sua parcela de colaboração.

A HOTECH tem promovido e vivenciado algumas situações de responsabilidade social. A senhora acha que a participação do professor, contribui para a sua formação?

Contribui. Por mais que o professor tenha o habito de fazer, a cada envolvimento é um envolvimento novo, e a cada experiência é um conhecimento novo, é algo que você se agrega, não só no campo profissional, no campo pessoal e no campo humano. Então nós, que somos docentes, temos que ter cada vez mais aperfeiçoado esta questão humana. A gente, como ser humano, acaba falhando. Como lidar com a intolerância de hoje, como lidar com o relacionamento com o próximo? Esses projetos de cidadania onde você se doa, com o seu tempo, interage em benefícios de outras pessoas. Sem dúvida nenhuma isso é uma constante que vai fazendo com que a gente vá crescendo como pessoa e como profissional e traz sim os resultados práticos. Na OAB nós temos um projeto de cidadania voltado pra a educação "A OAB vai à escola", participei seis anos desse projeto, o "Cidadãozinho" - um projeto importante pra formar a consciência política da criança já na alfabetização. A gente também participou aqui na faculdade na Rodada da Cidadania, que inclusive foi um sucesso este projeto, até hoje os alunos da Gastronomia me encontram na rua e cobram quando vai se repetir. Foi um sucesso, foi muito bom e que tem que acontecer de novo. Sem dúvida não é só pra o professor esta interação, quando se faz chegar até o aluno, o resultado de crescimento pra ele é imensurável. Quando a IES quando promove este tipo de evento ela esta realmente promovendo não só a formação acadêmica dele, mas a formação humana, e sem essa formação lá fora, o sucesso dele fica comprometido.

A senhora acha que Gastronomia ainda está na moda? Os alunos buscam por estar na moda, pelo *status*?

Nunca entendi por que as pessoas falam em modismo, talvez por que eu não seja estritamente da área. Mas também, meu olhar é um olhar de fora de quem interage com estes profissionais porque, dentro dos nossos cursos, tem lá, pessoas que já são gerentes, chefes de cozinha, a pessoa que esta começando agora, como um garçom, garçonzete, enfim, a gente percebe a diversificação dos perfis e que todos eles tem um propósito, se qualificar e entrar para o mercado, é a profissão que eles querem. Não é um modismo, é uma formação que hoje, até que por muitos anos atrás, existia um preconceito, uma atividade feminina de dona de casa, hoje não, isso quebrou e eles

perceberam que é uma atividade e ele pode se revelar nesta atividade, são pessoas em busca de uma qualificação, de uma formação para se sair melhor.

A senhora sente que os alunos preferem aulas práticas ao invés das teóricas?

O que eu percebi é que os alunos adoram a aula prática. Realmente eles tem uma preferência, eles se sentem mais atuantes, se desenvolvendo também, mas eles dão muito atenção para aula teórica. Eu entendo que o docente da aula teórica tem que ter aquela sensibilidade de transformar essa aula teórica, numa aula prática, por que se você entrar com uma teoria pura e ele não conseguir fazer o elo ou uma ligação da teoria e aquilo que ele vai viver, que é aquilo que ele pretende fazer, ele realmente provoca um desinteresse. Então, as temáticas na minha disciplina, que é teórica, são sempre pontuais, são casos que eles vivem no cotidiano. Então, eu pego a teoria e encaixo dentro da situação enfática deles e gera uma interação muito grande com a turma. Sempre foi assim, a gente percebe o interesse crescente deles pela disciplina, tanto que, quando termina o curso, eles acham pouco, querem mais porque eles descobrem essa necessidade da formação teórica e o quanto isso vai fazer com que eles cresçam como profissionais aliados com aquela atividade prática no dia-a-dia deles.

Gostaríamos de deixar um espaço para a senhora abordar algum assunto que não foi dito nessa entrevista.

Especificamente com a docência, eu sou advogada, dou aula de legislação, cidadania, código de defesa do consumidor, constituição federal. Muitos já me perguntaram, eu acho até interessante, as pessoas me questionam porque eu não dou aula para o curso de direito, porque não formo bacharéis de direito, técnico na área de direito. Uma coisa que eu deixo muito claro é que isso não iria me satisfazer como profissional da docência. O cidadão que faz direito, ele já tem uma pré disposição pra essa área de humanização, para essa conscientização política. Ele não precisa de alguém que o movimente para incentivar que ele tenha outro comportamento, um comportamento de respeito com o próximo, normativo adequado, a fazer com que as pessoas o respeitem, a se interessar por questões que digam a respeito a tudo o que ele vivencia e que represente sucesso, não só dele, mas da sociedade. O curso tecnólogo não. É diferente, por exemplo, você pega o aluno do curso de Gastronomia, que vem fazer Gastronomia. Ele quer se qualificar para aquela área, ele quer liderar, crescer naquele segmento, porém, a questão política, a relação e o tratamento humano, norma, respeito, o modo que eu tenho eu tenho que interagir com meu cliente, funcionário, fornecedor, interagir com as pessoas do meu dia-a-dia, ele não percebe. Esse aluno não tem isso muito claro na cabeça, a importância de como se estimular a ter um comportamento mais adequado pra produzir na vida dele um efeito prático diferenciado.

Eu sinto assim, meu aproveitamento, daquilo que é a minha proposta, a formação política aliada a formação acadêmica, e o aproveitamento com esse aluno é muito maior. Ele passa a ter a formação profissional técnica, aliada a uma formação mais humanizada, mais, solidária e preocupada com o que ele vai fazer, o que isso vai trazer de reflexo no mercado que ele vai atuar. Como que vai ser o resultado disso com o meu cliente, que é o meu consumidor, como que vai ser esta relação estabelecida com o meu funcionário, qual é o meu limite nessa composição toda. A minha disciplina

acaba deixando estas mensagens, os limites da atuação dele, o que se pode e o que não se pode fazer e o que se deve fazer e o que isso conduz ao objetivo final dele - que é de ter sucesso na carreira que ele almeja e na vida social. Então, é por essas razões, que eu gostaria até de frisar, esta é uma oportunidade rara da gente falar sobre isso, eu acho que esse é o ponto mais importante é de aliar o aluno com a prática dele, com essa formação de respeito ao próximo.