

# A EXPANSÃO DOS CURSOS TECNOLÓGICOS NO BRASIL. UM RECORTE NO TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA

Rosana Fernandez Medina Toledo<sup>1</sup>

[rftoledo@uol.com.br](mailto:rftoledo@uol.com.br)

**RESUMO:** Este artigo relata sobre os Cursos Superiores de Graduação Tecnológica, cujo objetivo maior é formar profissionais para o mercado de trabalho e para uma sociedade em constante mudança no que se refere ao perfil acadêmico. Aqui se relata a origem desses cursos no Brasil com enfoque especial no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, o Tecnólogo em Gastronomia.

**PALAVRAS – CHAVES:** Cursos Superiores – Tecnólogo – Gastronomia

**ABSTRACT:** *This article reports on the Graduate College Courses Technology, whose main objective is to prepare students for the labor market and for a society changing constantly with regard to the academic profile. Here report itself the origin of these courses in Brazil with special focus in the Course of Technology in Gastronomy, the Gastronomy Technologist.*

**KEY – WORDS:** *College Courses – Technologist – Gastronomy*

## 1. O CONTEXTO DO TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA NO BRASIL

O Ensino Superior chegou ao Brasil no século XVI, com os jesuítas, sendo reforçado com a vinda da Família Real. Em 1808 é criada a Academia da Marinha por D. João VI. Em 1810, foi criada a Academia Real Militar, na Bahia e Rio de Janeiro, como escolas técnicas e também hospitais militares. (PRADO, 2006, p. 150). As primeiras escolas surgem por conta dos movimentos ocorridos na Europa, já no século XVIII, que visavam atender a nova demanda que se instalava aqui no Brasil.

Após sua criação, observa-se que foi percorrida uma longa caminhada direcionada por leis, pareceres e decretos que legitimaram o processo de implantação universitária no Brasil.

---

<sup>1</sup> Professora universitária de Gastronomia da Universidade Cruzeiro do Sul e Universidade Paulista, em SP; Mestranda em Educação pela UNICID-SP.

Entre esses documentos legais, temos alguns que dizem respeito, mais especificamente ao ensino profissionalizante. Podemos destacar entre eles a Lei no 4024/61, primeiro documento sobre as diretrizes e bases da educação nacional, no seu Art. 104, estabelecia:

"Será permitida a organização de cursos ou escolas experimentais, com currículos, métodos e períodos escolares próprios, dependendo o seu funcionamento para fins de validade legal da autorização do Conselho Estadual de Educação, quando se tratar de cursos primários e médios, e do Conselho Federal de Educação, quando se tratar de cursos superiores ou de estabelecimentos de ensino primário e médio sob a jurisdição do governo federal."

A Lei Federal 5.540/68, nos artigos 18 e 23, já previa a criação de cursos profissionais com duração e modalidades diferentes, para atender a realidades diversas de mercado de trabalho.

Além dos cursos correspondentes a profissões reguladas em lei, as universidades e os estabelecimentos isolados poderão organizar outros para atender às exigências de sua programação específica e fazer face a peculiaridades do mercado de trabalho regional. (Artigo 18)

Os cursos profissionais poderão, segundo a área abrangida, apresentar modalidades diferentes quanto ao número e à duração, a fim de corresponder às condições do mercado de trabalho. (Caput do Artigo 23)

Serão organizados cursos profissionais de curta duração, destinados a proporcionar habilitações intermediárias de grau superior. (§ 1º do Artigo 23)

Os estatutos e regimentos disciplinarão o aproveitamento dos estudos dos ciclos básicos e profissionais, inclusive os de curta duração, entre si e em outros cursos. (§ 2º do Artigo 23)

Em 1970, através do Parecer CEE/SP n°. 50/70, o Conselho Estadual de Educação de São Paulo autorizou a instalação e o funcionamento dos primeiros cursos de tecnologia do Centro Estadual de Educação Tecnológica de São Paulo.

A Constituição Brasileira de 1988 ressalta: “É livre o exercício de qualquer trabalho, ofício e profissão, atendida as qualificações profissionais que a lei estabelecer”. A Lei 9394/96, a LDB fixa, nos artigos 39 a 42, sobre a Educação Profissional e o Decreto 2208/97, regulamenta os dispositivos referentes à Educação Profissional, estabelece em três níveis: o básico, o técnico e o tecnológico. Estão instituídos os Cursos Superiores de Tecnologia, no Brasil.

A Educação Superior Tecnológica vem sendo discutida, mais profundamente no Brasil, a partir de meados da década de 1990, embora esse tipo de modalidade de ensino já existisse em outros países capitalistas como nos Estados Unidos, país onde teve origem esse tipo de ensino, antecedendo a revolução tecnológica da indústria americana. Nesse país esses cursos tiveram como objetivo maior: qualificar e reciclar os profissionais responsáveis pelo sucesso da economia nacional.

No Brasil, o Governo Federal já mantinha os Centros Federais de Tecnologia (CEFET) e o Governo Estadual, a Faculdade de Tecnologia (FATEC). Mas na década de 1990, com a globalização, a internacionalização e a revolução tecnológica, as universidades privadas passaram a assumir, também, essa modalidade de ensino superior: o Tecnológico.

Tendo como panorama, nas duas últimas décadas, o crescimento e mudança na educação superior brasileira, o avanço dos cursos superiores tecnológicos e o processo da globalização e das redes tecnológicas, os cursos superiores se adéquam aos modelos exigidos por este mercado de trabalho. Em 10 de maio de 2006, foi publicado o Decreto n°. 5773, que relata sobre as funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de ensino superior e dos cursos superiores de graduação no sistema federal de ensino. Em junho de 2006, o MEC em cumprimento a este Decreto, lança o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, que passou a ser o guia para organização dos cursos na área tecnológica. Constam do Catálogo as

denominações, sumário de perfil do egresso, carga horária mínima e infraestrutura mínima exigida para 98 cursos de graduações tecnológicas organizadas em 10 eixos tecnológicos.

O curso superior de gastronomia encontra-se no eixo de hospitalidade e lazer e diz:

“os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à hospitalidade e lazer. As atividades compreendidas nesse eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia integrados ao contexto das ações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns desse eixo. (BRASIL, 2006, p. 87)

Neste mesmo período os cursos de bacharelado sofrem mudanças em suas propostas pedagógicas. Pontos antes considerados imutáveis, como grade curricular, currículo mínimo, passam a ser flexibilizados e orientados pela LDB, que permitem uma redução de tempo na formação assim como suas matrizes curriculares vão ao encontro das diferentes formações, condizentes com o mercado de trabalho.

Na década de 90, temos um novo cenário configurando-se na Educação Superior, delineado pela criação dos Cursos Tecnológicos, implantados pela LDB 9394/96. Esses novos cursos vêm ao encontro das necessidades do mercado de trabalho que pressiona as Instituições de Ensino Superior para que preparem profissionais mais afinados às necessidades do mundo do trabalho. As transformações da sociedade exigem da educação tecnológica mudanças e adaptações, pois mercado de trabalho exige profissionais competentes na técnica e nas interações humanas.

Segundo GRINSPUN (2001), o conceito de educação tecnológica prende-se, evidentemente, aos conceitos específicos como também na sua interação e integração com o ser humano na sua forma mais natural: o sujeito como parte integrante de toda tecnologia.

Sendo assim a educação tecnológica também tem a responsabilidade na formação humana, pensando na formação e sujeitos cidadão, além a formação técnica.

“O conceito de educação tecnológica implica a formação de profissionais habilitados a transmitir conhecimentos tecnológicos sem perder de vista a finalidade última da tecnologia que é a de melhorar a qualidade de vida do homem e da sociedade.” (Baptista, 1996).

A Educação Superior Tecnológica vem sendo discutida, mais profundamente no Brasil, a partir de meados da década de 1990, embora esse tipo de modalidade de ensino já existisse em outros países capitalistas como nos Estados Unidos, país onde teve origem esse tipo de ensino, antecedendo a revolução tecnológica da indústria americana. Nesse país esses cursos tiveram como objetivo maior: qualificar e reciclar os profissionais responsáveis pelo sucesso da economia nacional.

No Brasil, o Governo Federal já mantinha os Centros Federais de Tecnologia (CEFET) e o Governo Estadual, a Faculdade de Tecnologia (FATEC). Mas na década de 1990, com a globalização, a internacionalização e a revolução tecnológica, as universidades privadas passaram a assumir, também, essa modalidade de ensino superior: o Tecnológico.

Os cursos superiores de tecnologia são focados em um campo de atuação e privilegiam a educação profissional. Seu objetivo maior é preparar o aluno para o mercado de trabalho, o que faz com que sejam mais específicos se comparados com os cursos tradicionais de graduação, considerados mais generalistas. Esses cursos também são procurados por quem já está inserido no mercado e pretende aprimorar sua carreira.

É importante ressaltar a diferença existente entre os cursos superiores de tecnologia e os cursos técnicos. Os cursos técnicos são de nível médio voltados para estudantes de que ainda não tenham feito ensino médio ou que apesar de já terem cursado o Ensino Médio pretendam preparar-se para o exercício de uma profissão.

O curso superior de tecnologia, o Tecnológico, como é considerado curso superior de graduação permite que seu egresso dê prosseguimento de estudos em pós-graduação, conforme artigo 44 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação, Lei 9394/1996.

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;”.

Os cursos superiores de tecnologia ocupam uma área conhecimento emergente no Brasil e assumem uma importância significativa no processo de formação de graduação superior tecnológica, de capacidades técnicas, justamente por possibilitar uma formação técnica impregnada de seus ingredientes socioculturais e profissionais da área.

Segundo dados do INEP, 2002:

Os cursos que formam tecnólogos cresceram 74,7% entre 2000 e 2002, mais que a totalidade dos cursos de graduação do Brasil, que apresentou aumento de 36%. Em 2002, existiam no País 636 cursos tecnológicos, que são voltados à formação de profissionais para o mercado de trabalho e têm, normalmente, dois ou três anos de duração. Do total de cursos, 66% são ofertados por instituições particulares. Nesse mesmo período, o número de matrículas nos cursos tecnológicos passou de 63.046 para 81.348, um crescimento de 29%. Já o número de

concluintes subiu de 10.674, em 1999, para 12.673, um incremento de 18,7%. (INEP, 2004)

Outros dados importantes e relevantes do Inep (Censo da Educação Superior de 2004) sobre os cursos tecnológicos:

Em 1999 os Centros de Educação Tecnológica e as Faculdades de Tecnologia ofereciam 74 cursos. Em 2003 esse número subiu para 495 cursos, representando um crescimento de 568,9% em relação a 1999. O Censo da Educação Superior registrava 16 Instituições de Educação Superior Tecnológica, todas públicas; em 2002, o número subiu para 53 e, em 2004, para 144 Instituições, representando um crescimento de 800% em cinco anos. (INEP, 2004)

Embora na origem esse modelo de organização acadêmica fosse exclusivamente público, em 2004 o setor privado passou a responder por 66% destas instituições.

### **1.1. Como se forma o profissional de gastronomia: o tecnólogo em gastronomia ou gastrônomo**

No Brasil temos relato da primeira escola de formação técnica profissional para cozinheiros assim como outras capacitações, dentre elas garçom, *barman*, porteiro, recepcionista e secretário de administração de hotéis e restaurantes, no ano de 1964, denominada Escola Senac Lauro Cardoso de Almeida, em São Paulo, mais precisamente na rua 24 de Maio.

Só então em 1970 o Senac lança em Águas de São Pedro, no interior do Estado de São Paulo, o primeiro curso de cozinheiro profissional, oferecido gratuitamente para alunos carentes financeiramente. Os alunos geralmente oriundos de entidades como a extinta FEBEM, recebiam remuneração para estudar e aprender uma profissão.

A partir dos anos 90, a Gastronomia entrou no Brasil pelas mãos de chefes de cozinha oriundos da Europa, mais especificamente da França que vinham ao Brasil em busca de novos desafios, como explorar produtos brasileiros, principalmente as frutas da Amazônia e Nordeste. Neste período, os saberes culinários, apesar de apreciados, eram desvalorizados pela sociedade brasileira. Aqui não existia mão de obra qualificada para atuar neste mercado que cada vez mais se tornava exigente, profissional e glamouroso.

Neste período, chegaram ao Brasil, também, as grandes redes hoteleiras que necessitavam de mão de obra qualificada para os novos restaurantes que visavam atender um público exigente.

Como a Gastronomia era uma profissão bem vista e bem remunerada fora do Brasil, e havia mercado de trabalho, não demorou em que ela passasse, a ser mais bem reconhecida no Brasil.

O turismo responde por 10% do PIB no Brasil, gerando empregos e abrindo oportunidades para novos negócios. O turismo engloba diversas atividades que podemos destacar em lazer, entretenimento, hotelaria, eventos e gastronomia.

“A atividade turística ocupa, atualmente, um papel de fundamental importância na economia mundial, contribuindo relevantemente para a geração de empregos e, conseqüente aumento do fluxo da circulação de riquezas, ocasionando uma elevação de renda per capita e geração de divisas.” (Caldas, 2005, p.395)

Diante deste panorama, o próprio Senac, em 1994 em Águas de São Pedro, lançou o primeiro curso denominado Cozinheiro Chefe Internacional (C.C.I.), em parceria com o *The Culinary Institute of America* (C.I.A.), sendo seu corpo docente formado parte por chefes internacionais com vasta experiência em cozinha, vindos dos Estados Unidos e outra parte por chefes renomados que já residiam no Brasil, porém egressos do C.I.A. Foi o primeiro curso pago e freqüentado por um público altamente exclusivo. Segundo CAMPOS, 2000, p. 129, o curso continha 32 alunos, sendo 30 já com formação universitária completa. Era um público que

aprendia um novo conceito de cozinha, enquanto os alunos dos cursos gratuitos aprendiam o dia a dia da cozinha do hotel e dormiam em alojamentos.

Um curso altamente elitizado e diferenciado do que até então havia sido oferecido em termos de formação gastronômica. Alunos de alto padrão, que custeavam suas mensalidades, estadia, alimentação e transporte. Surge aí a significativa valorização da profissão de chefe de cozinha.

No entanto, o curso Superior Tecnológico de Gastronomia, incluído na área definida pelo MEC como Turismo e Hospitalidade – Lazer e Desenvolvimento Social, só entrou no Brasil como curso superior em 1999, na Universidade do Sul de Santa Catarina, na modalidade bacharelado. No mesmo ano, a Universidade Anhembi-Morumbi, em São Paulo, ofereceu a modalidade seqüencial e a Universidade do Vale do Itajaí, de Santa Catarina, ofereceu a modalidade graduação.

Dessa forma, foi regulamentada essa profissão que cresce a cada dia no território nacional, respaldada pelo investimento no setor turístico o que faz com que os cursos de graduação em gastronomia sejam bastante procurados, apesar de ainda estarem em fase de consolidação. O mercado está crescendo muito e procura por profissionais competentes para atender suas demandas.

Hoje o Brasil conta com 99 cursos de Gastronomia no território nacional segundo dados do INEP (2009). Sendo que 5 desses oferecem a titulação de bacharel ao término de 6 a 7 semestres e os demais oferecem diploma de tecnólogo. Os cursos de bacharelado concentram-se na região sul e nordeste do País (quatro em Santa Catarina) e Pernambuco (conta com um). Os tecnólogos concentram-se em São Paulo, capital (conta com 18) e interior (conta com 16), num total de 34 cursos oferecidos. Esse crescimento se deu pela busca em suprir um mercado em pleno crescimento e por uma escassez de profissionais capacitados para atender a essa demanda atual.

Segundo Prof. Fernando Carvalho de Almeida, da Universidade do Sagrado Coração em entrevista ao periódico interno Enfoque, 2005, abordando o tema: Muito além das panelas, fala das características da área e do profissional de gastronomia.

Desde os anos 90, a gastronomia ganhou evidência com o espaço na teledramaturgia. Galãs no papel de chefes de cozinha destacam o glamour da profissão. Um fato difícil de imaginar há 15 anos, período em que atividades ligadas à cozinha eram desvalorizadas pela sociedade brasileira.

O profissional que atua na área de alimentos e bebidas, em restaurantes como Chef de Cozinha, uma pessoa com muita experiência em cozinha, pois não é só um diploma universitário que faz uma pessoa Chef. Esse é um fato muito importante. Os alunos começam a conhecer no curso que cozinha é uma área extremamente hierarquizada, rígida, com uma hierarquia militar, muitas vezes, na qual o mérito é um valor fundamental. Nesse caso, não é o fato de ser formado que vai determinar sua liderança. Ele terá de demonstrar que é capaz de gerenciar, liderar pessoas com qualidade. O curso oferece conteúdos, todas as ferramentas para aplicar em sua rotina, mas a liderança é nata. O Chef de Cozinha é um líder nato. São profissionais extremamente organizados, conscientes de seu trabalho. O Chef de primeiro time trabalha em média de 10 a 15 horas por dia, seis dias por semana. É muito puxado. No começo, é difícil, uma área absolutamente prática, por isso quem não possui essa experiência está fora. Mas o gastrônomo pode atuar em outras áreas, ser dono de seu próprio negócio, o que não quer dizer que vá trabalhar menos. Pelo contrário, existe a possibilidade de trabalhar com treinamento/qualificação, principalmente na área de higiene, manipulação, boas práticas, um mercado amplo. Outra área é o gerente de alimentos e bebidas (A&B) em hotéis. O curso oferece diferentes alternativas até no gerenciamento de uma cozinha. Ele pode ser um

consultor, desenvolver produtos para empresas, trabalhar com eventos, banquetes e outros. Um mercado muito promissor no Brasil. (USC, 2005)

Os cursos de Gastronomia hoje, contam com poucos professores titulados na área, principalmente para as disciplinas específicas, desenvolvidas nos laboratórios gastronômicos. Por se tratar de um curso novo, os profissionais que ministram aulas têm as mais diversas formações; hoje temos professores de Gastronomia, arquitetos, veterinários, administradores, advogados, engenheiros, nutricionistas e de várias outras áreas. Eles possuem experiência profissional, mas aprenderam a cozinhar de diversas maneiras, o que faz com que possuam modelos muito distintos de ensinar a cozinhar e não têm formação pedagógica específica para exercer a docência. Essa pluralidade de formações e experiências dos professores dificulta a definição do perfil do gastrônomo no Brasil e, conseqüentemente, a definição de sua formação.

“A formação de professores para a educação profissional e tecnológica necessita ser discutida em termos de legislação a ser aplicada e de seu efetivo controle na prática das instituições públicas e privadas”. (Brasília 2004)

Na busca de respostas a essa nova realidade socioeconômica, as Instituições de Ensino Superior diversificam seus cursos e programas, tornando a educação profissional uma importante estratégia de acesso às novas tecnologias postas no mercado de trabalho.

No que diz respeito ao corpo docente, faz-se necessária a formação acadêmica.

“na ponderação da avaliação da qualidade do corpo docente das disciplinas da formação profissional, a competência e a experiência na área deverão ter equivalência com o requisito acadêmico, em face das características desta modalidade de ensino”. (BRASIL, 2002)

O curso superior de gastronomia encontra-se no eixo de hospitalidade e lazer e diz:

“os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à hospitalidade e lazer. As atividades compreendidas nesse eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia integrados ao contexto das ações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns desse eixo. (BRASIL, 2006, p. 87)

Diante de tal relato, podemos observar que o profissional de gastronomia exige além da formação técnica referente a produtos e serviços, também a compreensão das relações humanas, enfatizando uma formação profissional interdisciplinar.

#### Referências:

ALMEIDA, F. C.de. Artigo: Muito além da panela... Universidade do Sagrado Coração – USC. Bauru: São Paulo, 2005.

BAPTISTA, João Manuel Pereira Dias. A educação tecnológica e os novos programas. Porto: Edições Asa, 1996.

BRASIL. Educação Profissional e Tecnológica. Legislação Básica. Brasília, Ministério da Educação. Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica. 2005.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia. Maio, 2009. Disponível em: <<http://catalogo.mec.gov.br>>, acesso em: 12 jun, 2009.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais. Educação superior, Cursos e Instituições. Disponível em: [http://www.educacaosuperior.inep.gov.br/funcional/lista\\_cursos.asp](http://www.educacaosuperior.inep.gov.br/funcional/lista_cursos.asp), acesso em 30 jul, 2009.

CALDAS, P. D. Uma abordagem na gestão de custos no setor de hospedagem nos hotéis nordestinos: um estudo de caso no Rio Grande do Norte e Pernambuco. **Dissertação** (mestrado) Universidade de Brasília, Brasília, 2005.

CAMPOS, José Ruy Veloso. A evolução da educação profissional em hotelaria no Brasil: o caso SENAC de São Paulo como referência na área. 2000. Dissertação de Mestrado da Escola de Comunicação e Artes, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2000.

GRINSPUN, Mirian. P. S Zippin. Educação tecnológica: desafios e perspectivas. 2ª ed. São Paulo: Editora Cortês, 2001.

PRADO, F. L. Os novos cursos de graduação tecnológica. Histórico, Legislação, Currículo, Organização didática e Didática. São Paulo: ANET, 2006.