

Gastronomia e educação profissional nas escolas públicas brasileiras: análise do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos

Gastronomy and professional education in Brazilian public schools: analysis of the National Catalog of Technical Courses

Gastronomía y educación profesional en las escuelas públicas brasileñas: análisis del Catálogo Nacional de Carreras Técnicas

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v2i2.54973>

Annah Bárbara Pinheiro dos Santos | annah.barbara.santos@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-6409-817X>

Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Carlos Soares Barbosa | profcarlosoares@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-4519-5174>

Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.



Recebimento do artigo: 11-outubro-2022

Aceite: 22-dezembro-2022

SANTOS, A. B. P., BARBOSA, C. S. Gastronomia e educação profissional nas escolas públicas brasileiras: análise do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n.2, p. 118-134, dez. 2022.

RESUMO

A oferta de formações relacionadas a Gastronomia nas escolas públicas do Brasil ocorre por meio da Educação Profissional e Tecnológica. Os cursos são divulgados por meio do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) tornando este documento basilar para a compreensão do direcionamento da formação profissional vinculada a área. O presente trabalho tem o objetivo de analisar os cursos técnicos relacionados à Gastronomia aprovados pelo Ministério da Educação e Cultura (MEC). Para tanto, foi desenvolvida uma pesquisa exploratória, de abordagem qualitativa, que constituiu como corpus empírico para levantamento das informações a análise da quarta edição do CNCT, tendo sido selecionados todos os cursos que mencionam a palavra-chave "gastronomia" em suas descrições, o perfil disponibilizado e a indicação de área de atuação. Como resultado, foram encontrados sete cursos: Técnico em Nutrição e Dietética, Técnico em Alimentação Escolar, Técnico em Confeitaria, Técnico em Panificação, Técnico em Viticultura e Enologia, Técnico em Gastronomia e Técnico em Serviço de Restaurante e Bar. A partir das análises foi possível compreender que a Gastronomia é relacionada aos cursos pela esfera da produção culinária, que o curso Técnico em Gastronomia apresenta ênfase em gestão de empreendimentos gastronômicos e o curso Técnico em Alimentação Escolar é o primeiro a incluir a possibilidade de atuação no campo da Educação Alimentar e Nutricional nas escolas.

Palavras-chaves: Gastronomia; Educação; Escola pública; Ensino médio; Educação profissional;

ABSTRACT

The offer of training related to Gastronomy in public schools in Brazil takes place through Professional and Technological Education. The courses are publicized through the National Catalog of Technical Courses (CNCT), making this document essential for understanding the direction of professional training linked to the area. The present work aimed to analyze the technical courses related to Gastronomy by the Ministry of Education and Culture (MEC). For this purpose, this study consisted in a qualitative exploratory documentary research with the selection of all the courses that mention the keyword "gastronomy" in their descriptions, in order to understand the profile available and indication of the area of work practice. As a result, seven courses were found: Nutrition and Dietetics Technician, School Feeding Technician, Confectionery Technician, Bakery Technician, Viticulture and Enology Technician, Gastronomy Technician and Restaurant and Bar Service Technician. From the analysis, it was possible to understand that Gastronomy is related to courses mainly in the sphere of culinary production, it is noteworthy that the technical course in Gastronomy has an emphasis on management of gastronomic enterprises, while the technical course in School Meals is the first to include the possibility of acting in the field of Food and Nutrition Education in schools.

Keywords: Gastronomy; Education; Public school; High school; Professional education;

RESUMEN

La oferta de formación relacionada con la Gastronomía en las escuelas públicas de Brasil se da a través de la Educación Profesional y Tecnológica. Los cursos son divulgados a través del Catálogo Nacional de Carreras Técnicas (CNCT), siendo este documento fundamental para entender el rumbo de la formación profesional vinculada al área. El presente trabajo tuvo como objetivo analizar los cursos técnicos que tienen relación con la Gastronomía por parte del Ministerio de Educación y Cultura (MEC). Para ello, se desarrolló una investigación documental de carácter cualitativo exploratorio, donde se seleccionaron todos los cursos que mencionan la palabra clave "gastronomía" en sus descripciones para comprender el perfil disponible e indicación del área de actuación. Como resultado se encontraron siete carreras: Técnico en Nutrición y Dietética, Técnico en Alimentación Escolar, Técnico en Confitería, Técnico en Panadería, Técnico en Viticultura y Enología, Técnico en Gastronomía y Técnico en Servicio de Restaurante y Bar. De los análisis fue posible comprender que la Gastronomía se relaciona con carreras principalmente en el ámbito de la producción culinaria, se destaca que la Carrera Técnica en Gastronomía tiene énfasis en la gestión de empresas gastronómicas, mientras que la Carrera Técnica en Alimentación Escolar es la primera incluir la posibilidad de actuar en el campo de la Educación Alimentaria y Nutricional en las escuelas.

Palabras claves: Gastronomía; Educación; Escuela pública; Escuela secundaria; Educación profesional;

INTRODUÇÃO

As primeiras ofertas de cursos relacionados à Gastronomia registradas no país foram disponibilizadas pelo Serviço Nacional de Aprendizagem (SENAC), em São Paulo, em 1964, com o propósito de preparar trabalhadores para atuar no setor de Turismo e Hospitalidade que se encontrava em desenvolvimento no país (MINUZZI; POMMER, 2022). A unidade da capital paulista responsável pelo programa de Hotelaria ofertava os cursos de garçom, cozinheiro, barman, porteiro-recepcionista, secretário de administração de hotéis e restaurantes (ROCHA, 2015; RUBIM, REJOWSKI, 2013). No ano de 1969, a instituição deu início ao curso técnico para a formação de cozinheiros em Águas de São Pedro, também em São Paulo (MIYAZAKI, 2006) e posteriormente, em 1994, teve início o curso de Cozinheiro Chef Internacional pela mesma instituição (TOMIMATSU, 2011).

Desde então, a Gastronomia alcançou o espaço nas Universidades apresentando crescimento significativo no Ensino Superior, tanto em número de vagas quanto em número de candidatos (BRASIL, 2015). Esse aumento de ofertas também ocorreu na educação básica, por meio dos cursos profissionalizantes integrados, concomitantes ou subsequentes ao Ensino Médio. A formação em Gastronomia é multidisciplinar e diversa, pois pode ser relacionada à química, física, economia e à história, entre outras, e também, mas não somente, a cozinha e a culinária (BRILLAT-SAVARIN, 1995), além de compreender a comida como expressão da cultura (MONTANARI, 2008). Atualmente, os cursos de Gastronomia não possuem uma Diretriz Comum Curricular, sejam no ensino superior ou na educação básica, o que faz com que a pluralidade de abordagens se desenhe de acordo com o perfil de cada instituição de ensino.

A formação técnica apresenta crescimento significativo no Brasil, não só na quantidade de cursos ofertados, mas também no número de estudantes que optam pela formação. Isso pode ser constatado a partir dos dados do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), que revelam que desde 2016 as matrículas nos cursos técnicos integrados ao Ensino Médio apresentam crescimento, tendo apresentado um aumento de 1,1% (65,5 mil matrículas) no ano de 2020 (BRASIL, 2021, p.31).

O Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) é um documento produzido pelo Ministério da Educação e Cultura (MEC) que divulga os cursos oferecidos em instituições de ensino públicas no país. O aumento de cursos ofertados no Catálogo corrobora para o crescimento da modalidade no país, que no intervalo de 13 anos passou de 185 para 240 cursos ofertados (BRASIL, 2021).

Este trabalho tem como objetivo analisar os cursos técnicos que são relacionados à Gastronomia no CNCT. Para tanto, foi desenvolvida uma pesquisa exploratória, de abordagem qualitativa, que constituiu como corpus empírico para levantamento das informações a análise da quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT), tendo sido selecionados todos os cursos que mencionam a palavra-chave "Gastronomia" em suas descrições, o perfil disponibilizado e a indicação de área de atuação.

METODOLOGIA

A fim de atingir o objetivo proposto definiu-se como método a pesquisa documental de caráter qualitativo exploratório. A pesquisa documental é caracterizada pela análise de documentos primários, ou seja, documentos que não foram submetidos a tratamento analítico prévio, tal como documentos oficiais (GIL, 2010; SOUZA, GIACOMONI, 2021).

A investigação foi realizada a partir do levantamento de documentos publicados pelo Ministério da Educação e Cultura (MEC) em busca daqueles que mencionassem o termo "Gastronomia". Por meio da busca em documentos referentes ao Ensino Médio disponibilizados no portal do MEC foi encontrado o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) que possuía menção na sua terceira e quarta edições (BRASIL, 2014). Para este trabalho serão analisadas as menções presentes na quarta - e atual - edição do CNCT.

A partir da coleta de dados organizou-se o quadro (Quadro 1) compilando a nomenclatura dos cursos encontrados para posteriormente analisar e discutir os perfis disponibilizados.

Este texto se estrutura em três partes. A primeira trata da Educação Profissional de Nível Médio. A segunda discorre sobre o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT). Por fim, a terceira desenvolve acerca dos cursos técnicos que fazem menção a Gastronomia no CNCT.

EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DE NÍVEL MÉDIO

A Revolução Industrial provocou inúmeras mudanças, entre elas, a necessidade de formação de mão de obra qualificada para atender o novo modelo produtivo (MOURA, 2007; FRIGOTTO, 2007; TOMÉ, 2012). Segundo Moura (2007, p.5), "a relação entre a educação básica

e profissional no Brasil está marcada historicamente pela dualidade". No Brasil, até o século XIX não havia registros de iniciativas da Educação Profissional conforme o modelo que tem-se nos dias atuais e ainda aponta a distinção da oferta de uma educação propedêutica (aquilo que Gramsci (2005) denomina chama de formação geral e humanista) reservada às classes dominantes e dirigente: "a educação cumpria a função de contribuir para a reprodução das classes sociais já que aos filhos das elites estava assegurada essa escola das ciências, das letras e das artes e aos demais lhes era negado o acesso" (MOURA, 2007, p.5).

As leis que estruturam o Ensino Técnico Profissional no Brasil têm origem no ano de 1942 com o decreto das Leis Orgânicas do Ensino (ROMANELLI, 2014). A adoção deste tipo de formação foi implantada no país durante as reformas educacionais. O ensino profissional destacou-se no período de formação escolar que corresponde ao atual Ensino Médio que segundo Bittar e Bittar (2012, p.162-163):

conferir caráter terminal e de diminuir a demanda sobre o ensino superior, a reforma imprimiu-lhe o carimbo de 'profissionalizante', ou seja, acabava-se com o ensino médio de caráter formativo, com base humanística, para fornecer 'uma profissão' aos jovens que não pudessem ingressar na universidade

A criação do Sistema Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI) e do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) foi a solução encontrada pelo Governo Vargas para a formação rápida de mão de obra para a indústria por meio de um sistema paralelo de ensino. Neste contexto, segundo Frigotto (2007, p.1136), "a pedagogia do Sistema S, em especial do Senai, como pedagogia do capital, foi incorporada como política dos governos militares para o campo da educação". O decreto de Lei 4.984/42 (BRASIL, 1942) estabeleceu a responsabilidade por parte das empresas que possuíssem mais de 100 funcionários de manter, com seus próprios recursos, uma escola ou um sistema de escolas de formação profissional, possibilitando que estas estivessem vinculadas ao Senai (ROMANELLI, 2014).

Atualmente, a oferta dos cursos técnicos nas escolas obedece a Lei nº 11.741/2008 que dispõe as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. O Art. 36-Bº da diretriz expõe que: "A Educação Profissional Técnica de Nível Médio é desenvolvida nas formas articulada e subsequente ao Ensino Médio, podendo a primeira ser integrada ou concomitante a essa etapa da Educação Básica" (BRASIL, 2012, p. 22).

As diretrizes também dispõem os princípios da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, entre os quais estão: (I) a relação entre formação no ensino médio e a preparação para o exercício da profissão, resultando assim na formação integral do estudante; (II) o respeito aos valores éticos quanto à educação nacional, estabelecendo uma vida social e profissional; (III) o trabalho desenvolvido como princípio educativo e de aprendizagem, integrando com a ciência e a tecnologia com base na proposta político e pedagógica de cada curso; (IV) a união entre a Educação Básica e Educação Profissional, articulando os saberes específicos adquiridos de cada área, promovendo a construção do conhecimento e a participação social, tornando a pesquisa um fator importante no princípio pedagógico; (V) estabelece também que não deve haver separação entre a teoria e a prática, pois ambos os conhecimentos são partes integrantes e essenciais dos sujeitos da aprendizagem (BRASIL, 2012).

A partir desses princípios se pode conceber que a Educação Profissional Técnica não só deve atender demandas do mercado do trabalho, mas também do educando, onde é possível

compreender o processo educativo como uma forma de intervenção no mundo (FREIRE, 1996). Ou seja:

a educação profissional não é meramente ensinar a fazer e preparar para o mercado de trabalho, mas é proporcionar a compreensão das dinâmicas socioprodutivas das sociedades modernas, com as suas conquistas e os seus revezes, e também habilitar as pessoas para o exercício autônomo e crítico de profissões, sem nunca se esgotar a elas (PACHECO, 2012, p.67).

Nesse sentido, Peres e Aride (2020, p. 268) também discutem os conceitos de participação social e protagonismo a partir das diretrizes curriculares da Educação Profissional e Técnica de Nível Médio apontando que “um ensino que abranja aspectos que trabalhem integração de saberes e desenvolvimento de potencialidades vai de encontro com projetos de poder que historicamente buscam manutenção de seus interesses”.

No sentido oposto dessa concepção instrumental e pragmática, é possível vislumbrar uma abordagem de Educação Profissional na perspectiva da formação humana integral e plena dos educandos, pautada na construção de conhecimento que promova autonomia para intervenção na realidade a partir da articulação dos eixos de trabalho, ciência, tecnologia e cultura (PERES; ARIDE, 2020).

O CATÁLOGO NACIONAL DE CURSOS TÉCNICOS

A regulamentação dos cursos ofertados na educação profissionalizante de nível médio nas escolas técnicas se dá por parte do Ministério da Educação e Cultura (MEC), e a divulgação dos cursos ocorre por meio do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT). O CNCT que tem sua primeira edição publicada em 2008 e dispõe sobre as informações referentes ao oferecimento de cursos de educação profissional técnica de nível médio em todo o país, com o objetivo de orientar e informar as instituições de ensino, estudantes, empresas e os demais interessados na oferta dos cursos (BRASIL, 2008). O catálogo contém informações a respeito das normas do exercício profissional, a carga horária mínima de cada curso, o exercício profissional do educando após a conclusão, bem como os requisitos da regulamentação dos cursos.

A primeira edição do CNCT era constituída por 12 eixos tecnológicos, a saber: “Ambiente, Saúde e Segurança”, “Apoio Educacional”, “Controle e Processos Industriais”, “Gestão e Negócios”, “Hospitalidade e Lazer”, “Informação e Comunicação”, “Infraestrutura”, “Militar”, “Produção Alimentícia”, “Produção Cultural e Design”, “Produção Industrial” e “Recursos Naturais” apresentando 185 cursos técnicos (BRASIL, 2008).

Na segunda edição do CNCT, lançada em 2012, houve a inclusão de 35 novos cursos e os eixos tecnológicos sofreram três alterações: (I) a criação do eixo “Segurança” desvinculando-o do eixo “Ambiente e Saúde”, (II) a inserção do “Turismo” no eixo “Hospitalidade e Lazer” e (III) o eixo “Apoio Educacional” passa a ser denominado “Desenvolvimento Educacional e Social”. Esta edição passa a contar com 220 cursos divididos em 13 eixos tecnológicos (BRASIL, 2012). Já na terceira edição, lançada em 2014, permanece a divisão em 13 eixos tecnológicos, agora com acréscimo de 7 cursos, totalizando 227 cursos ofertados. Com a nova edição foram implementadas atualizações nas descrições dos cursos, o CNCT passa a apresentar as cargas

horárias mínimas de cada curso; perfil profissional de conclusão; infraestrutura mínima requerida; campo de atuação; ocupações associadas à Classificação Brasileira de Ocupações (CBO); normas associadas ao exercício profissional e possibilidades de certificação intermediária em cursos de qualificação profissional, de formação continuada em cursos de especialização e de verticalização para cursos de graduação no itinerário formativo (BRASIL, 2014).

Por sua vez, a quarta atualização do CNCT foi homologada pelo Ministro da Educação, por meio do Parecer CNE/CEB nº 5/2020 da Câmara de Educação Básica (CEB), do Conselho Nacional de Educação (CNE) e lançada no ano de 2021. O MEC informa que a nova versão substitui oficialmente a anterior, de 2014, apresentando uma versão disponibilizada de forma totalmente digital. O documento mantém a divisão dos eixos tecnológicos estabelecida desde a segunda edição. A nova edição altera a denominação de 10 cursos e a carga horária de 19 deles. Também altera o eixo de três cursos, indicando o anterior e o novo eixo tecnológico aos quais pertencem, respectivamente. Além disso, são inseridos 13 novos cursos com a atualização dos perfis profissionais, ampliando informações referentes a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), os pré-requisitos para ingresso nos cursos e apresenta uma lista de termos que objetivam esclarecer especificidades sobre o tema da Educação Profissional e Tecnológica (BRASIL, 2021).

A GASTRONOMIA NO CATÁLOGO NACIONAL DE CURSOS TÉCNICOS

A primeira menção à Gastronomia encontrada no CNCT consta na descrição dos eixos temáticos, especificamente referente à descrição do eixo de “Turismo, Hospitalidade e Lazer”, como se pode observar abaixo:

Compreende tecnologias de planejamento, organização, supervisão, operação e avaliação do atendimento e do acolhimento em atividades de agenciamento e guiamento, hospedagem, *gastronomia*, eventos e lazer. Baseia-se em leitura e produção de textos técnicos, raciocínio lógico, historicidade e cultura, línguas estrangeiras, ciência, tecnologia e inovação, tecnologias sociais, empreendedorismo, cooperativismo e associativismo, prospecção mercadológica e marketing, tecnologias de comunicação e informação, desenvolvimento interpessoal, legislação e normas técnicas, saúde e segurança do trabalho, gestão da qualidade, responsabilidade e sustentabilidade socioambiental, qualidade de vida e ética profissional. (BRASIL, 2021, p.449, grifo nosso).

Nos eixos “Ambiente e Saúde”, “Desenvolvimento Educacional e Social” e “Produção Alimentícia” foram encontradas menções a Gastronomia nas descrições dos cursos, mas estes não fazem menção nas descrições dos eixos tecnológicos em si. A busca nos detalhamentos dos cursos oferecidos em cada eixo resultou no encontro de sete cursos que mencionam a Gastronomia. A fim de reunir todos os cursos para a análise e discussão, elaborou-se o quadro a seguir:

Quadro 1. Cursos do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos que mencionam Gastronomia na descrição.

EIXO	CURSO
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética
Desenvolvimento Educacional e Social	Técnico em Alimentação Escolar
Produção Alimentícia	Técnico em Confeitaria
	Técnico em Panificação
	Técnico em Viticultura e Enologia
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia
	Técnico em Serviço de Restaurante e Bar

Fonte: Elaborado pelos autores.

Os cursos “Técnico em Nutrição e Dietética”; “Técnico em Confeitaria”, “Técnico em Panificação”, “Técnico em Processamento de Pescados”, “Técnico em cozinha”, “Técnico em Eventos” e “Técnico em Hospedagem” mencionam “Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia” como “Possibilidades de verticalização para cursos de graduação”. Já os cursos “Técnico em Alimentação escolar”, “Técnico em Gastronomia” e “Técnico em Serviço de Restaurante e Bar” mencionam “Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia” e “Curso de Bacharelado em Gastronomia” como “Possibilidades de verticalização para cursos de graduação”. O curso “Técnico em Viticultura e Enologia”, especificamente, menciona a “Especialização técnica em enogastronomia” como alternativa nas “Possibilidades de formação continuada em cursos de especialização técnica (pós-técnico)”.

Como apresentado na descrição do eixo de “Turismo, Hospitalidade e Lazer”, o termo “gastronomia” é incluído como uma atividade do setor. Camargo (2004), ao definir o conceito de hospitalidade considera o ato de ofertar ou partilhar comida com ao visitante parte do bem receber, seja na prática da hospitalidade em ambiente comercial ou doméstico. Rocha (2016, p.13) destaca que “a comensalidade é uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade, ela se traduz no compartilhar a mesa com significado ritual e simbólico muito superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar”. Desta forma, pode-se compreender que a comida, a gastronomia e a comensalidade ocupam papel essencial na hospitalidade (BOUTAUD, 2011), uma vez que possibilita a troca cultural e a formação de laços entre as pessoas. Segundo Peccini (2013, p.207), “a gastronomia, na sua relação com o turismo, envolve a compreensão de como organizar o espaço alimentar, para receber os visitantes”, podendo ser relacionada à oferta da hospitalidade. A autora Gimenes (2011, p.426), discorre sobre dois pontos da interação entre a Gastronomia e o Turismo:

A relação da gastronomia e dos serviços a ela dedicados com o turismo sempre foi evidente. Primeiramente, como serviço indispensável para a subsistência e permanência do visitante em uma localidade e, de forma mais contemporânea, como importantes atrativos turísticos e elementos fundamentais para a complementação da oferta de entretenimento de núcleos receptores. Atualmente, a gastronomia é um elemento importante no contexto do Turismo Cultural, permitindo ao visitante se aproximar da localidade visitada, vivendo experiências sensoriais e também culturais.

A autora também evidencia a importância para o Turismo Cultural, sugerindo a compreensão da Gastronomia para além do viés da oferta da culinária:

De forma contemporânea, considerando a complexidade e amplitude do tema, a gastronomia passou a ser compreendida como o estudo das relações entre a cultura e

a alimentação, incluindo os conhecimentos das técnicas culinárias, do preparo, da combinação e da degustação de alimentos e bebidas, e ainda dos aspectos simbólicos e subjetivos que influenciam e orientam a alimentação humana (GIMENES, 2010). A gastronomia, desta forma, se relaciona a um conjunto de saberes e práticas que extrapola a mera ingestão de calorias ou o simples aspecto técnico da preparação de alimentos. Fala-se de cultura, de técnicas de preparo, de formas de serviços e degustação e de todo um universo permeado pelo sabor. Trabalhar com gastronomia no âmbito do turismo significa, portanto, explorar todos esses nuances e matizes. (GIMENES, 2011, p. 427)

É possível compreender a Gastronomia para além da prestação de uma atividade essencial de subsistência do turista no local visitado e também da oferta da prática culinária, uma vez que envolve aspectos mais amplos e complexos nos estudos acerca da comida como cultura (MONTANARI, 2008) e os significados e simbologias associadas ao compartilhamento dessa comida (BOUTAUD, 2011).

Na coleta de dados foram encontrados dois perfis de menção, os cursos que mencionam gastronomia como possibilidade de formação pós técnico a nível de tecnólogo e a nível de bacharelado. Segundo o cadastro no portal E-MEC, os cursos de nível superior de Gastronomia apresentam três graus: sequencial, tecnológico e bacharelado, nas modalidades presenciais ou a distância (BRASIL, 2016). O esclarecimento entre os perfis de formação como Tecnólogo ou Bacharelado são fundamentais para a compreensão do perfil de indicação destes cursos ao mencionar a Gastronomia como possibilidade de formação continuada nas duas diferentes linhas. Sobre o perfil de Tecnólogo, os autores Rubim e Rejowski (2013, p. 170), discorrem que “são cursos de curta duração, que visam formar profissionais para atender a campos específicos do mercado de trabalho”. Esta formação é regulada pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, Portaria nº 413, de 11 de maio de 2016 (BRASIL, 2016), sendo este composto por 13 eixos, no qual o curso de Tecnologia em Gastronomia está inserido no eixo “Turismo, Hospitalidade e Lazer”. Neste catálogo, o perfil profissional do curso superior de tecnologia em Gastronomia é definido como alguém que:

Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes. Diferencia e coordena técnicas culinárias. Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. Válida a segurança alimentar. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha. Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado alimentício. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação. (BRASIL, 2016, p. 152)

O documento estabelece como campo de atuação: Centros gastronômicos; embaixadas e consulados; empresas de hospedagem, recreação e lazer; hospitais e spas e indústria alimentícia; parques temáticos, aquáticos e cruzeiros marítimos; restaurantes comerciais, institucionais e industriais; catering, bufês, bares e também a possibilidade de atuações em instituições de ensino.

Segundo Soares, Figueiredo e Sá (2021, p. 81), em concordância com Anjos, Cabral e Hostins (2017, p. 13), o curso de Bacharelado em Gastronomia não apresenta Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) específicas, este atende as orientações do Parecer n.776/97 e do

Parecer n. CNE/CES 67/2003, que orientam para as DCNs gerais dos cursos de graduação no país (BRASIL, 2003). Os autores, ao analisarem os perfis de formação em Gastronomia discorrem que:

Ao confrontar a proposta do perfil profissional apresentado pelo Catálogo Nacional de Curso Superior em Tecnologia, identifica-se que há uma diversidade excessiva de áreas de atuação nestas propostas, além de apresentar claramente que o perfil deste profissional é a atuação na produção do alimento e gestão da cozinha. Pode-se inferir que a formação de bacharelado em gastronomia permite maior foco na gestão de empreendimentos gastronômicos, além da produção do alimento, pois o período de integralização é maior, permitindo maior diversidade de conteúdos e, conseqüentemente, o desenvolvimento de outras habilidades e competências para o exercício da profissão. (ANJOS, CABRAL, HOSTINS, 2017, p. 18)

Os autores Soares, Figueiredo e Sá (2021, p. 77), discorrem a partir da análise dos Projetos Político Pedagógicos (PPPs), que os cursos com formação a nível de Bacharelado:

Todos os PPPs apreciados, cada qual com seu formato específico, reforçam a importância do profissional e de sua inserção no mercado da alimentação, enfatizando sempre a saúde como espaço de prática ou saber necessário e fundante da sua ação e deixa claro que não há intenção de formar chefs de cozinha e nem cozinheiros, muito embora a maior carga horária desses cursos esteja associada à produção culinária e à aprendizagem e técnicas através das matérias das diversas cozinhas mundiais. Os espaços de atuação ligados ao Turismo têm grande força em todos os projetos de curso.

Posto isto, pode-se compreender a menção que indica o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia como possibilidade de formação continuada voltada majoritariamente a prática culinária uma vez que os autores explicitam o perfil relacionado a produção de alimentos. Por outro lado, aqueles que possuem não só a indicação do Tecnólogo, mas também a relação com o curso a nível de Bacharelado possibilita a interpretação de uma formação com atuação e abrangência maior com foco diferenciado a depender da Instituição escolhida para a formação.

O curso “Técnico em Nutrição e Dietética” apresenta no perfil profissional a atuação em indústria de alimentos e da cozinha, Unidades de alimentação e nutrição (UAN), comércio varejista de alimentos, clínicas, hospitais, instituições de longa permanência e similares, programas institucionais públicos e privados de saúde coletiva através do acompanhamento e orientação de “atividades que compõem toda a escala de produção de refeições”, além do desenvolvimento de novos produtos alimentícios e elaboração de cardápios (BRASIL, 2021, p.61).

O curso “Técnico em Alimentação Escolar” aponta no perfil profissional a relação com a gestão de estoques para armazenamento de insumos, o controle, a organização, a preparação, a conservação e o armazenamento dos alimentos, também indica como competência o cálculo de quantitativo das porções e preparo de receitas. Especificamente no que tange ao preparo das receitas, o CNCT aponta a relação com a regionalidade, onde o profissional deve “preparar variedades de receitas, considerando as características regionais associadas ao cardápio escolar” (BRASIL, 2021, p. 153), levando em conta não só os aspectos nutricionais, mas também a cultura local para a oferta da alimentação escolar.

Cabe destacar que este é o primeiro a apresentar a possibilidade de atuação como “educador em alimentação”, ainda sob a supervisão de um nutricionista, uma vez que a educação mencionada se refere às premissas da educação alimentar e nutricional estabelecida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública (FNDE, 2017).

Este curso menciona a Gastronomia na opção de verticalização como curso a nível de Bacharelado, como supracitado, estabelecendo assim a possibilidade para consideração de uma ampliação da área de atuação de Gastrônomas e Gastrônomos, ou seja, Bacharéis em Gastronomia, nas escolas brasileiras, atuando como educadores em consonância com as ações de Educação Alimentar e Nutricional já realizadas por Nutricionistas nas escolas. Os autores Soares; Figueiredo e Sá (2021, p. 77) também apontam que os Programas Político Pedagógicos (PPP) dos cursos de Bacharelado em Gastronomia de duas Universidades Federais brasileiras, a Universidade Federal do Ceará (UFC) e a Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), apontam a relação da formação com a docência, mais uma vez reforçando a possibilidade, nos cursos que oferecem:

Apenas o curso da UFC declara a importância da formação do profissional para a docência, habilitando-o através de conteúdos obrigatórios e prática nos projetos de extensão a importância de o bacharel em gastronomia estar habilitado para conduzir formação de novos profissionais, embora o curso não ser do tipo licenciatura², o que habilitaria automaticamente o egresso para a docência. O PPP da UFRJ aponta como importante embora sem esclarecer como pode realizar essa formação já que não há nenhum conteúdo apontado para atender tal objetivo. (SOARES; FIGUEIREDO; SÁ, p.77)

O curso “Técnico em Confeitaria” apresenta a atuação em toda a produção de confeitaria, seja esta “de forma artesanal ou industrializada, utilizando equipamentos, utensílios e tecnologias aplicadas aos processos, conforme as boas práticas de manipulação de alimentos” em que o profissional se enquadra na CBO como auxiliar de confeitaria (BRASIL, 2021, p. 278-279). O curso “Técnico em Panificação” apresenta os mesmos parâmetros de produção industrial ou artesanal aplicados ao planejamento e desenvolvimento de “pães, massas, salgados e similares, utilizando equipamentos, utensílios e tecnologias aplicadas aos processos, conforme as boas práticas de manipulação de alimentos.” com enquadramento CBO como Padeiro e Auxiliar de Padeiro (BRASIL, 2021, p. 280-281).

O curso “Técnico em Viticultura e Enologia” cita a possibilidade de especialização em enogastronomia. O conceito de enogastronomia ainda é recente e relaciona-se às experiências do enoturismo. Segundo Hall et al (2004, p. 3), “o enoturismo pode ser definido como visitas a vinhedos, vinícolas, festivais de vinhos e vivenciar na prática as características de uma região de uvas e vinhos.”. De acordo com Valduga (2007, p.42), a “gastronomia” é um elemento importante nas vivências do enoturismo uma vez que também é alvo de procura dos visitantes, o autor aponta que a enogastronomia “é a combinação da gastronomia com diferentes tipos de vinhos”. Apontando a relação do enoturismo com a gastronomia os autores discorrem:

Através da culinária típica local, as pessoas podem conhecer os povos, suas tradições, história e costumes, de uma forma muito saborosa. O valor cultural do ato gastronômico associado com a história dispõe ao visitante um exemplo da raiz e da

evolução da identidade cultural da localidade visitada. (CHIATTONE; CHIATTONE, 2013, p.617)

O CNCT aponta a “Especialização Técnica em Enogastronomia” indicando uma especialização que privilegia a compreensão dos aspectos que compõem a harmonização entre comida e vinhos, possibilitando um aprofundamento na experiência enoturística através da oferta gastronômica. Segundo Manfio (2019, p.40) a enogastronomia “condiz a um novo conceito que envolve vinho, gastronomia e turismo.”

O curso “Técnico em Gastronomia”, que contém a menção ao conceito ao longo da sua descrição e na própria titulação apresenta a habilitação do profissional formado por este curso ainda relacionado exclusivamente à culinária e a cozinha:

O Técnico em Gastronomia será habilitado para:

- Coordenar a organização e a preparação do ambiente de trabalho da cozinha.
- Monitorar o recebimento, a entrada, a saída e o armazenamento de mercadorias em estoque.
- Supervisionar o pré-preparo e a aplicação de técnicas de corte e cocção em alimentos.
- Preparar e finalizar produções gastronômicas.
- Produzir e executar fichas técnicas operacionais para produções gastronômicas.
- Colaborar com a elaboração e a revisão de cardápios.
- Intermediar as relações entre as equipes de cozinha, salão e bar, além de auxiliar na coordenação da equipe de cozinha. (BRASIL, 2021, p.454)

A culinária é parte integrante da Gastronomia, mas esta não se restringe à produção de alimentos. A autora Demozzi (2012, p.4), aponta diferenças entre os conceitos:

A culinária é atividade distinta da gastronomia por pelo menos dois aspectos principais: o primeiro diz respeito ao espaço de produção e o segundo está ligado ao conhecimento prático e teórico. Enquanto a culinária está reservada ao ambiente doméstico e ligada ao espaço privado, a gastronomia abrange um conjunto de conhecimentos práticos e teóricos voltados para o satisfazer do alimentar-se em todas as suas possibilidades considerando o aspecto profissional das atividades. A culinária precede a gastronomia e ela é fruto de trocas culturais, histórias, sistemas, normas, valores e formas de sociabilidade que fazem com que o alimento saia da cozinha e se torne parte do inventário cultural das sociedades.

Ainda evidenciando a relação estabelecida pelo MEC da Gastronomia direcionada a cozinha pode-se observar o campo de atuação, bem como a ocupação Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):

Campo de atuação

Locais e ambientes de trabalho: Restaurantes; Lanchonetes; Bares; Eventos; Catering; Cozinha industrial; Meios de hospedagem; Cruzeiros marítimos e embarcações turísticas; Demais estabelecimentos que ofertem refeições.

Ocupações CBO associadas

5132-05 - Cozinheiro em Geral
(BRASIL, 2021, p.455)

Por fim, o curso “Técnico em Serviços de Restaurante e Bar” apresenta a atividade de “Supervisionar o serviço de alimentos e bebidas no salão, no bar e em eventos”, também a gestão de estoque e contribuição na elaboração de cardápios como atividades, indica o

Bacharelado em Gastronomia como opção de verticalização, destacando ênfase em gestão dos serviços (BRASIL, 2021, p.462).

Segundo Rocha (2015, p.7) "a Gastronomia é associada intuitivamente por muitos como o campo restrito das práticas culinárias, da experimentação espontânea ou da mera combinação dos alimentos". Corroborando com a autora os cursos analisados dispõem na descrição dos perfis profissionais e dos campos de atuação em sua maioria vinculadas à prática culinária, ou seja, a produção de alimentos, mencionando esta produção em diversos ambientes: hospitais, clínicas, escolas, restaurantes, confeitarias, padarias, empresas privadas ou empreendimentos próprios, em cozinhas domésticas ou profissionais.

No que tange à Educação Profissional e Técnica de Nível Médio apesar do significativo crescimento na procura pela formação profissional, a "dualidade" entre o projeto e a prática educacional apontada por Moura (2007, p.5) ainda se mantém presente. Os princípios descritos na Lei de Diretrizes e Bases prezam pela integração entre trabalho e educação para uma formação completa do cidadão. No entanto, como exposto por Frigotto (2007) a prática do ensino técnico-profissional favorece a formação de mão de obra e os aspectos técnicos, se uma modalidade de ensino voltada à formação de mão de obra para o mercado de trabalho negligenciando assim uma formação humana, social e política dos educandos. Nesse sentido, destaca-se novamente os autores Peres e Aride (2020, p. 268) no apontamento que ainda "trata-se, portanto, de uma perspectiva futura, onde o Ensino Médio integrado pode ser um dos pontos para esse caminho de mudança, com eixos estruturantes em: trabalho, ciência, tecnologia e cultura". Em relação à formação técnica relacionadas à Gastronomia ainda se faz necessário conhecer a constituição curricular dos cursos nas escolas promovem a formação profissional e como estas se desenvolvem para conceber a integração destas estruturas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir das análises, foi possível compreender quais cursos da formação técnica profissional o MEC relaciona à Gastronomia. Os cursos que possuem a menção à Gastronomia relacionada à possibilidade de verticalização por meio do curso superior a nível tecnológico apresentam a produção de itens culinários como foco, enquanto naqueles que indicam também o prosseguimento à nível de bacharelado é possível observar também uma ênfase do perfil profissional em gestão ou serviços. Desta forma, constata-se que a Gastronomia é apresentada de forma fragmentada entre os cursos, ainda associada majoritariamente a culinária, ou seja, pela produção de alimentos e bebidas.

Destaca-se nesta pesquisa que o curso Técnico em Gastronomia apresenta ênfase em gestão de empreendimentos gastronômicos no seu perfil, já o curso Técnico em Alimentação escolar é o primeiro a incluir a possibilidade de atuação no campo da Educação Alimentar e Nutricional nas escolas. Ambas são fundamentais para a discussão dos aspectos multidisciplinares e interdisciplinares da Gastronomia, não os restringindo a produção de alimentos e possibilitando a ampliação de atuação para os egressos.

Especificamente a possibilidade de atuação junto a nutricionistas nas ações de educação alimentar e nutricional nas escolas proporcionada pelo Técnico em Alimentação Escolar é inovadora na área uma vez que há poucos registros de profissionais de gastronomia

atuando nas escolas para além da produção das merendas escolares. Como apontado na discussão, dois cursos de Bacharelado em Gastronomia também incluem no seu Plano Político Pedagógico a atuação em educação, entretanto ainda é necessário a abertura de vagas para atuação desses técnicos junto às escolas. Pensando no espaço de atuação junto ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que atua diretamente nas escolas públicas do país, pode-se considerar uma perspectiva futura para a disseminação dos conhecimentos da gastronomia de forma mais acessível e democrática por meio da educação pública no país. A inserção da gastronomia no contexto da educação pode contribuir não só somente na melhor relação destes estudantes com a comida, mas também na gastronomia como veículo de educação sobre cultura, história, comensalidade, economia, química, sustentabilidade e os demais aspectos que podem ser mediados neste contexto.

Por fim, ainda são necessárias pesquisas que visem aprofundar a compreensão sobre as dinâmicas destes cursos, uma vez que o CNCT não disponibiliza informações a respeito dos conteúdos curriculares de cada curso ofertado.

REFERÊNCIAS

ANJOS, F; A.; CABRAL, S. R.; HOSTINS, R. C. L. O Cenário da Formação superior em gastronomia no Brasil: uma reflexão da oferta. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, volume 14, n.01, p. 1-21, agosto de 2017. Disponível em: <https://www.revhosp.org/hospitalidade/article/view/714/750> . Acesso em 28 de abril de 2021

BRASIL. **Decreto de Lei nº 4.984**, de 21 de novembro de 1942. Dispõe sobre a aprendizagem nos estabelecimentos industriais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

BRASIL, MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA (MEC). Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos de ensino superior. 2003. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2003/pces067_03.pdf . Acesso em: 23 de março de 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo dos Cursos Técnicos**. 1ª edição, 2008.

BRASIL. Ministério de Educação. **Catálogo dos Cursos Técnicos**. 2ª edição, 2012.

BRASIL. Ministério da Educação. **Lei nº 11.741/2008. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio**. Brasília, 21 de setembro de 2012, Seção 1, p. 22. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=11663-rcebo06-12-pdf&category_slug=setembro-2012-pdf&Itemid=30192 . Acesso em: 18 de abril de 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo dos Cursos Técnicos**. 3ª edição, 2014.

BRASIL. Ministério da Educação. Consulta pública dos cursos de Bacharelado em Gastronomia no Brasil. **Sistema E-MEC**. 2015.

BRASIL. Ministério da Educação. Catálogo nacional de cursos superiores de tecnologia. Brasília: MEC, 2016. Disponível em: <download&alias=44501-cncst-2016-3edcpdf&category_slug=junho-2016-pdf&Itemid=30192> . Acesso em 18 de abril de 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. **Base Nacional Comum Curricular**. 2017. Disponível em: http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/historico/BNCC_EnsinoMedio_embaixa_site_110518.pdf. Acesso em: 20 de junho de 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo dos Cursos Técnicos**. 4ª edição, 2021.

BRASIL. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep). **Censo da Educação Básica 2020: resumo técnico**. Brasília, DF: INEP, 2021. Disponível em: https://download.inep.gov.br/publicacoes/institucionais/estatisticas_e_indicadores/resumo_tecnico_censo_escolar_2020.pdf. Acesso em 18 de abril de 2021.

BITTAR, M.; BITTAR, M. História da Educação no Brasil: a escola pública no processo de democratização da sociedade. **Acta Scientiarum. Education**. Maringá, v. 34, n. 2, p. 157-168, July-Dec., 2012.

BOUTAUD, J. J. Comensalidade. In: MONTANDON, Alain. (org). **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: SENAC, p.1213-1230, 2011.

BRILLAT-SAVARIN, J. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CAMARGO, L. O. L. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

CHIATTONE, M. V.; CHIATTONE, P. V. Enoturismo: Atrativo e Ferramenta para o

Desenvolvimento Sustentável de Regiões. *Revista Rosa dos Ventos, Caxias do Sul*. v. 5, n. 4, p. 616-634, 2013.

DEMOZZI, S. F. Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos. **Revista História da Alimentação**, 2012.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

FRIGOTTO, G. A relação da educação profissional e tecnológica com a universalização da educação básica. **Revista Educ. Soc.**, Campinas, vol. 28, n. 100 - Especial, p. 1129-1152, out. 2007.

FUNDO NACIONAL DESENVOLVIMENTO ESCOLAR (FNDE). **Plano Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**. 2017. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-sobre-o-programa/pnae-sobre-o-pnae>. Acesso em: 15 de abril de 2021.

GIMENES, M. H. S. G. Uma breve reflexão sobre o lugar da gastronomia nos estudos sobre turismo realizados no Brasil. **Turismo & Sociedade**, Curitiba, v.4, n.2, p. 425-431, 2011. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/turismo/article/view/24774/16610>. Acesso em: 28 de abril de 2021.

GIL, A. C. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 6. ed., 3 reimpr., São Paulo: Atlas, 2010.

GRAMSCI, A. **Cartas do cárcere (1931-1937)**. Tradução de Luiz Sérgio Henriques. v. 2. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005.

HALL, C. M.; HARPLES, L.; CAMBOUME, B.; MACIONES, N. Wine tourism around the world: development, management and markets. **Oxford: Elsevier**, 2004.

MANFIO, V. A articulação entre turismo, vinho e a gastronomia na região da Campanha Gaúcha, Brasil. **Revista Ágora**. Santa Cruz do Sul, v. 21, n. 1, p. 35-41, jan./jun. 2019. Disponível em: [file:///C:/Users/Windows%2010/Downloads/13055-57727-1-PB%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Windows%2010/Downloads/13055-57727-1-PB%20(1).pdf) . Acesso em: 01 de maio de 2021.

MINUZZI, G.A.; POMMER, R. M. G. História dos cursos de Gastronomia no contexto da Educação Profissional e Tecnológica Brasileira. **Cenário: Revista Interdisciplinar em Turismo e Território**, [S. l.], v. 10, n. 1, p. 73–85, 2022. DOI: 10.26512/revcenario.v10i1.39413. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/revistacenario/article/view/39413> . Acesso em: 19 set. 2022.

MIYAZAKI, M. H. Ensinando e aprendendo gastronomia: percursos de formação de professores. **Dissertação de Mestrado pelo Programa de Pós-Graduação em Educação da UNIMEP**, 2006.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Editora Senac, São Paulo, 2008.

MOURA, D. H. Educação Básica e Educação Profissional e Tecnológica: Dualidade Histórica E Perspectivas De Integração. **Revista Holos**, vol. 2, 2007, pp. 4-30 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte Natal, Brasil.

PACHECO, E. **Perspectivas da educação profissional técnica de nível médio**. São Paulo: Fundação Santillana Moderna, 2012.

PEREIRA, M.F.R. **Trabalho, globalização e ideologia**. Curitiba: IFPR, 2011.

PERES, A. M.; ARIDE, P. H. R. Participação social e protagonismo: possibilidades a partir das diretrizes curriculares para Educação Profissional e Técnica de Nível Médio. **Rev. Sítio Novo Palmas**, v. 4 n. 4 p. 260-270 out./dez. 2020.

PECCINI, R. A Gastronomia e o Turismo. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 5, n. 2, 2013. Disponível em: < <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1734> > . Acesso em: 18 de abril de 2021

ROCHA, F. G. Gastronomia: Ciência e Profissão. **Arquivo brasileiro de Alimentação**, Recife v.1, n.1, p.3-20, mai./jun., 2015.

ROCHA, K. de A. A evolução do curso de gastronomia no Brasil. Contextos da Alimentação. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 4, n. 2, março de 2016, São Paulo: Centro Universitário Senac ISSN 2238-4200. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/79_CA_artigo-revisado.pdf . Acesso em: 02 nov 2020.

ROMANELLI, O.O. **História da Educação no Brasil**. Editora Vozes, Petrópolis, RJ, 2014.

RUBIM, R. E.; REJOWSKI, M. O ensino superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Revista Turismo Visão e Ação**, v. 15, n. 2, p. 166–184, maio/ago 2013.

SOARES, C. M. P; Figueiredo, G. O; SÁ, M. B. Projetos Político Pedagógicos dos Bacharelados em Gastronomia no Brasil: uma abordagem cartográfica dos cursos ofertados nas universidades públicas federais. **Revista Ágora** (St. Cruz Sul, Online), v.23, n.1, p. 65-84, janeiro-junho, 2021.

SOUZA, J. E. de .; GIACOMONI, C. . Análise documental como ferramenta metodológica em história da educação: um olhar para pesquisas locais. **Cadernos CERU**, [S. l.], v. 32, n. 1, p. 139-156, 2021. DOI: 10.11606/issn.2595-2536.v32i1p139-156. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/ceru/article/view/189278> . Acesso em: 11 out. 2022.

TOMÉ, A. C. de A. Trabalho e/ou educação: história da educação profissional no Brasil. **#Tear: Revista de Educação Ciência e Tecnologia**, Canoas, v.1, n.2, 2012. Disponível em: <https://periodicos.ifrs.edu.br/index.php/tear/article/view/1740> . Acesso em: 13 de abril de 2021.

TOMIMATSU, C. E. Formação em Gastronomia: aprendizagem e ensino. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 4, n. 2, p. 158-170– março de 2016 27, São Paulo: Boccato, 2011.

VALDUGA, V. O processo de desenvolvimento do enoturismo no vale dos vinhedos. Universidade de Caxias do Sul, **Programa de Pós-Graduação em Turismo, Dissertação, Mestrado em Turismo. Caxias do Sul**, 2007. Disponível em: <https://repositorio.ucs.br/xmlui/bitstream/handle/11338/193/Dissertacao%20Vander%20Valduga.pdf;jsessionid=96A3CC7C8C3F5E4A7451927EBD893DC4?sequence=1> . Acesso em: 02 de maio de 2021.