

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI

MARCELO MALTA WERDINI

**FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA NA CIDADE
DE SÃO PAULO: EXPECTATIVA E SATISFAÇÃO DE
ALUNOS DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA**

São Paulo
2013

MARCELO MALTA WERDINI

**FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA NA CIDADE
DE SÃO PAULO: EXPECTATIVA E SATISFAÇÃO DE
ALUNOS DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA**

Dissertação de mestrado apresentado à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre em Hospitalidade, área de concentração em Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Prof.^a Dra. Mirian Rejowski.

São Paulo
2013

W518f Werdini, Marcelo Malta

Formação superior em gastronomia na cidade de São Paulo:
expectativas e satisfação de alunos de uma instituição privada /
Marcelo Malta Werdini. - 2013

113f.: 30 cm.

Orientadora: Mirian Rejowski.

Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) –
Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2013.

Bibliografia: f.94- 102.

1. Hospitalidade. 2. Gastronomia. 3. Formação superior.
4. Ingressantes e concluintes. 5. Expectativa e satisfação.

I. Título

CDD 647.94

MARCELO MALTA WERDINI

**FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA NA CIDADE
DE SÃO PAULO: EXPECTATIVA E SATISFAÇÃO DE
ALUNOS DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA**

Dissertação de mestrado apresentado à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre em Hospitalidade, área de concentração em Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Prof.^a Dra. Mirian Rejowski.

Aprovado em:

Profa. Dra. Mirian Rejowski - UAM (SP) (Orientadora)

Prof. Dr. Ricardo de Gil Torres - UAM (SP)

Profa. Dra. Maria Henriqueta Gimenes - UFSCar (SP)

Esta Dissertação de Mestrado é dedicada ao saudoso
Prof. Dr. Renê Corrêa do Nascimento.
Mais que orientador, Prof. Renê soube ser amigo,
companheiro e incentivador deste trabalho.
Mostrou-me que todas as dificuldades se transformam
em aprendizado, quando encaradas com
comprometimento e seriedade.
Que DEUS o abençoe sempre!

AGRADECIMENTOS

À minha orientadora, Profa. Dra. Mirian Rejowski, que aceitou assumir esta orientação e, apesar do curto período de tempo, me ajudou muitíssimo na realização deste trabalho. Sem ela, dificilmente eu teria conseguido concluí-lo.

Ao professor Claudio Stefanini, pela orientação e auxílio no tratamento estatístico e na análise dos dados da pesquisa.

A todos os professores do Mestrado em Hospitalidade pelos valiosos e engrandecedores ensinamentos ministrados durante as aulas.

Aos professores que participaram da banca de qualificação, por terem norteado a finalização deste trabalho.

Ao Prof. Dr. Eugênio Miguel Santomauro Vaz, pela ajuda e pelas conversas esclarecedoras.

Aos colegas de classe, que dividiram comigo momentos de alegria e de ansiedade.

Aos meus amigos, que sempre me incentivaram a continuar a caminhada.

À minha mãe e a minha irmã, pelo eterno carinho e apoio.

E, especialmente, à minha querida esposa Mara e à minha filhinha Bia, pelo AMOR que me fortalece e inspira.

RESUMO

Esta pesquisa, de caráter exploratório-descritivo trata da formação superior em Gastronomia na cidade de São Paulo, a partir das opiniões de dois grupos de alunos – ingressantes e concluintes –, expressas em níveis de expectativa e satisfação com relação a sua formação e ao mercado de trabalho na área. O estudo segue a fundamentação da Gastronomia, sua identidade na cidade de São Paulo, o processo de mitificação construído pela mídia de massa em torno da profissão, assim como aspectos evolutivos e regulatórios do ensino tecnológico em gastronomia no Brasil e em São Paulo. O estudo de campo foi realizado no curso de Tecnologia em Gastronomia das Faculdades Metropolitanas Unidas, com a aplicação de questionário a 115 alunos, sendo 55 ingressantes e 60 concluintes. Os dados coletados foram tratados mediante estatística descritiva e foram criados gráficos e tabelas para apoiar esta análise. Há certo equilíbrio entre homens e mulheres, a maioria está na faixa de 20 a 29 anos e apresentava ensino médio ou técnico completo no início do curso. O principal motivo da escolha da instituição foi o seu nome ou marca no mercado e a proximidade do local de residência ou trabalho; o motivo da escolha do curso foi ter maiores oportunidades profissionais. As expectativas de ganho salarial após cinco anos de término do curso são na faixa de 8 a 20 SM, e a principal ocupação profissional dos alunos seria a de *chef*. A hipótese de que os ingressantes expressam maior “glamourização” da profissão quanto à sua futura atuação no mercado de trabalho, foi comprovada parcialmente. A comparação entre os níveis de expectativa dos ingressantes e de satisfação dos concluintes comprovam a hipótese de que os níveis dos primeiros são superiores aos segundos. Assim também, as variações desses níveis frente a características do perfil do alunado foram mínimas e não alteram os resultados. Ao final, apresentam-se novas questões e possibilidades, abrindo espaço para o desenvolvimento de outras pesquisas e abordagens que venham a elucidar aspectos não contemplados nesta pesquisa.

Palavras-chave: Hospitalidade. Gastronomia. Formação superior. Ingressantes e concluintes. Expectativa e satisfação.

ABSTRACT

This exploratory-descriptive research deals with the university education in gastronomy in São Paulo city, based on the views of two groups of students — entering students and concluding students —, expressed in levels of expectation and satisfaction relating to their training and the labor market in the area. The study follows gastronomy reasoning, its identity in the city of São Paulo, the myth-making process developed by mass media concerning the profession, as well as evolutionary and regulatory aspects of technological education in gastronomy in Brazil and in São Paulo. The field study was conducted in the course of Technology in Gastronomy of Faculdades Metropolitanas Unidas, with the application of questionnaires to 115 students (55 entering students and 60 concluding students). The collected data were processed through descriptive statistics and were created graphs and tables to support the analysis. There is a certain balance between men and women: most of them are between 20 and 29 years old and had already completed high school or technical education in the beginning of the course. The main reason for the choice of the institution was name or brand in the market and the proximity to the workplace or residence; and the reason to consider the choice of the course was the professional opportunities. The salary expectations after five years of completion of the course are between 8 and 20 basic salaries, and the main occupation of the students would be as a chef. The hypothesis that entering students express greater “glamorization” of the profession as to their future performance in the labor market was partially confirmed. The comparison between the levels of expectation of entering students and the satisfaction of concluding students proved the hypothesis that the levels of the first are higher than the seconds. So, the variations of these levels forward the characteristics of the profile were minimal and do not change the results. At the end, new issues and opportunities are presented, opening up space for the development of other researches and approaches which may elucidate untouched aspects in this research.

Keywords: Hospitality. Gastronomy. University Education. Entering Students and Concluding Students. Expectation and satisfaction.

LISTA DE FIGURAS E QUADROS

Figura 1: Gênero dos integrantes da pesquisa.....	53
Figura 2: Faixa etária dos integrantes da pesquisa.....	54
Figura 3: Estado civil dos integrantes da pesquisa.	55
Figura 4: Nível de escolaridade prévia dos integrantes da pesquisa.	56
Figura 5: Ocupação ou atividade profissional exercida pelos integrantes da pesquisa.....	57
Figura 6: Média salarial dos integrantes da pesquisa.	58
Figura 7: Inserção na área de alimentos e bebidas dos integrantes da pesquisa.	58
Figura 8: Motivo da escolha da instituição pelos integrantes da pesquisa.	59
Figura 9: Motivo da escolha do curso de Gastronomia pelos integrantes da pesquisa.....	60
Figura 10: Opinião dos alunos participantes da pesquisa em relação ao mercado de trabalho.	61
Figura 11: Opinião dos respondentes sobre o ganho salarial do Gastrônomo no Brasil em 2012.	62
Figura 12: Expectativa de atividade profissional dos alunos participantes após o término do curso.....	62
Figura 13: Pretensão salarial em salários mínimos (SM) dos alunos participantes após 5 anos de formado.....	63
Figura 14: Níveis de expectativa e satisfação dos alunos em relação à vida universitária e ao curso em 2012.	69
Figura 15: Níveis de expectativa e satisfação dos alunos em relação à adaptação ao curso em 2012.....	73
Figura 16: Níveis de expectativa e satisfação dos alunos em relação ao desenvolvimento profissional e ao curso em 2012.....	77
Figura 17: Comparação entre gêneros quanto aos níveis de expectativa dos alunos em relação ao desenvolvimento profissional e ao curso em 2012.	80
Figura 18: Comparação entre níveis de expectativa e satisfação dos alunos que trabalham ou não no setor de alimentos e bebidas em relação ao desenvolvimento profissional e ao curso em 2012.....	81

Figura 19: Comparação entre graus de escolaridade prévia quanto aos níveis de expectativa dos alunos em relação ao desenvolvimento profissional e ao curso em 201282

Quadro 1: Concentração de imigrantes por bairros da cidade de São Paulo (SP) em 2003.34

Quadro 2: Avaliação dos cursos superiores de tecnologia em Gastronomia na cidade de São Paulo em 2012.44

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Quantidade de restaurantes listados no Guia Quatro Rodas na Cidade de São Paulo (1971 - 2011).	39
Tabela 2: Expectativa de ingressantes em relação à vida universitária e ao curso em 2012	65
Tabela 3: Satisfação de concluintes em relação à vida universitária e ao curso em 2012.	66
Tabela 4: Expectativa de ingressantes em relação à adaptação ao curso em 2012.	70
Tabela 5: Satisfação de concluintes em relação à adaptação ao curso em 2012	71
Tabela 6: Expectativa de ingressantes em relação ao desenvolvimento profissional em 2012	74
Tabela 7: Satisfação de concluintes em relação ao desenvolvimento profissional em 2012.	75

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

A&B - Alimentos e Bebidas

FAMESP - Faculdade Método de São Paulo

FMU - Faculdades Metropolitanas Unidas

FPD - Faculdade Paschoal Dantas

HOTEC - Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IES - Instituição de Ensino Superior

LDB - Lei de Diretrizes e Bases da Educação

MEC - Ministério da Educação

SM – Salário Mínimo

SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

SENAI - Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

UAM - Universidade Anhembi Morumbi

UNICSUL - Universidade Cruzeiro do Sul

UNIP - Universidade Paulista

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	12
1 FUNDAMENTOS DA GASTRONOMIA	18
1.1 Evolução conceitual.....	18
1.2 Discursos na mídia	21
1.3 Mitificação pela mídia	24
2 GASTRONOMIA BRASILEIRA E PAULISTANA	26
2.1 Três matrizes raciais	26
2.2 Presença dos imigrantes	31
2.3 Presença dos migrantes.....	34
2.4 Evolução da oferta gastronômica em São Paulo.....	36
3 ENSINO TECNOLÓGICO EM GASTRONOMIA NO BRASIL E EM SÃO PAULO	41
3.1 Formação profissional e superior	41
3.2 Regulamentação e mercado de trabalho.....	45
4 EXPECTATIVA E SATISFAÇÃO DE ALUNOS DE UM CURSO TECNOLÓGICO DA CIDADE DE SÃO PAULO.....	50
4.1 Considerações metodológicas	50
4.2 Perfil dos alunos participantes da pesquisa	53
4.3 Motivação e expectativas gerais.....	59
4.4 Níveis de expectativa e satisfação dos alunos	64
4.4.1 Vida universitária e curso	64
4.4.2 Adaptação ao curso	70
4.4.3 Desenvolvimento profissional.....	74
4.5 Variações de expectativa e satisfação em decorrência do perfil	78
CONSIDERAÇÕES FINAIS	84
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	92
ANEXO A - QUESTIONÁRIO A INGRESSANTES DO CURSO TECNOLÓGICO EM GASTRONOMIA	101
ANEXO B - QUESTIONÁRIO A CONCLUINTEs DO CURSO TECNOLÓGICO EM GASTRONOMIA	107

INTRODUÇÃO

O alimento é inerente à vida de todos os seres. Sua função biológica é a de suprir a demanda de energia e proporcionar elementos para o desenvolvimento e a manutenção do corpo de cada indivíduo vivo.

Contudo, o homem desenvolveu com a comida uma relação além das meramente energéticas e estruturais. Ele passou a envolver os sentidos em toda a sua capacidade de sutilezas e a visão, o olfato, o paladar, o tato e a audição. Tais sentidos que, primordialmente facilitaram o encontro e a seleção de alimentos não venenosos ou deteriorados, passaram a ditar escolhas mais elaboradas em função dos gostos, aromas e texturas. A cocção intensificou a modificação da experiência e cada vez mais fatores passaram a compor uma refeição humana: a temperatura, a companhia, o ambiente, as emoções e cada um dos diversos acontecimentos da vida.

Flandrin e Montanari (1998) comentam que guerras foram travadas por territórios mais propícios à caça ou agricultura, continentes foram descobertos em busca dos aromas das ervas e das especiarias, o que fez com que a comida tivesse um papel fundamental na evolução da espécie humana. As diferentes formas de plantar, colher, cozinhar, armazenar e comer proporcionaram mudanças significativas no estilo de vida dos homens em diferentes épocas. Segundo Franco (2010, p. 21), “[...] o início das civilizações está intimamente relacionado com a procura dos alimentos, com os rituais e costumes de seu cultivo e preparação, e com o prazer de comer”.

Com o passar do tempo os hábitos alimentares foram se modificando. No início do século XX iniciou-se uma maior preocupação com a busca de uma vida mais saudável por meio da prática de exercícios e alimentação equilibrada. A procura por alimentos orgânicos e não processados ou industrializados, cresceu e tem se multiplicado mundo afora.

Mais recentemente, as facilidades proporcionadas pelos modernos meios de comunicação de massa, que propagam a informação de maneira global, possibilitaram ao consumidor comum toda espécie de conteúdo relativo à Gastronomia, como livros, revistas, jornais, *sites* de internet, programas televisivos e até mesmo filmes de cinema.

Essa facilidade de acesso às informações e aos muitos elementos da Gastronomia atual, juntamente com o interesse ou mesmo o desejo da população por mudanças no consumo e na preparação dos alimentos, culminaram no processo de supervalorização da culinária. Com isso, surgiram diversos cursos, faculdades de graduação e pós-graduação e houve proliferação de *chefs* de cozinha mundialmente famosos, programas e livros culinários, filmes etc.

Certamente, aquilo que se apresenta à comunicação de massa que por seus meios é veiculado, toma proporções mundiais. Quando se trata da Gastronomia não é diferente. O acesso que se tem hoje às informações e à facilidade proporcionada pelo seu conhecimento permitiu acesso a qualquer um que queira experimentar a Gastronomia em algum nível. Daí o interesse com a formação superior na área, cujos cursos tecnológicos em instituições privadas brasileiras têm crescido de forma significativa a partir do final da última metade da década de 2000.

Considerando-se a vivência de mais de vinte anos do autor desta dissertação, em diferentes áreas da Gastronomia, inclusive na área acadêmica, surgiu a preocupação com as reais motivações que levam um aluno a procurar a carreira e com a formação de jovens que possam ter sido iludidos por um discurso fantasioso. Tal preocupação parece encontrar eco nas palavras de outros docentes, como o *chef* Léo Filho¹, do curso de Gastronomia das Faculdades Metropolitanas Unidas, em entrevista à revista Prazeres da Mesa (MERGUIZZO, 2011, s.p.):

Hoje, há uma excessiva glamourização da profissão. O *chef* fica mais dando entrevista para jornalistas do que dentro da cozinha. Ainda na faculdade de Gastronomia, o estudante fica mais preocupado em aparecer na revista e alcançar sucesso rápido do que em aprender. Isso me choca: eles querem ser famosos, simplesmente. É preciso galgar degrau por degrau e respeitar cada etapa [...] grande parte desses jovens não fica no mercado. Quando descobrem que têm de trabalhar no mínimo 15 horas, muitos jogam a toalha. Mas quem tem vocação fica. E vai vencer claro, depois de muita luta e investimento pessoal.

Mas além dessa questão, como docente e coordenador de curso na área, o contato direto com os alunos direcionou o interesse deste autor para um estudo sobre a visão destes quanto a aspectos de sua formação superior e do mercado de trabalho. Nesse momento, tomou-se contato com estudos sobre perfis e opiniões de

¹ Léo Filho comandou o restaurante francês do Hotel Maksoud Plaza, o Cuisine Du Soleil, em São Paulo de 1980 a 1990.

alunos ingressantes e concluintes de cursos de Administração (ARAÚJO, 2011) e de Secretariado Executivo (BILERT: BISCOLI, 2011). Tais opiniões remetem à possibilidade de analisar tanto as diferenças entre a expectativa de ingressantes e a satisfação de concluintes, quanto verificar os cruzamentos entre diferentes perfis socioeconômicos e níveis de expectativa e satisfação dos alunos.

Neste momento, fixou-se o tema desta dissertação, restringindo-o especialmente à cidade de São Paulo e a um curso superior, face à viabilidade de tempo e recursos disponíveis para a pesquisa. Encaminhou-se então à resolução do seguinte problema: Quais as diferenças entre o nível de expectativa de ingressantes e o nível de satisfação dos concluintes matriculados em um determinado curso de Gastronomia na cidade de São Paulo?

Desse problema extraiu-se o objetivo primário como sendo o de verificar as opiniões de dois grupos de alunos – ingressantes e concluintes –, expressas em níveis de expectativa e satisfação com relação a sua formação e ao mercado de trabalho na área. Como objetivos secundários, definiram-se três: a) identificar o perfil dos alunos no ano pesquisado; b) comparar a proximidade entre os níveis de expectativa e de satisfação desses alunos; c) analisar variações entre esses níveis de acordo com o perfil dos mesmos.

A princípio tinha-se a intenção de aplicar a pesquisa a alunos de três cursos superiores de Gastronomia da cidade de São Paulo, dentre os mais bem avaliados pelo Ministério da Educação (MEC). No entanto, face ao tempo e complementações do referencial teórico após o exame de qualificação, optou-se por restringir o estudo a um curso superior, o das Faculdades Metropolitanas Unidas (FMU).

Esse curso existe há mais de 13 anos e possui reconhecimento do Ministério da Educação (MEC). Conta com uma infraestrutura de sete cozinhas pedagógicas, das quais, duas são reservadas para confeitaria e panificação, um laboratório de técnica e dietética e um laboratório de análise sensorial. A duração do curso é de 4 semestres, com carga horária total de 1.900 horas, sendo 300 horas de estágio obrigatório. As aulas são ministradas de segunda a sexta-feira nos períodos da manhã, tarde ou noite. Atualmente conta com 583 alunos matriculados e uma equipe de 23 professores.

Com base na vivência do autor como docente e coordenador do curso na área, fixaram-se as seguintes hipóteses: a) os ingressantes expressam maior

“glamourização” da profissão quanto à sua futura atuação no mercado de trabalho, em termos de renda e colocação profissional; b) os níveis de expectativa dos ingressantes são superiores ao nível de satisfação dos concluintes; c) não há variação significativa nos níveis de expectativa e de satisfação de ingressantes e concluintes conforme características do perfil sociodemográfico.

Metodologicamente, esta pesquisa caracteriza-se como exploratório-descritiva, cuja coleta de dados foi realizada por meio de aplicação de questionários, sendo os dados analisados qualitativamente. O item 4.1 descreve detalhadamente os procedimentos metodológicos adotados.

É por conta dessas considerações que este trabalho trata em seu primeiro capítulo da relação entre a Gastronomia e o homem, mediado pelo discurso da mídia, justificando-se pela contemporaneidade do assunto e pelo envolvimento da comunicação de massa na formação das novas significações do tema.

Nesse momento é que se recorre aos estudos e trabalhos de Barthes (2008; 2011) que há mais de quarenta anos já tratava da supervalorização da Gastronomia atribuindo a esse fenômeno o processo de mitificação. Paralelamente, buscam-se respostas nos trabalhos de Adorno e Horkheimer (1947) que na década de 1940 estabelecem o conceito e criam o termo “indústria da cultura” ou “indústria cultural”, onde discorrem sobre os meios de condução de pensamento das massas pela manipulação da cultura.

A forma como os discursos são elaborados para que tenham autossustentação e o poder de mitificação que conduzem o pensamento das pessoas, pode ser explicada pela obra intitulada “A ordem do discurso”, de Foucault (1996). Nela o autor determina uma sequência de procedimentos para a construção de discursos baseados nas crenças (reais e/ou míticas) dos indivíduos, fundindo-se perfeitamente com as ideias e constatações de Barthes (2008; 2011).

Além do respaldo acadêmico quanto à mitificação da Gastronomia que foi estabelecido no primeiro capítulo, surgiu a necessidade, no segundo capítulo deste trabalho, de contextualizar histórica e culturalmente a Gastronomia em São Paulo. Para tanto, aborda-se a pluralidade e o dinamismo da Gastronomia paulistana, explorando a comida para além de suas características nutricionais, em seu aspecto sociocultural e econômico.

Por tratar-se de São Paulo, o maior mercado de alimentação da América Latina (MASANO, 2011), é de se supor que haja muitas oportunidades para novos

negócios e conseqüentemente a polarização de muitos aspirantes ao sucesso profissional na área da Gastronomia. Mas São Paulo não é uma cidade simples de ser entendida quando se fala de identidade cultural.

Quanto à diversidade, é fundamental o resgate do passado colonial do país, momento em que se recorre a autores como Cascudo (2004) e Dória (2009a) para traçar as bases da Gastronomia brasileira a partir das culturas dos nativos, colonizadores portugueses e escravos africanos. A influência cultural e gastronômica que esses povos tiveram nas diversas regiões do Brasil é apontada e, destaca-se que em São Paulo outros povos também contribuiriam para o estabelecimento de uma cozinha diversificada e miscigenada conforme, Beozzo (1992) e Hogan e Berlink (1974), dentre outros autores.

Ainda no final do capítulo segundo, recorre-se a publicações periódicas como revistas de Gastronomia e guias de turismo que refletem, ainda que de modo não acadêmico, a realidade do mercado de consumo e as tendências em diferentes momentos da história paulistana.

Definidas as características da Gastronomia da cidade, segue-se o terceiro capítulo com foco na formação superior em Gastronomia oferecida no Brasil e, mais especificamente na cidade de São Paulo, em nível tecnológico. Com informações extraídas de documentos oficiais como leis federais e portarias do Ministério da Educação, bem como de dados colhidos na bibliografia histórica de instituições de ensino de Turismo e Gastronomia, foi possível resgatar a evolução do ensino profissional na área e verificar a proliferação de cursos de Gastronomia e sua intensa concentração em São Paulo. Ao final deste capítulo são descritas as características físicas e pedagógicas do curso de Gastronomia da FMU.

Contudo, o que levaria os alunos a buscar um curso superior de Gastronomia, quais seriam suas expectativas e satisfação no início e no final do mesmo, se haveria variações entre as opiniões dos ingressantes e dos concluintes só poderiam ser respondidas pelos próprios alunos. Delineou-se então um quarto capítulo centrado na pesquisa de campo, cujo primeiro tópico trata da metodologia adotada na mesma. Nos tópicos seguintes são descritos e analisados o perfil dos alunos, as suas motivações e expectativas gerais, os seus níveis de expectativa e satisfação sobre a vida universitária e o curso, a adaptação ao curso e o desenvolvimento profissional. Ao final, analisam-se as variações entre esses níveis face ao perfil de

interessantes e concluintes, no que se refere ao gênero, à atuação profissional e à escolaridade prévia ao curso.

Há muitos outros aspectos a serem explorados em pesquisas sobre esta temática, mas que transcendem aos objetivos definidos nesta dissertação. Espera-se preencher parte da lacuna na literatura especializada sobre a formação superior em Gastronomia, oferecer subsídios para coordenadores e docentes no aprimoramento e na gestão de cursos nessa área, e motivar estudos aprofundados teoricamente e com arcabouço metodológico adequado sobre a formação tecnológica na área de Hospitalidade e Lazer no Brasil.

1 FUNDAMENTOS DA GASTRONOMIA

Este capítulo aborda inicialmente a evolução conceitual da Gastronomia e de termos correlatos. Em seguida enfoca a sua crescente valorização relacionada ao modo como é veiculada nos meios de comunicação de massa, ou seja, pela mídia. Finaliza analisando seu processo de mitificação na atualidade com a valorização de *chefs* de restaurantes e de espaços *gourmet* em apartamentos.

1.1 Evolução conceitual

No livro Larousse Gastronomique, o verbete *Gastronomie* é definido como a “arte de bem comer” (LAROUSSE, 2001, p. 547). Esta definição é complementada por Gomensoro (1999, p. 194), em seu Dicionário de Gastronomia, com um adendo: “a arte do bem comer e do saber escolher a melhor bebida para acompanhar a refeição”.

Entre inúmeras outras definições, tem-se a do *Grande Dicionário da Língua Portuguesa* (PORTO EDITORA, 2010) que associa o termo ao ato de cozinhar e não apenas ao de comer como as anteriores. Sutilmente, esta definição ainda faz referencia à identidade cultural de um povo ou região com a seguinte atribuição ao termo Gastronomia: “arte de cozinhar com o objetivo de proporcionar o maior prazer aos que comem”; “conhecimento e apreciação dos prazeres da mesa”; ou “comida típica de determinada região” (PORTO EDITORA, 2010, p. 852).

Algranti (2000), em seu Pequeno Dicionário da Gula, apresenta um conceito amplo unindo várias definições e, como na anterior, estabelece uma relação com o cozinhar, um cozinhar diferenciado. Para essa autora, a Gastronomia vem do

[...] grego formado por *Gaster* (ventre, estômago), radical *nomo* (lei) e sufixo *ia* de substantivo, ou seja, estudo e observância das leis do estômago. De estudo das leis do estômago passou a de preceitos de comer e beber bem; arte de preparar iguarias para obter delas o máximo deleite, tornando-as digestivas. Arte de cozinhar de maneira a proporcionar o maior prazer a quem come. Arte de regalar-se com finos acepipes² e iguarias. Também se entende por Gastronomia o

² Acepipe é sinônimo de petisco (FERREIRA, 1986, p. 27).

ato de comer mais por prazer que por necessidade. (ALGRANTI, 2000, p. 252)

Sem dúvida, o ato de cozinhar permitiu transformações no alimento, tornando-o digerível, e, mais que isso, evoluindo em técnicas e ingredientes e transformando-o em culinária. (MACHADO, 2011). Assim tem-se o termo culinária como a “a arte de cozinhar” (FERREIRA, 1986, p. 508) e/ou o “conjunto dos pratos característicos de determinada região” (PORTO EDITORA, 2010).

No âmbito da identidade cultural ligada à comida, há significação muito próxima, até mesmo uma sinonímia, dos termos culinária e Gastronomia. Não obstante essa mescla de conceitos, quando se procura a identidade cultural pela comida há mais um termo pleiteando a abrangência da significação: a cozinha. Para Maciel (2005, p. 50), a palavra “cozinha” também pode assumir a sinonímia acima comentada, pois:

São assim criadas ‘cozinhas’ diferenciadas, maneiras culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de se alimentar, das quais os pratos são elementos constitutivos. Podemos também falar de uma ‘cozinha emblemática’, ou de ‘pratos emblemáticos’, que por si só representariam o grupo. O emblema, como uma figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade. A cozinha de um grupo é muito mais do que um somatório de pratos considerados característicos ou emblemáticos. É um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas.

O que parece claro, é que a cocção de alimentos foi tornando-se mais elaborada com o tempo, e a alimentação se caracterizando quanto ao grau de nutrição. A Bíblia, o Talmude, o Corão e os documentos de quase todas as religiões passaram a determinar a pureza do que se come, não só para o corpo como também para a alma do homem.

Na civilização greco-romana, a culinária ganhou, culturalmente, maior complexidade, distinguindo o homem civilizado do bárbaro pela comensalidade (FLANDRIN, 1996), inclusive pelo acesso aos bons alimentos como o pão, o vinho e o azeite. Nessas duas civilizações, foram aperfeiçoadas técnicas para produção de queijos, vinhos, farinhas de cereais e desenvolvidas receitas mais elaboradas. Foi então que surgiu, entre os gregos, o conceito de Gastronomia como “o prazer de comer” ao que posteriormente Savarin (2005, p. 57) assim complementa:

Gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. [...] o assunto material da Gastronomia é tudo o que pode ser comido [...] seus meios de execução, a cultura que produz, o comércio que troca, a indústria que prepara e a experiência que inventa os meios de dispor de tudo para o melhor uso.

Depois de tais considerações, o conceito de culinária parece afluir definindo um cozinhar com ordem, com técnica e propósito e com o objetivo de elaborar determinados pratos. Já o de Gastronomia envolve um contexto maior, onde a comida e tudo o que se refere a ela é *status*, onde o comer é *glamour*, e fazer parte desse contexto proporciona visibilidade e prazer.

Contudo, houve tempo em que cozinhar havia sido considerado como uma atividade de baixo *status* no ocidente vista como ação prática e não teórica; uma atividade manual e não mental, uma habilidade, mas não uma arte. Essas impressões podem ser rastreadas até a antiguidade. Platão fez uma clara distinção entre a cabeça e as mãos, e entre atividades racionais e passionais. Aquelas associadas à cabeça usufruíam de um *status* muito mais elevado do que aquelas associadas com a atividade das mãos, do corpo e dos sentidos (HELDKE, 1992). A preparação de alimentos era considerada como um mal necessário, e tanto melhor se pudesse ser evitada.

Nos dias de hoje, apesar da industrialização, existem muitos exemplos mostrando que a comida e o comer compreendem algo mais: é algo que exige aptidão e habilidade, é algo que as pessoas consideram importante e é carregado de emoções. A preparação de alimentos está exigindo “a cabeça, as mãos e o coração”.

É precisamente neste contexto que Heldke (1992) colocou uma nova concepção sobre a atividade de cozinhar. Refere-se a cozinhar como uma atividade a ser considerada como "inteligente", "inerentemente e imediatamente agradável" e "repleta de significados agradáveis"; também uma atividade "cautelosa, atenta, sensível às sugestões leves e às imitações" (HELDKE, 1992, p. 314-315).

A preparação de alimentos, a atividade de cozinhar e os assuntos culinários passaram a apresentar crescente interesse. Um exemplo disso é o investimento significativo da classe média urbana no tempo e dinheiro com a finalidade de cozinhar citado por Bugge (2003), indicando que cozinhar pode ser visto como uma atividade de lazer intelectualizado. Outro exemplo é a preocupação com os aspectos

de saúde em relação à alimentação. Como consequência, nota-se o grande número de livros e revistas de dieta atualmente no mercado (Revista Dieta Já, Revista Saúde e Bem Estar, Revista Corpo a Corpo etc.), enfocando temas do tipo: coma corretamente, bom para o paladar, bom para o coração ou emagreça naturalmente. Por outro lado, a preocupação com o meio ambiente, a sustentabilidade e a própria sobrevivência da espécie humana como o movimento *Slow Food*³ e a Ecogastronomia. O termo Ecogastronomia foi criado pelo presidente do movimento Slow Food, Carlo Petrini, e representa a união entre a ética e o prazer da alimentação. “É uma atitude capaz de combinar o respeito e interesse na cultura enogastronômica com apoio para aqueles que lutam para defender os alimentos e a biodiversidade agrícola no mundo todo”(SLOW FOOD BRASIL, 2011). Tais preocupações, com repercussões na mídia e em eventos, precisam ser incorporadas na formação superior em Gastronomia segundo Rubim (2012).

Para compreender melhor a relação entre a Gastronomia e o homem, é preciso abordar os seus discursos na mídia. Tais discursos se inserem no âmbito da contemporaneidade do tema e da comunicação de massa, revelando novos significados da Gastronomia.

1.2 Discursos na mídia

Um discurso é um conceito analítico, que se refere a uma tradição para a troca de ideias, e denota uma coletânea de declarações, hipóteses e teorias que compreendem uma apresentação articulada.

Uma característica central nesta abordagem é que a identidade surge na interação com outras pessoas, e também é baseada na linguagem. Isto significa que a identidade do indivíduo é construída a partir dos discursos que se dispõe culturalmente, e sobre quais deles pode-se utilizar na comunicação com outros.

Os códigos de uma cultura, dentre eles a culinária, identificam as características de um povo. Pode-se dizer, portanto, que a cultura vem sendo

³ O *Slow Food* é um movimento internacional que defende a necessidade e importância dos consumidores estarem bem informados sobre o “que chega às suas mesas”, conhecendo todo o ciclo do alimento, valorizando ingredientes artesanais de qualidade, tornando-se parceiros no processo como um todo. Em português emprega-se a palavra ecogastronomia, como tradução do termo em inglês, e representa a união entre a ética e o prazer da alimentação. (RUBIM, 2012).

passada de geração a geração ao longo dos séculos, e esse processo se deve à comunicação. A culinária é um processo da comunicação, pois, por meio dela, ensinamentos, regras e valores são transmitidos. Há uma identidade cultural nos pratos típicos das regiões e dos países. Na sociedade moderna, em que a comunicação de massa proporciona amplo acesso a todos os tipos de informação, está mais fácil ter contato com a Gastronomia. E a mídia é responsável também por essa mudança.

No final da década de 1940, Theodor W. Adorno e Max Horkheimer designaram o termo “indústria cultural”. Para eles, a cultura se transformara em algo que a classe dominante impõe: “Indústria Cultural designa as produções simbólicas que circulam na Sociedade Industrial e são veiculadas pelos meios de comunicação de massa” (ADORNO; HORKHEIMER, 1947 *apud* ROCHA, 1995, p. 33).

De acordo com Silverston (1999, p. 20) a “mídia⁴ filtra e molda realidades cotidianas por meio de suas representações singulares e múltiplas, fornecendo critérios, referências para a condução da vida diária, para a produção e a manutenção do senso comum”.

No livro *Mitologias*, Barthes (2001, p. 132) explica que todo mito é uma forma de comunicação, pois tem o objetivo de passar uma mensagem, por meio das mais variadas formas de comunicação ou representação: oral e escrita, verbal ou visual, pela fotografia, cinema, reportagem, esporte, espetáculos, e inclusive a culinária podem servir de suporte à fala mítica. Para ele, a forma como se lida com os mitos os fazem parecer inseparáveis da própria existência. Os mitos confirmam as histórias, as ideias e os pensamentos presentes no imaginário coletivo, inclusive os conceitos de gastronomia.

Nesse sentido, a associação que se faz a respeito do prazer à mesa está relacionada aos mitos presentes na sociedade, que são propagados pelo conveniente discurso dos meios de comunicação de massa. Tais discursos, então, se aproveitam da validação de mitos pré-estabelecidos, de anseios de ascensão social, econômica e cultural e de tudo o que atrai o maior número de consumidores para sucesso da própria mídia. (BARTHES, 2001)

Especificamente ao tratar da cozinha ornamental, Barthes (2001) faz uma interessante análise do modo como os pratos são apresentados na seção de

⁴ Meios de comunicação de massa (FERREIRA, 1986, p. 1133).

cozinha da revista francesa Elle, e demonstra como a mídia utiliza a manipulação das imagens e discursos elitistas para a criação e sustentação do mito da Gastronomia. Fotografias repletas de retoques, pratos montados com molhos e coberturas nem sempre comestíveis associadas ao uso de ingredientes caros e de difícil acesso, constituem o que chama de "arte pequeno-burguesa", onde o que importa é o "sonho do *chic*", mesmo que em detrimento da realidade.

O suporte dessa cozinha ornamental é efetivamente, uma economia totalmente mítica. Trata-se, abertamente, de uma cozinha de sonho, como testemunham, aliás, as fotografias da Elle⁵ que apenas captam o prato, sobrevoando-o, como um objeto simultaneamente próximo e inacessível, cujo consumo pode ser perfeitamente esgotado apenas pelo olhar. Trata-se, no pleno sentido da palavra, de uma cozinha de ostentação, totalmente mágica, sobretudo se for lembrado que esta revista é muito lida nos meios em que os rendimentos são baixos. Aliás, uma coisa explica a outra: é exatamente por se dirigir a um público verdadeiramente popular que a revista Elle evita cuidadosamente postular uma cozinha econômica [...]. (BARTHES, 2001, p. 77)

Barthes (2001) refere-se ainda a duas abordagens distintas da mídia a públicos igualmente distintos. Uma publicação fantasiosa voltada ao público popular, como na revista Elle e outra mais realista, como no Express, voltada às classes mais altas. "O público da Elle só tem acesso à fábula, ao do Express pode-se propor pratos reais, que ele certamente poderá confeccionar" (BARTHES, 2001, p. 78).

Focando a realidade brasileira, Jacob (2006) em sua dissertação de mestrado sobre as imagens da cozinha brasileira a partir da revista Claudia Cozinha, faz uma comparação entre revistas de culinária e Gastronomia e relata a existência de três universos editoriais.

O primeiro universo é representado por revistas que enfocam apenas a alta Gastronomia. São direcionadas para aqueles indivíduos que podem usufruir da "indústria do ócio". Esse público tanto pode comprar essas revistas quanto usufruir do mundo de luxo e prazer que elas divulgam. É o caso das revistas Gula e Prazeres da Mesa.

⁵ Diferentemente da França, a revista Elle, no Brasil, é consumida por um público não popular.

O segundo universo é composto pelas revistas que se situam entre a Gastronomia e a culinária; são veículos direcionados para um público que não se preocupa apenas com o bem viver oferecido pelas revistas de Gastronomia e com seus sabores caros exclusivos. Esses leitores gostam de comer e cozinhar bem, mas preferem preparar receitas simples e saborosas. Eles se interessam por novidades gustativas, ingredientes e vinhos, mas não os usam como símbolo de sofisticação. Jacob (2006) cita com exemplos as revistas *Claudia Cozinha* e *Menu*.

Finalmente, o terceiro universo é composto por consumidores que desconhecem ou conhecem pouco o conceito de alta Gastronomia; que precisam e gostam de receitas ainda mais simples para seu dia a dia e que muitas vezes utilizam essas receitas para ganhar dinheiro. Jacob (2006) situa como exemplo as publicações especiais temáticas com títulos como: trufas, salgadinhos, ovos de Páscoa, panetones entre outros.

Para Jacob (2006), esse mercado editorial de revistas de Gastronomia é regido pelo poder de consumo. O leitor que pode pagar por um prato de alta Gastronomia, pode comprar a revista *Gula*, mas se ele pode pagar apenas por pratos simples estaria interessado apenas em publicações como *Ana Maria* (JACOB, 2006).

1.3 Mitificação pela mídia

Atualmente, o mundo conta com muitos grandes *chefs* em diversos e variados restaurantes. Há uma internacionalização da culinária, pela acessibilidade a produtos e técnicas, mas se mantém o regionalismo. A tradição cedeu lugar à inventividade e a misturas exóticas. Grandes *chefs*, como o espanhol Ferran Adrià⁶ e sua cozinha científica, são mundialmente reconhecidos, admirados e copiados.

O que os *chefs* fazem ou deixam de fazer, suas invenções e inovações são amplamente divulgadas. A Gastronomia está mais acessível, fato atribuído também, aos *chefs*-celebridades. Franco (2010, p. 246), fazendo uma menção sobre a Gastronomia, disse o seguinte: “muitos *chefs* se converterão em estrelas da mídia e

⁶ Chef de cozinha Catalão que abalou os conceitos da alta gastronomia nas décadas de 1990 e 2000 com sua abordagem tecnoemocional e molecular. (SEM, 2009)

em estilistas da indústria agroalimentar e da culinária. Simultaneamente, transformar-se-ão em agentes de marketing de alguns produtos”.

É necessário salientar também outra mudança de cunho socioantropológico: no Brasil a Gastronomia, pela influência externa, ganha *status* de arte. O consumismo inerente à atualidade acarreta uma ditadura de modismos sucessivos, dos quais a Gastronomia não é exceção. Da mesma forma que se busca o último modelo de carro, buscam-se as tendências gastronômicas vigentes. Entender de comida denota cultura e *status*. Prova disto é o número de publicações e sites especializados em Gastronomia que surgiram nos últimos dez anos, como as seguintes revistas criadas a partir do final da década de 1990: Gula (2000), Prazeres da Mesa (2002), Menu (1998), Gourmet Life (2009), Gosto (2009), Go Where Gastronomia (2005), Caderno Paladar do Estado de São Paulo (2006). Em uma matéria publicada no site Cozinhonet, destaca-se que:

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 a 15 anos, período em que atividades ligadas à cozinha eram desvalorizadas pela sociedade brasileira. (ALMEIDA, 2005, s.p.)

A mitificação da Gastronomia parece ter alterado tão profundamente os desejos dos indivíduos, ao ponto de se impor à própria estrutura de suas moradias. O espaço da casa reservado à preparação de alimentos, antes destinado aos serviços, hoje é mais valorizado, muitas vezes integrando a cozinha com a sala de estar, o surgimento de apartamentos com varandas com churrasqueiras e novos condomínios com espaço *gourmet*⁷. Percebe-se portanto uma mudança na Gastronomia brasileira e paulistana, aspecto que será abordado no capítulo segundo.

⁷ Espaço reservado em condomínios para a realização de reuniões com pessoas que gostam de cozinhar, onde há uma infraestrutura com bancadas, fogão, fornos especiais, geladeiras e mesas longas.

2 GASTRONOMIA BRASILEIRA E PAULISTANA

Este capítulo trata da constituição da atual Gastronomia paulistana enfocando suas origens coloniais, a diversidade e intensidade do fluxo migratório, o aspecto geográfico e socioeconômico e a sua contextualização na contemporaneidade. Nesse sentido discorre sobre três matrizes raciais – dos índios, dos europeus e dos negros africanos e destaca as influências dos imigrantes na Gastronomia da cidade de São Paulo.

2.1 Três matrizes raciais

A diversidade do povo brasileiro e conseqüentemente de sua alimentação torna bastante complexa a definição ou caracterização de uma identidade gastronômica. Conforme afirma Bosi (1987), não há uma cultura brasileira, mas sim culturas brasileiras que se mesclam e de cuja interação emerge uma identidade plural e multifacetada.

Na busca de uma caracterização, percebe-se que, assim que os estudos antropológicos começaram a ocupar um papel importante no pensamento intelectual no século XIX, passou-se a considerar que a fundamentação da culinária brasileira se estabeleceu mediante a interação de três matrizes raciais: os índios, os brancos (colonizadores e invasores europeus) e os negros trazidos da África (RIBEIRO, 2003, p. 19).

Ainda que haja esta interação, nem sempre foi assim. A carta de Pero Vaz de Caminha⁸ relata a reação dos nativos às ofertas gastronômicas portuguesas.

Deram-lhes, ali, de comer: pão e peixe cozido, farteis⁹, mel e figos passados. Não quiseram comer quase nada daquilo; se alguma coisa provavam, logo lançavam fora. Trouxe-lhes vinho numa taça; mal lhes puseram a boca; não gostaram de nada, nem quiseram mais.

⁸ A carta que o escrivão Pero Vaz de Caminha escreveu ao rei d. Manuel é considerada o primeiro documento da história do Brasil. É o mais minucioso e importante documento relacionado à viagem da esquadra de Cabral ao Brasil e data de primeiro de maio de 1500.

⁹ Designação comum a vários bolos que contêm creme. Massa doce, mais ou menos delicada, envolvida em farinha de trigo; fartalejo (FERREIRA, 1986, p. 760).

Trouxe-lhes água em uma albarda. Não beberam. Mal a tornaram na boca e logo a lançaram fora (CAMINHA, s.d., p. 67).

A base da alimentação indígena no Brasil era a farinha que, dependendo da região, era feita de milho ou de mandioca, como cita Cascudo (2004, p.93). A ausência de sal nas preparações era compensada pelo uso da pimenta que cultivavam paralelamente ao tabaco, abóbora, cará, urucum, feijão, amendoim, algodão, mamão, guaraná, caju e pequi (FAUSTO, 2000). O alimento era assegurado pela agricultura e pelos pescados, graças à grande extensão costeira e vasta rede hidrográfica do país. Na escassez de alimentos os nativos recorriam às migrações temporárias, hábito que se tornou mais frequente com a chegada dos portugueses, porém, nesse caso para a fuga e não pela busca de comida (VAINFAS, 2000).

A escravização do índio, que era permitida no início da colonização, tornou-se ilegal pouco depois da chegada dos jesuítas em 1549. Não porque a igreja interferisse, mas porque a lucratividade dos portugueses com o comércio de escravos africanos era maior e era interessante coibir os cativeiros indígenas para o comércio de negros africanos (BEOZZO, 1992).

Nesta época, em São Paulo, havia pouca mão de obra para a lavoura. A falta de recursos limitava o uso de mão de obra de escravos africanos. Assim, a despeito da legislação vigente, as bandeiras propiciaram a base da economia paulista por meio da caça ao índio e sua comercialização (BEOZZO, 1992).

Em 4 de abril de 1755 foi expedido o alvará que aboliu a distinção jurídica entre índios e brancos, permitindo que se casassem “sem perdas de privilégios nem caírem em infâmia e seriam preferidos nas terras que constituíssem família” (VAINFAS, 2000, p.51). Apesar das proibições, a escravidão indígena perdurou até a chegada da República em 1889, o que fez com que as contribuições culturais indígenas restassem apenas como reminiscências por conta da opressão por cerca de três séculos. Do pouco que se assimilou da alimentação indígena estão a transformação da mandioca e do milho e o aproveitamento da flora nativa (DÓRIA, 2009).

Passando para os portugueses, o modelo de colonização escolhido para o Brasil, ao invés de estabelecer colônias de povoamento, baseou-se em capitânicas hereditárias, nas quais doze famílias poderosas exploravam a mão de obra indígena

para cultivar a terra. Eram grandes propriedades com trabalho escravo, visando a o cultivo para o mercado internacional (BEOZZO, 1992).

Entre 1580 e 1640, Portugal esteve sob o domínio espanhol. Nesse período, os limites do Tratado de Tordesilhas esmaeceram e as investidas rumo ao interior do continente (os sertões) se acentuaram com as primeiras expedições dos bandeirantes em São Paulo (HERMANN, 2000).

A América (Brasil) despertou pouco interesse de imigração portuguesa nos dois primeiros séculos da colonização. Quem mais procurava o novo mundo eram cristãos novos¹⁰ e ciganos fugitivos de perseguições religiosas. Para que se garantisse o povoamento do território, houve até mesmo imigrações forçadas na forma de segregação aos que desagradavam a Coroa (HERMANN, 2000).

Com a chegada da família real no início do século XIX, vieram oportunamente muitos membros da elite e com eles, hábitos da corte portuguesa (VENÂNCIO, 2000). Estes hábitos foram incorporados pela elite carioca na tentativa de diferenciar-se dos demais habitantes do país.

Quando se analisam as contribuições portuguesas à atual culinária brasileira, nota-se que os portugueses a influenciaram tanto como colonizadores quanto como imigrantes. Segundo Cascudo (2004), a alimentação portuguesa era farta. Eram consumidos sempre pão e azeite (SENAC, 1998) e não faltavam aves, carnes, peixes, leite, ovos, frutos, cereais e mel.

Entre os diversos peixes, sabe-se do consumo de cação, linguado, tubarão, congrio e lampreia entre outros. Porém a sardinha era a mais popular, tida inclusive como prato nacional, preparada em escabeche e salmoura. O bacalhau conservado no sal fazia parte da alimentação nas expedições (CASCUDO, 2004).

Azeitonas, alcaparras, manteiga e queijos, de diversos tipos acompanhavam os vinhos. Além do vinho, as uvas eram também consumidas *in natura* ou secas, na forma de uvas passas assim como as laranjas, figos e cerejas. As amêndoas e castanhas eram elementos importantes (CASCUDO, 2004).

Para Cascudo (2004), os doces com ovos aparecem nos conventos como uma forma de aproveitar as gemas que sobravam, pois as claras eram usadas como

¹⁰ O termo é aplicado a famílias cristãs convertidas ao catolicismo na época de D. Manuel I de Portugal, por influência e exigência dos reis católicos espanhóis, através de alianças sucessivas com a coroa portuguesa. As famílias judaicas tinham assim a oportunidade de ficarem em Portugal e de não serem perseguidas pela Inquisição (FALBEL, 1999).

goma para roupa. Freyre (1997, p. 57), contudo, estabelece as bases da doçeria portuguesa à influência islâmica que ocorreu por quase setecentos anos de invasão, e que sendo anterior à fatura de açúcar, usava o mel como edulcorante.

Em relação à assimilação das culturas, pode-se dizer que em regiões de extrativismo, os brancos tinham uma certa dependência dos índios para conseguir comida, o que acabou aproximando-os um pouco da culinária indígena. Contudo, em São Paulo, foram as dificuldades de acesso a produtos importados e uma economia de subsistência que aproximaram o paladar português aos hábitos indígenas. Segundo Silva (2010, p. 74), a cozinha paulista nascia “com hábitos ibéricos associados a práticas e alimentos indígenas, repassados, posteriormente, aos negros escravos”.

Os colonizadores impuzeram muitos de seus hábitos alimentares, mas tiveram que se adaptar também, principalmente no sertão. Em São Paulo, acabaram adotando por certo período a prática já extinta na Europa de comer com as mãos; ao invés de pratos usavam cuias de cuité¹¹ (SILVA, 2010); e em função da deficiência no abastecimento de gado, a carne seca por vezes apareceria na forma de toucinho (SILVA, 2008).

Enfim, a influência portuguesa aparece não apenas como um retrato dos hábitos e ingredientes além mar, da terra natal, são os portugueses que introduzem no Brasil diversas espécies oriundas de outros países, como as especiarias, e definem o que seria cultivado, moldando assim os hábitos e ingredientes que definiram os caminhos tomados pela cultura brasileira.

Com relação aos africanos, sabe-se que o Brasil escravizou em torno de 4 milhões de indivíduos africanos entre os séculos XVI e XIX (REIS, 2000). A partir da metade do século XVI, os africanos eram a principal força de trabalho na produção de açúcar, café, algodão, extração de minérios, agricultura, criação de gado, manufaturas e trabalho doméstico (REIS, 2000; BEOZZO, 1992).

Os negros que chegaram ao Brasil vieram de diversas regiões da África. Mesmo assim, tentaram preservar as identidades culturais e as diversidades de seus grupos (SOUZA, 2007). Como componentes de contribuição à culinária brasileira, eles nos deixaram o inhame, a banana o azeite de dendê e sabiam produzir sal. (FREIXA; CHAVES, 2008).

¹¹ Cuité: Cuaia; Fruto da cueira; Cabaça (FERREIRA, 1986, p. 506).

O inhame era transformado em farinha e dela se faziam bolos ou pirão para acompanhar a carne ou o peixe. O “kuz-kuz, ainda permanente nas zonas islâmicas da África Setentrional e Atlântica” (CASCUDO, 2004, p. 169), era preparado com sêmola de arroz ou de trigo e misturado com carnes, crustáceos e legumes. No Brasil, “conheceu” o milho e foi umedecido com leite de coco (FREIXA; CHAVES, 2008). Raramente abatiam um boi para comer, contudo os cães podiam compor uma refeição (CASCUDO, 2004).

Os africanos, assim como os índios, sabiam assar, defumar e cozinhar seus alimentos, porém não conheciam a fritura. De maneira especial tratavam e apreciavam a pimenta, consumida pura, na comida ou em forma de molhos. Usavam outros temperos, mas o dendê era usado como remédio. Conheciam a técnica de produção de manteiga e usavam leite quase sempre azedo ou coalhado (CASCUDO, 2004).

No entanto, é fundamental atentar para a condição africana de escravos. Não foram os africanos, capturados e transportados como escravos, que trouxeram consigo seus produtos. Foram os portugueses, de acordo com seu interesse comercial, seu paladar pessoal e as possibilidades de uso que atribuíam a cada um dos produtos (CAVALCANTI, 2007; DÓRIA, 2009).

Os africanos, como escravos, pouco puderam influenciar na culinária brasileira. Essa influência só se efetivaria no século XIX após a abolição da escravatura (1888). Em São Paulo se estabeleceu um expressivo contingente de imigrantes europeus e o racismo manifestava-se nos diferentes ambientes. Apesar do pequeno contingente de negros quando comparado a outras áreas do país, desenvolveram-se fortes movimentos políticos de defesa dos direitos da população afro-brasileira, para lutar pela cidadania recém adquirida (MOURA, 1989). O escravo estava agora livre e a cultura afro tinha mais chance de se difundir.

É importante perceber que a participação dos elementos indígenas, portugueses, e africanos na construção de uma cozinha brasileira se fizeram de modo desproporcional em contribuição e influência. Diferente de uma assimilação consensual, os colonizadores parecem ter estabelecido sua própria culinária adaptada aos ingredientes tropicais, muito mais como forma de sobrevivência do que por apreciação.

Enquanto os índios e escravos consumiam o que a terra propiciava, a elite buscava reproduzir aqui o que acontecia nas cortes europeias, procurando com seus

hábitos diferenciar-se do restante do povo, usando inclusive a culinária como elemento de distanciamento. Mas para entender a culinária brasileira e especialmente a paulistana sob o ponto de vista da construção de sua identidade, ou das suas identidades, e da consolidação da Gastronomia atual, é preciso avaliar outras variáveis que se referem à presença dos imigrantes na Gastronomia da cidade de São Paulo.

2.2 Presença dos imigrantes

A história da cidade de São Paulo é marcada por intensos fluxos migratórios: estrangeiros vindos de diversas partes e brasileiros de outros Estados ou do próprio interior de São Paulo, que juntos contribuíram para a formação dessa “mesa miscigenada” que lhe é característica. Além desses, uma variedade de outros fluxos tomam forma nos dias atuais - caracterizando a globalização contemporânea - e vão modelar a economia e a sociedade, tendo impacto também no âmbito da alimentação. Portanto, compreender ainda que em linhas gerais esses processos de migrações, migrações internas e globalização é condição fundamental para que se possa refletir sobre a Gastronomia da cidade de São Paulo.

A intensidade do processo migratório para São Paulo justifica-se porque a ascensão desta cidade como região dinâmica da economia deu-se justamente no momento da crise do sistema escravista, com consequente necessidade de substituição de mão de obra na lavoura cafeeira (FAUSTO, 2000). Os recrutamentos de estrangeiros haviam sido feitos pelo governo imperial na época da independência com a intenção de ocupar o território (SEYFERTH, 2000).

Os alemães foram os primeiros que vieram para o Brasil e foram seguidos, a partir de 1870, pelos italianos, constituindo, assim, as duas etnias majoritárias nos Estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul. A distribuição de lotes a imigrantes deu-se, no entanto, apenas para um pequeno contingente de famílias nesse primeiro momento de imigração, com concentração no sul do país (SEYFERTH, 2000).

Foi a partir de 1880, quando se deu a introdução dos navios a vapor em substituição à vela (KLEIN, 2000) e com a iminente abolição da escravidão negra, a partir de 1888, que a grande leva imigratória passou a rumar em direção a São Paulo (ALVIM, 2000). A escolha por São Paulo deveu-se ao interesse dos

fazendeiros do café, então bem representados tanto no governo paulista quanto no governo central, em tornar a mão de obra abundante, reduzindo, assim, seus custos.

Paralelamente, com a prosperidade do negócio do café, esses empresários providenciaram uma significativa infraestrutura que incluía portos, ferrovias, alojamentos de imigrantes, máquinas de benefício de café entre outros. Além disso, desenvolveram mecanismos de financiamento tanto da produção quanto da comercialização e da importação pelo Estado, por meio das políticas de subsídios que privilegiavam a imigração em unidades familiares (BASSANEZI et al., 2008).

O procedimento mais convencional era que o desembarque fosse feito em Santos. De lá os imigrantes eram levados para a Hospedaria dos Imigrantes, na cidade de São Paulo, onde eram contratados por agentes de fazendeiros do interior do Estado, para onde seguiam. Segundo Bassanezi et al. (2008), a entrada de imigrantes no Estado de São Paulo, no período entre 1870 e 1970, pode ser entendida por meio de quatro longas fases de maior intensidade, separadas por quatro momentos mais curtos de declínio dessas migrações.

A primeira delas iniciou-se com a transição do trabalho escravo para o livre, no momento de rápida expansão da cafeicultura no oeste paulista e quando se introduziram as políticas de subsídio à imigração. É caracterizada pela entrada maciça de italianos, tendo perdurado até 1902 quando a Itália, por meio do Decreto de Prineti, proibiu as imigrações subsidiadas (ROCHA, 2007).

A segunda fase iniciou-se em decorrência da política de valorização do café, com acordo firmado durante o Convênio de Taubaté, em 1906, que estabeleceu que o governo compraria todo o excedente gerado. Foi nesse período que cresceu a entrada de portugueses e espanhóis e a primeira vinda de japoneses, tendo sido interrompida, sobretudo, pela Primeira Guerra Mundial (BASSANEZI, 2008).

A terceira fase, por sua vez, teve menor impacto na entrada de imigrantes que as anteriores. Pode ser considerada reflexo da recuperação da lavoura cafeeira e do desenvolvimento de outros setores da economia do país, a exemplo da expansão industrial ocorrida no pós-guerra (OLIVEIRA, 2002). Durante esse período, aumentou o volume de portugueses, imigrantes do leste europeu e de japoneses que chegavam a São Paulo, coincidindo seu término com o fim da política de subsídios do governo paulista em 1927. No cenário internacional, deflagrava-se a crise de 1929 (BASSANEZI et al., 2008).

A quarta fase correspondeu, então, ao Pós Segunda Guerra, quando houve o afrouxamento das restrições à imigração. O volume de entradas registrado nessa fase, contudo, foi bem menos expressivo do que nas anteriores. Ao longo de todo esse período e mesmo em épocas mais recentes, foram muitos os povos que desembarcaram na cidade, promovendo a notável diversidade cultural que caracteriza São Paulo atualmente (HECK; 1999; HOGAN; IBGE, 2000; VEIGA, 1999).

Enfim, cada um dos povos imigrantes que chegava ao Brasil, independentemente do número e do período, trazia consigo seus hábitos alimentares, que foram disseminando-se. Todavia, nem sempre era possível concretizá-los tal qual se fazia na terra natal. Os ingredientes disponíveis não eram os mesmos, nem os preços, que seguiam a lei da oferta local. Desse modo, os produtos locais e também aqueles que aqui já estavam aculturados, na medida em que representavam uma alternativa viável à concretização das receitas, foram conquistando novos consumidores e participando de outras receitas.

Nesse contexto, é interessante destacar que, se o alimento é um importante elemento de identidade cultural e a manutenção de alguns hábitos representa a continuação dos laços com a terra natal, paralelamente é também o alimento uma das principais relações do homem com o meio (CASTRO, 1937, p. 109). A cidade de São Paulo seria, então, berço para o surgimento de novas receitas, comumente identificadas, porém, como receitas imigrantes – por exemplo, o bife à parmegiana (DÓRIA, 2009) que passou a integrar os hábitos alimentares do paulistano -, seja ele nato ou residente da cidade.

Os dados do Censo Demográfico do IBGE de 2000 (IBGE, 2003), indicam que havia 195.641 estrangeiros, de 110 nacionalidades, morando na cidade de São Paulo. Dentre esses estrangeiros, destacam-se os mostrados no quadro 1 de acordo com a população e a região de maior concentração em São Paulo. Deve-se ainda considerar as presenças de outras colônias que contam entre 1.500 a 4.500 indivíduos com os gregos, paraguaios, americanos, franceses, israelitas, romenos, egípcios, iugoslavos, sírios, libaneses, suíços, holandeses, armênios e poloneses.

Quadro 1: Concentração de imigrantes por bairros da cidade de São Paulo (SP) em 2003.

Origem	População	Bairro de maior concentração
Portugal	63275	Vila Maria (4%) e Santana (4%)
Japão	22005	Liberdade, Saúde, Jabaquara e Vila Mariana, (25%)
Itália	19786	Jardim Paulista (4%), Vila Mariana (3%) e Saúde (3%)
Espanha	13782	Tatuapé (3%) e Água Rasa (3%)
Bolívia	7723	Bom Retiro (9%)
Coréia do Sul	7015	Bom Retiro (23%)
Argentina	5183	Jardim Paulista (8%)
China	4789	Sé e Republica (22%)
Líbano	4615	Santa Cecília (7%)
Alemanha	4527	Santo Amaro (14%)

Fonte: Elaboração própria (2012) com base em dados do IBGE (2003).

Essa pluralidade cultural é encontrada em poucos lugares. Traz consigo impactos nos hábitos alimentares dos estrangeiros que aqui vivem, mas também, e sobretudo, nos hábitos das pessoas que com eles convivem.

Mas não se pode esquecer que, se por um lado, São Paulo atraiu imigrantes internacionais, também o fez com com brasileiros de diversas regiões do país, em alguns fluxos migratórios. Estes fluxos internos, obviamente também influenciaram a Gastronomia em diversas localidades desta cidade.

2.3 Presença dos migrantes

As migrações são uma constante na formação histórica do Brasil (SOUZA, 1980). Com a estagnação da economia do açúcar e a efervescência das extrações de minérios em Minas Gerais, o Nordeste do século XVIII transformou-se em uma zona de repulsão populacional. Com o declínio da mineração, por sua vez, mineiros e nordestinos tomaram o rumo da expansão cafeeira, que se dava na direção do oeste paulista. Algo semelhante ocorreu na metade do século XIX, quando a extração de borracha no Norte do país atraiu vasto contingente de nordestinos que iam à busca de alternativas em face da estagnação regional (ARAÚJO, 2010). Ocorreram, assim, expressivas migrações rurais.

O desenvolvimento da atividade industrial na região sudeste e concentrado em São Paulo a partir da década de 1920 vai comandar a economia e deslocar milhares de trabalhadores agrícolas de todo o Brasil para as principais cidades daquela região (SINGER, 1973). De acordo com Souza (1980), na década de 1940, 3,5 milhões de pessoas ou 8,5% dos brasileiros estavam fora de seu Estado de nascimento. Na década de 1950 eram 5,2 milhões (10,3%); em 1960, 12,5 milhões (18,2%); e em 1970, um terço dos brasileiros já havia realizado um movimento migratório no país. Nesse momento, a cidade de São Paulo já não era de paulistanos. Estimativas de Hogan e Berlinck (1974) constataram apenas 28% dos habitantes era paulistanos.

Foi depois de 1930 que, pela primeira vez, formou-se uma significativa migração interna do Nordeste e dos demais Estados da então região Leste¹² com direção ao Estado de São Paulo. No governo de Armando Salles de Oliveira, em 1935, justamente quando decaíram bruscamente os fluxos imigratórios da Europa, houve uma política migratória subvencionada para atender à demanda por mão de obra da cafeicultura paulista. O deslocamento de mineiros e nordestinos em direção às fazendas de café do interior paulista pode ser relacionado às migrações do interior paulista para a capital, isso porque, com o crescimento do parque industrial, essas migrações foram na sequência dirigindo-se, sobretudo, para as grandes cidades, conforme afirma Souza (1980).

O século XX ficou marcado pelo início de uma nova fase de migrações, caracterizada pelos fluxos rural-urbanos, a partir dos quais o município de São Paulo destacou-se como receptor (ARAÚJO, 2010).

As cidades em geral, nem sempre “oferecem condições satisfatórias de absorver imigrantes”, o que intensifica a procura por melhores condições de vida e trabalho em grandes centros (COSTA; et. al., 1986, p. 43). Com isso, um outro tipo de migração se configura, as migrações urbano-urbano em direção às populosas cidades, das quais São Paulo é o melhor exemplo.

¹² A região Leste se dividia em *Leste Setentrional* (BA e SE) e *Leste Meridional* (MG, ES, RJ e DF). Em 1969, as regiões finalmente ganham os contornos que possuem hoje: Bahia e Sergipe passaram a ser parte do Nordeste, enquanto RJ, ES e MG foram unidos a SP na região Sudeste.

É possível constatar, desde o início do século XX até 1970, a vinda de indivíduos de diversos Estados da Federação, além de muitos de outras partes do próprio Estado.

Assim, apesar da importância dos fluxos migratórios internos e dos hábitos alimentares desses indivíduos na formação da cidade e da mesa paulistana, eles não recebem o mesmo destaque na medida em que não fazem parte de um comer de elite, sobretudo na constituição daquela que é a imagem gastronômica que se quer veicular da cidade, fazendo com que se mantenham mais restritos a esses próprios grupos de pessoas (DÓRIA, 2009).

Dessa forma, curiosamente, é no momento em que os fluxos migratórios para São Paulo decrescem visivelmente e delinea-se uma migração de retorno (BAENINGER, 2005) que essas comidas regionais recolocam-se no cenário e na oferta gastronômica paulistana, como início de uma nova fase de celebração daquilo que é brasileiro (DÓRIA, 2009a; BARBOSA, 2006).

2.4 Evolução da oferta gastronômica em São Paulo

A Gastronomia de São Paulo acompanha e reflete as realidades socioculturais que se desenvolvem na cidade. Nesse sentido, é pertinente salientar a magnitude desse mercado na atualidade. Somente em São Paulo, há cerca de 12,5 mil estabelecimentos, oferecendo 55 tipos de cozinhas típicas e regionais, 500 churrascarias, 256 restaurantes japoneses, 15 mil bares, 1.200 pizzarias, e 3.200 padarias produzindo 10,4 milhões de pãezinhos por dia. O faturamento chega a 400 milhões por mês e o *ticket* médio¹³ é de R\$ 13,00. São Paulo é a segunda maior cidade em número de restaurantes no mundo. E a quantidade de restaurantes vem crescendo de maneira acelerada, acompanhando a tendência de aumento das refeições realizadas fora do domicílio (SINHORES, 2009).

Deve-se ressaltar, igualmente, o papel desses restaurantes na composição de uma imagem de cidade cosmopolita e como diferenciais do município, que consolidam São Paulo como polo gastronômico brasileiro. Assim, convém realçar o

¹³ É o valor médio das vendas de um determinado estabelecimento comercial. Este cálculo é obtido pela divisão do volume de vendas, em determinado período, pelo número de Cupons Fiscais emitidos no período. (Braga, 2001).

envolvimento e a influência de estrangeiros nessa oferta multicultural desde os primeiros dias de sua consolidação, destacando-se também a diversidade da oferta paulistana veiculada pela mídia desde a década de 1970.

A formalização dos serviços de alimentação em São Paulo remonta ao século XIX, com a inauguração dos primeiros restaurantes, confeitarias e cafés (SILVA, 2008; BARBUY, 2006); até então, o que havia eram quitandeiras oferecendo algumas iguarias pela cidade e uma ou outra casa de pasto¹⁴, fora da zona central, cuja finalidade era atender aos viajantes de passagem (SILVA, 2008). Em 1852, existiam apenas dois restaurantes na cidade, o do Charles e o do Frederic Fontaine, ambos franceses (DINIZ, 1978; FREITAS, 1978), denunciando a presença estrangeira desde os primórdios da restauração paulistana.

Contudo, “ir a uma casa dessas não era então um ato que recomendasse o freguês à estima pública, trazia um não sei quê de desconsideração”, afirma Diniz (1978, p.41). Porém, embora esses dois primeiros estabelecimentos não tivessem prestígio na cidade e frequentá-los significasse risco de desmoralização pública (DINIZ, 1978; FREITAS, 1978), a situação logo começaria a se reverter. Em pouco tempo, a introdução de hotéis e restaurantes tiraria o paulistano do seu modo de vida recatado, inaugurando uma nova fase (FREITAS, 1978).

Os anos seguintes foram marcados pela abertura de outros restaurantes, que, na tentativa de conquistar o público paulistano, por vezes aceitavam também encomendas (BARBUY, 2006). O berço dessa nova restauração foram os hotéis, nos quais a exaltação à culinária francesa, que havia aportado no Brasil com a família real, se fez marcante (PODANOVSKY, 1988).

Tais estabelecimentos correspondem a uma fase de transição na cidade. Para Barbuy (2006, p. 111-112), “São Paulo dava seus primeiros passos na direção de cidade cosmopolita, agora também, por meio dos restaurantes”. E o número de estabelecimentos aumentava, sendo registrados, em 1890, 17 deles na capital paulista (SILVA, 2008).

Nessa época, conforme exposto anteriormente, as levas de imigrantes já desembarcavam em grande número, transformando a rotina e a dimensão da

¹⁴ O termo “pasto” é arcaísmo da língua portuguesa, derivado de *repas* (francês) e do latim *pastus*, que se referia a qualquer tipo de alimento. Casa de Pasto foi uma denominação comum até o final do século XIX, tanto em Portugal como no Brasil, referente aos estabelecimentos que serviam almoços e jantares.

cidade. Com isso, a culinária que se estabelecera nos restaurantes até então ganharia a companhia de outros hábitos imigrantes.

Com o passar dos anos, a multiplicação da ancestralidade imigrante (IBGE, 2006) e as favoráveis condições de mercado (KLEIN, 2000), impulsionaram a oferta formal de alimentos étnicos e o despontar de estabelecimentos voltados para tais cozinhas. De acordo com Melo e Maranhão (2003), os italianos, aqueles que vieram em maior número, passaram a dominar a maior parte do mercado nas décadas seguintes, especialmente entre 1920 e 1930, quando algumas das cantinas mais antigas, ainda em funcionamento na cidade, abriram suas portas. Após a segunda guerra mundial, a metrópole paulistana assistiu a um crescimento muito acelerado, exigindo um número maior de restaurantes, que se multiplicavam na cidade (MELO; MARANHÃO, 2003).

Assim, quando em 1965 surgiu o Guia Quatro Rodas, São Paulo era descrita como uma cidade que oferecia ao turista conforto, “com ótimos restaurantes onde você encontra comida de todos os cantos do mundo” (GUIA QUATRO RODAS, 1965, p. 27), já demarcando a importância que essa oferta gastronômica representava na constituição da sua imagem.

Nessa primeira edição do Guia, foram listados 131 endereços de restaurantes paulistanos, apresentados como os melhores da cidade, dos quais 74 eram representantes de cozinhas imigrantes (em 11 categorias) e outros 35 tinham apelo de “cozinha internacional” confirmando a forte marca estrangeira nessa oferta (GUIA QUATRO RODAS, 1965).

Ainda que os restaurantes destacados em guias e roteiros não possam ser tomados como uma amostra quantitativa probabilística daquilo que há na cidade, tais dados mostram a diversidade e, mais do que isso, constituem-se em referência de padrão de qualidade correspondente à imagem veiculada dessa oferta. A tabela 1 mostra a evolução dos restaurantes em São Paulo no período de 1971 a 2011 conforme os dados do Guia Quatro Rodas.

Tabela 1: Quantidade de restaurantes listados no Guia Quatro Rodas na Cidade de São Paulo (1971 - 2011).

Tipicidade	1971	1981	1990	2001	2011
Alemã	0	13	7	5	4
Árabe	3	10	5	12	11
Argentina	-	1	-	1	8
Austríaca	-	2	-	-	-
Boliviana	-	2	-	-	-
Chinesa	8	49	11	8	5
Coreana	-	2	1	-	3
Escandinava	1	2	1	-	-
Espanhola	2	10	6	10	4
Francesa	-	18	24	23	24
Grega	-	1	2	1	-
Húngara	1	5	1		-
Indiana	-	-	1	1	-
Indonésia	-	1	-	-	-
Italiana	51	97	47	39	41
Italiana Cantina	-	-	-	19	14
Japonesa	5	18	17	25	23
Judaica	-	1	2	3	1
Marroquina	-	-	-	-	1
Mexicana	-	1	-	-	1
Norte Americana	-	-	1	-	
Peruana					2
Portuguesa	4	8	3	5	7
Russa	2	1	1		
Suíça		3	3	2	1
Tailandesa				1	
Turca					1
Uruguaia					1

Fonte: Adaptado de Masano (2011, p. 153).

É claramente visível a diversidade, ainda que não representada em sua totalidade, já que não é esse o objetivo do Guia. Contudo, nota-se uma presença mais intensa das Gastronômias portuguesa, italiana, francesa, espanhola, japonesa, chinesa e árabe.

Em 1852 existiam apenas dois restaurantes na cidade, que eram de cozinha francesa (FREITAS, 1978). Em 2012, exatos 160 anos depois, São Paulo contava

com cerca de 13 mil restaurantes, representando as mais diversas nacionalidades e regiões brasileiras. Para visualizar melhor essa diversidade, cita-se que na edição de fevereiro de 2013, a revista *Veja São Paulo* relaciona os melhores restaurantes da cidade classificados em: alemão, árabe, brasileiro, carnes, chinês, contemporâneos, cozinha rápida, espanhol, francês, galeteria, italiano, japonês, mediterrâneo, natural, peixes e frutos do mar, peruano, pizzaria, português e variado (VEJA SÃO PAULO, 2013).

3 ENSINO TECNOLÓGICO EM GASTRONOMIA NO BRASIL E EM SÃO PAULO

Neste capítulo discorre-se sobre o ensino de Gastronomia no Brasil e a regulamentação para o ensino superior com ênfase no curso de tecnologia em Gastronomia. Foram também mapeadas as instituições ofertantes do curso na cidade de São Paulo e sintetizados resultados de estudos realizados no Brasil sobre a formação tecnológica em Gastronomia e Hospitalidade com referências ao perfil, expectativas e satisfações de alunos e egressos.

3.1 Formação profissional e superior

A demanda por profissionais qualificados e a preocupação com o ensino profissional da Gastronomia surge, na verdade, no final do século XIX em um cenário favorável para o surgimento de uma das mais famosas escolas de Gastronomia do mundo, a *Le Cordon Bleu*, fundada em Paris em 1895 (LE CORDON BLEU, 2011). Essa escola que a princípio oferecia cursos profissionalizantes de cozinha, após cinquenta anos passou a oferecer cursos superiores e de pós-graduação em gestão de negócios na área.

Nessa época, precisamente em 1946, surge a *Culinary Institute of America* (CIA) que também oferecia cursos profissionalizantes de cozinha e, há 12 anos, vem oferecendo cursos de graduação.

Os cursos de formação superior em Gastronomia no Brasil, iniciaram de maneira diferente. A realidade em nosso país, e particularmente da cidade de São Paulo, mostra que muito do contingente dos fluxos migratórios foi absorvido por restaurantes. Muitos desses indivíduos sem experiência que precisavam trabalhar “[...] começavam lavando pratos ou como ajudantes gerais e, se conseguissem demonstrar interesse e esforço, poderiam ser reconhecidos e ter mais chances de aprender e subir na carreira” (RUBIM, 2012 p. 58).

A intensa atividade industrial iniciada na década de 1920 que se instalara, principalmente, na região sudeste do Brasil, estaria em franca expansão na década de 1940. Com o objetivo de preparar a mão de obra para a indústria, o governo fez um esforço para desenvolver a educação e formação técnica e profissionalizante

criando o SENAI (Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial) em 1942 e o SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial) em 1946 (MANFRINATO, 2006).

O SENAC participou na formação e aprimoramento de profissionais em diversas modalidades de ensino: cursos livres, profissionalizantes, ensino técnico, superior e de pós-graduação em várias áreas, mas foi nos cursos de hospitalidade que o SENAC São Paulo (SENAC SP) se tornou a principal referência (MANFRINATO, 2006) no país.

Em 1951 a instituição lançou o primeiro curso de especialização para Garçom e em 1957 criou os primeiros cursos de treinamento e habilitação profissional para profissionais de hotelaria. Em 1964 iniciou os cursos de Garçom, Cozinheiro, Barman, Porteiro-Recepcionista, Secretário de Administração de Hotéis e Restaurantes, entre outros, na Escola SENAC "Lauro Cardoso de Almeida" que concentrava os programas de hotelaria (RUBIM, 2012; SENAC SP, 2012).

Nas instalações do hotel de Águas de São Pedro em São Paulo, o SENAC iniciou, em 1970, o curso gratuito de cozinheiro. Era oferecido em regime de internato, com bolsa auxílio para alunos financeiramente carentes (MIYAZAKI, 2006).

Na década de 1970 foram feitos grandes investimentos privados no setor hoteleiro. Isso aconteceu após a criação da EMBRATUR (atual Instituto Brasileiro de Turismo que conserva a sigla EMBRATUR) em 1966, o que fez surgir a demanda de mão de obra qualificada para o setor e a criação dos primeiros cursos superiores em Turismo - o primeiro em 1977 em São Paulo (SP) - e em Hotelaria - o primeiro em 1978 em Caxias do Sul (RS).

Com um enfoque mais voltado à Gastronomia, em 1977 o SENAC São Paulo desenvolveu um curso para profissionais da área hoteleira em parceria com o *chef* Paul Bocuse¹⁵ da França (SENAC SP, 2011). O curso de Cozinheiro *Chef* Internacional (CCI) foi lançado em 1994, no SENAC Águas de São Pedro. Em parceria com o *The Culinary Institute of America* (CIA), era um curso pago, voltado para um público com maior formação acadêmica e maior poder aquisitivo, com um

¹⁵ Bocuse chefiou nos anos de 1960 e 1970 o movimento da "nouvelle cuisine", caracterizado pela experimentação das receitas e por uma atenção especial na apresentação dos pratos. Em março de 2011 recebeu o prêmio de "chefe do século" do *Culinary Institute of America* (CIA).

corpo docente de professores americanos e renomados *chefs* brasileiros (MIYAZAKI, 2006). Esse curso acabou por tornar-se modelo para os cursos de tecnologia na área de Gastronomia que começariam a surgir a partir de 1999 (JHUN et al., 2009).

Assim, em 1999, surgiram os primeiros cursos superiores de Gastronomia no Brasil. Em fevereiro iniciou-se o Curso de Turismo (modalidade bacharelado) com Habilitação em Gastronomia na Universidade do Sul de Santa Catarina – Florianópolis (SC); em março o Curso Superior de Formação Específica em Gastronomia (modalidade sequencial) na Universidade Anhembi-Morumbi – São Paulo (SP); e em julho o Curso de Gastronomia (modalidade sequencial e Graduação) na Universidade do Vale do Itajaí – Itajaí (SC). Já o SENAC SP, que havia lançado o seu curso de tecnologia em Hotelaria em 1989, somente entrou definitivamente no ensino superior em Gastronomia em 2000 com um curso de tecnologia no Hotel Escola Águas de São Pedro (RUBIM, 2012 p. 60).

Os cursos profissionalizantes, técnicos em cozinha ou em Gastronomia, tem uma parcela na formação dos profissionais operacionais, mas os cursos superiores são atualmente reconhecidos como o principal mecanismo de formação na área, permitindo continuidade nos estudos de pós-graduação *lato* e *stricto sensu*.

Conforme dados levantados no *site* do MEC em novembro de 2012, havia 129 cursos de Gastronomia no Brasil, sendo 8 bacharelados e 121 tecnológicos. Percebe-se, portanto, que a formação superior na área se dá principalmente, em cursos de tecnologia.

Particularmente no estado de São Paulo, dos 33 cursos ativos em 2012, 10 estavam sediados na capital. O quadro 2 mostra as últimas avaliações desses cursos, as quais são realizadas pelo MEC em todos os cursos superiores no Brasil.

Quadro 2: Avaliação dos cursos superiores de tecnologia em Gastronomia na cidade de São Paulo em 2012.

Instituição (IES)	Sigla Instituição	CC	CPC	ENADE
Universidade Cruzeiro do Sul	UNICSUL	5	3	2
Universidade Paulista	UNIP	4	3	2
Centro Universitário Faculdades Metropolitanas Unidas	FMU	4	3	3
Universidade Anhembi Morumbi	UAM	3	2	2
Centro Universitário São Camilo	SAO CAMILO	4	3	3
Centro Universitário Estácio Radial de São Paulo	RADIAL	-	-	-
Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo	HOTEC	-	3	3
Faculdade Método de São Paulo	FAMESP	3	3	2
Centro Universitário Senac	SENACSP	5	4	4
Faculdade Paschoal Dantas	FPD	3	-	-

Fonte: Elaboração própria (2013) com base em dados do MEC (2012).

Nota: CC - Conceito do Curso; CPC - Conceito Preliminar do Curso, leva em conta a formação dos alunos, o IDD¹⁶ e dados sobre o corpo docente, a infraestrutura e as práticas pedagógicas da instituição de ensino; Enade - Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes, leva em conta a nota dos concluintes nos cursos de graduação.

Observa-se pela soma dos pontos que o Centro Universitário Senac obteve a maior pontuação (13) seguido pelo Centro Universitário Faculdades Metropolitanas Unidas (10), Centro Universitário São Camilo (10) e Universidade Cruzeiro do Sul (10). Na sequência, com 9 e 8 pontos respectivamente, aparecem a Universidade Paulista e a Faculdade Método de São Paulo. Foram classificadas com 6 pontos a Universidade Anhembi Morumbi e a Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo. O Centro Universitário Estácio Radial de São Paulo e a Faculdade Paschoal Dantas ainda não possuem pontuação completa para classificação.

Na Cidade de São Paulo, todos os cursos são de tecnologia, porém tanto os cursos de bacharelado quanto os de tecnologia, estão sujeitos à regulamentação que foi se ajustando no decorrer do tempo, como mostrado a seguir.

¹⁶ IDD Indicador de Diferença entre os Desempenhos Observado e Esperado.

3.2 Regulamentação e mercado de trabalho

A educação superior de graduação e pós-graduação no Brasil é regulamentada pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação - LDB nº9394, que estabelece as diretrizes e bases da educação, publicada em 20 de dezembro de 1996, além de outras normas correlatas.

São considerados cursos superiores de graduação todos aqueles que conferem diploma e título acadêmico, nas modalidades bacharelado, licenciatura e de tecnologia. Os bacharelados e de tecnologia promovem a formação de profissionais de nível universitário e desenvolvem a cultura erudita em todas as áreas do conhecimento (REJOWSKI, 2010), ao passo que os cursos de licenciatura formam professores para o magistério no ensino fundamental e médio (BRASIL, 1996).

Os cursos de nível tecnológico foram concebidos como um tipo de formação profissional direcionada para a rápida inserção de mão de obra qualificada no mercado.

Uma remodelação na estrutura acadêmica, vigente na época, foi proposta em 1968 nos termos de uma reforma universitária, com o objetivo de criar opções aos demorados e onerosos cursos de bacharelado e instalar cursos profissionais de menor duração, destinados a proporcionar habilitações intermediárias de nível superior, ministrados em universidades e estabelecimentos de educação superior (BRASIL, 1968).

Naquele momento foram criados os centros de educação tecnológica e no Estado de São Paulo, foi instalado o Centro Estadual de Educação Tecnológica de São Paulo em 1969, denominado em 1973 de “Centro Paula Souza”, com o objetivo explícito de promover cursos superiores de tecnologia.

O fato desses cursos serem chamados, na época, de “cursos de curta duração” fez com que, por muito tempo, fossem vistos com preconceito¹⁷, tendo assim sua designação alterada para a atual disposta pela Resolução CFE nº 12/80. Ao dispor sobre a nomenclatura dos cursos superiores de tecnologia nas áreas da engenharia, das ciências agrárias e das ciências da saúde, essa regulamentação determinou que: a) “os cursos de formação de tecnólogo passam a ser denominados

¹⁷ Citado no histórico apresentado pelo Parecer CNE/CP Nº 29/2002 sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico.

cursos superiores de tecnologia, aprovados com base nos art. 18 e 23 da Lei nº 5.540/68” b) “o profissional formado receberá a denominação de tecnólogo” (BRASIL, 2002, p. 13).

Esse mesmo parecer estabelece que “os cursos de nível superior, correspondentes à educação profissional de nível tecnológico, deverão ser estruturados para atender aos diversos setores da economia, abrangendo áreas especializadas, e conferirão diploma de Tecnólogo” (BRASIL, 2002, art. 10). Caracterizam-se pelo respeito ao perfil profissional, possui objetivos definidos e características próprias, cuja duração é proporcional aos objetivos que se pretende alcançar.

Os cursos tecnológicos não possuem diretrizes curriculares específicas (DCNs) para cada um deles. Seguem o disposto no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, criado em uma parceria entre governo, Secretaria de Ensino Profissional e Tecnológico (SETEC) do Ministério da Educação, e as instituições formadoras. É um instrumento que tem como objetivo legitimar os cursos e promover sua constante atualização para que possa atender aos avanços do mercado profissional. Apresenta denominações, o perfil do egresso, a carga horária mínima e a infraestrutura recomendada de 98 graduações tecnológicas organizadas em dez eixos temáticos.

Em sua primeira edição, em 2001, o curso tecnólogo em Gastronomia estava inserido na área profissional de Turismo e Hospitalidade a qual

Compreende atividades, inter-relacionadas ou não, referentes à oferta de produtos e à prestação de serviços turísticos e de hospitalidade. Os serviços turísticos incluem o agenciamento e operação, o guiamento, a promoção do turismo, e a organização e realização de eventos de diferentes tipos e portes. Os serviços de hospitalidade incluem os de hospedagem e os de alimentação. Os de hospedagem são prestados em hotéis e outros meios, como colônias de férias, albergues, condomínios residenciais e de lazer, instituições esportivas, escolares, militares, de saúde, acampamentos, navios, coletividades, abrigos para grupos especiais. Os serviços de alimentação são prestados em restaurantes, bares e outros meios, como empresas, escolas, clubes, parques, aviões, navios, trens, ou ainda em serviços de bufês, “*caterings*”, entregas diretas, distribuição em pontos de venda. Estas atividades são desenvolvidas num processo que inclui o planejamento, a promoção e venda e o gerenciamento da execução (BRASIL, 2001, p. 23).

Já na edição mais recente, publicada em 2010, a atividade gastronômica é citada textualmente no eixo temático de Hospitalidade e Lazer, que

Compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, entretenimento e interação. Abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à hospitalidade e ao lazer. As atividades compreendidas nesse eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e Gastronomia, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns desse eixo (BRASIL, 2010, p.6).

Ainda na mesma publicação, no caso específico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, tem-se o seguinte:

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

Carga horária mínima 1.600 horas.

Infraestrutura recomendada: Biblioteca, incluindo acervo específico e atualizado; Cozinha fria e quente; Laboratório de bebidas; Laboratório de informática com programas específicos; Laboratório de panificação e confeitaria; Restaurante didático. (BRASIL, 2010)

Observa-se ainda que a profissão de tecnólogo em Gastronomia aparece na Classificação Brasileira de Ocupações - CBO - no código 2711 que identifica “*Chefs de cozinha e afins*” com dois cargos. Numa busca com a palavra-chave “Gastronomia” no site da CBO¹⁸, obtém-se o seguinte resultado:

2711-05 - *Chefs de cozinha – Chef, Chef de partida, Chef executivo de cozinha, Encarregado de cozinha, Subchef de cozinha, Supervisor de cozinha.*

2711-10 - Tecnólogo em Gastronomia – Gastrólogo. (CBO, 2011, s. p.)

¹⁸ A CBO é um órgão do Ministério do Trabalho que objetiva uniformizar a identificação das ocupações do mercado de trabalho, apenas para fins classificatórios de ordem administrativa.

Tais profissionais

Criam e elaboram pratos e cardápios, atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos. Gerenciam brigadas de cozinha e planejam as rotinas de trabalho. Podem gerenciar, ainda, os estoques e atuar na capacitação de funcionários (CBO, 2011, s.p.).

O crescimento do setor em virtude das novas demandas fez surgir a necessidade de uma mão de obra, que durante muito tempo não foi especializada, aproveitando apenas indivíduos sem formação que precisavam ganhar o próprio sustento. A maioria destes profissionais aprendia pela própria experiência prática, sem conhecimento técnico ou estudo de qualquer natureza. Porém, o refinamento do segmento passou a exigir um profissional cada vez mais qualificado.

Os cozinheiros de formação empírica tem progressivamente dado lugar a profissionais formados em nível superior. Um empreendimento gastronômico além de fornecer comida, pode atribuir ao alimento valores simbólicos que atendam às necessidades psicossociais. Um restaurante deve posicionar-se em relação a seus produtos, sua cozinha deve expressar suas influências geográfico-culturais e para tanto seu *chef* deve ter adquirido profundo conhecimento da área. É preciso ter passado pelas bases profissionais de cozinha, bem como pelas diferentes técnicas, por um amplo repertório de ingredientes, além de ter experimentado o maior número possível de combinações sensoriais, tudo isso aliado a habilidades administrativas e interpessoais.

A demanda do mercado por profissionais qualificados tem crescido mais rapidamente do que o próprio número de profissionais com este perfil. São necessários *chefs* de cozinha em restaurantes, bares, hotéis, navios, *catering* aéreo, eventos, indústria de alimentos, e até mesmo em hospitais. Cerca de 98% dos alunos que optam pela formação tecnológica em Gastronomia finalizam o curso empregados, conforme notícia publicada em *site* da Abril em 2008¹⁹.

Ao se consultar os sites de empregos e currículos, Catho, Manager e Monster, em 4 de setembro de 2011, havia 92 vagas disponíveis na área naquele dia. Na maioria dos casos, o tecnólogo em Gastronomia encontra uma vaga no mercado por meio da própria rede de relacionamentos com os *stakeholders* do curso (docentes, organizações de estágio, colaboradoras e que buscam profissionais na

¹⁹ Conforme <www.abril.com/notícia>. Acessado em 16/08/2012

instituição), sendo indicado conforme seu desempenho e conhecimento. Neste caso, além de proporcionar a formação, o curso reposiciona os conceitos que levaram o aluno à escolha do curso de Gastronomia e é também um veículo de ingresso no mercado de trabalho.

É preciso lembrar que, como citado por Belculfine (2011), o profissional da área não atua somente na cozinha. Para esse autor, a atuação dos profissionais egressos dos cursos superiores em Gastronomia, extrapolaria o ambiente físico da cozinha e às práticas operacionais. Sua atuação se estenderia às:

[...] funções de garçom, *maitre*²⁰, *sommelier*²¹, barista²², *barman*, gestor e comprador nos diversos empreendimentos gastronômicos como restaurantes comerciais, de hotéis, industriais, de hospitais, bares, pizzarias, rosticerias, padarias, confeitarias, buffets etc. Ainda, outras áreas a serem exploradas são as de consultoria, *personal chef*²³, magistério, fotografia e/ou *food designer*²⁴, vendas em *food service* (fornecimento de insumos e soluções, prestados por empresas ou indústrias de alimentação, para o mercado de alimentação fora do lar). (BELCULFINE, 2011, p 51).

Até o momento da finalização desta dissertação, a profissão de gastrólogo ainda não havia sido regulamentada. Contudo o projeto de lei 6.049/2005, com disposições quanto à regulamentação do exercício da profissão de Cozinheiro, foi aprovado em no dia 10 de outubro de 2012 (CAMARA DOS DEPUTADOS, 2012a). Já projeto de lei 2079/2011, propondo a regulamentação do exercício da atividade de gastrólogo encontra-se em tramitação (CAMARA DOS DEPUTADOS, 2012b).

²⁰ *Maitre*: Coordenador dos serviços no salão.

²¹ *Sommelier*: Expert no serviço de bebidas, especificamente vinhos.

²² Barista: Profissional especializado em cafés de alta qualidade.

²³ *Personal Chef*: termo que define as funções de um *chef* particular, isto é, um *chef* especialista em pequenos eventos particulares, desenvolvendo e servindo um cardápio criado com exclusividade.

²⁴ *Food Designer*: termo que define o trabalho de elaboração, produções e montagens de pratos para fotos.

4 EXPECTATIVA E SATISFAÇÃO DE ALUNOS DE UM CURSO TECNOLÓGICO DA CIDADE DE SÃO PAULO

Este capítulo enfoca a pesquisa de campo junto a dois grupos de alunos - ingressantes e concluintes – do curso de gastronomia das Faculdades Metropolitanas Unidas da cidade de São Paulo. Inicia-se pelas considerações metodológicas que nortearam a pesquisa, e segue com a apresentação dos resultados a partir do perfil dos entrevistados e suas expectativas e satisfações em relação à vida universitária e ao curso, à adaptação ao curso e ao desenvolvimento profissional. Finaliza com uma análise da variação da expectativa e satisfação face a determinadas características do perfil dos alunos.

4.1 Considerações metodológicas

Esta pesquisa caracteriza-se como exploratória, pois procurou em um primeiro momento “aprimorar ideias ou descobrir intuições” (DENCKER, 2007, p. 151), envolvendo o levantamento bibliográfico sobre Gastronomia e a formação superior nessa área. Nesta fase pode-se delimitar o tema, formular o problema, levantar as hipóteses e identificar conceitos e variáveis.

Mas também se configura como uma pesquisa descritiva uma vez que descreve aspectos da formação tecnológica em Gastronomia no Brasil, estabelecendo relações entre variáveis, como citado por Dencker (2007). Assume a forma de levantamento, com a utilização de um questionário para a coleta de dados que retratam “a situação no momento da pesquisa” (DENCKER, 2007, p. 151).

Fundamenta-se em pesquisas sobre a visão de alunos universitários em outras áreas, já que não foi identificado um único estudo sobre as opiniões de ingressantes e/ou de concluintes de cursos superiores de Gastronomia quanto a sua formação. Selecionaram-se duas pesquisas sobre essa temática em outras áreas, que contribuíram para a definição da metodologia a ser empregada.

Tratando do perfil de ingressantes e concluintes em cursos de graduação em Secretariado Executivo de várias instituições universitárias do Brasil, Bilert e Biscoli (2011) apresentam resultados sobre o gênero, estado civil, idade, escolaridade,

ocupação ou atividade profissional, segmento e setor da empresa onde trabalham e média salarial dos respondentes. A discriminação de cada uma dessas variáveis, em especial da ocupação, setor e faixa salarial, foram utilizadas nas alternativas do perfil dos alunos que participaram da presente pesquisa.

Enfocando especificamente os perfis, opiniões e expectativas dos ingressantes e concluintes de um curso de Administração em São Paulo, encontrou-se a dissertação de mestrado de Araújo (2011). Trata-se de uma pesquisa robusta, onde o autor aplica dois questionários, um a alunos do primeiro e segundo semestres (ingressantes) e outro a alunos do oitavo semestre (concluintes), em um total de 449 respostas.

Neste último trabalho, o autor analisou o perfil dos alunos mediante um conjunto extenso de variáveis: *campus do curso*, período, momento da vida (se já havia cursado outro curso universitário), sexo, cor/etnia, faixa etária, estado civil, residência, colocação profissional, dependência familiar e renda *per capita*, disponibilidade para o estudo e motivo de escolha do curso e da instituição. Mas o mais importante dessa pesquisa foi a metodologia e o modelo de instrumento utilizado para medir os níveis de expectativa e satisfação dos alunos. Araújo avaliou esses níveis a partir de nove categorias: adaptação ao curso, base de conhecimento para o curso, desenvolvimento da carreira, realização de exames, envolvimento em atividades extracurriculares, métodos de estudo, relacionamento com os colegas, relacionamento com os professores e variações entre os perfis identificados.

Face aos objetivos desta dissertação, optou-se por adaptar a metodologia de Araújo (2011), para: a) elaboração do questionário sobre a expectativa e satisfação de alunos com base em três categorias: vida universitária e curso (expectativas gerais); adaptação ao curso; e desenvolvimento profissional; b) tratamento de dados com a utilização da escala de Lickert. Esclarece-se que Araújo utilizou uma escala preliminar de 1 a 4 pontos nos questionários, os quais foram, na tabulação, transformados em uma escala de 1 a 10 pontos. Preferiu-se adotar uma escala de 5 pontos, a fim de não distorcer a visão dos alunos.

Com base nesses dois estudos, foram elaborados dois questionários diferentes, com 55 questões cada um (anexos 1 e 2). A opção pelo questionário se justifica, pois esse instrumento tem a finalidade de “obter, de maneira sistemática, informações sobre variáveis que intervêm em uma investigação, em relação a uma população ou amostra determinada” (DENCKER, 2007, p. 175).

Foram aplicados aos alunos do Curso de Tecnologia de Gastronomia das Faculdades Metropolitanas Unidas nos períodos matutino e noturno nos dias 21 e 22 de novembro de 2012. Participaram da pesquisa alunos que estavam cursando o primeiro semestre, denominados ingressantes, e os do quarto semestre, denominados concluintes.

Esclarece-se que o pré-teste sobre o perfil dos alunos foi aplicado em novembro de 2012 e sobre as expectativas/satisfação em dezembro de 2012. Embora fosse mais interessante aplicar o questionário aos ingressantes no início do primeiro semestre, face ao redirecionamento da pesquisa após o exame de qualificação, isso não foi possível. No entanto, a percepção dos ingressantes não fica comprometida, pois esta se referiu à vivência durante o primeiro semestre.

O questionário foi elaborado em duas partes com finalidades distintas. Na primeira, buscou-se caracterizar o perfil do respondente e levantar as suas motivações e expectativas gerais a partir do seguinte conjunto de variáveis:

- a) Dados gerais: semestre em curso, sexo, faixa etária, estado civil, escolaridade prévia, razões de escolha da instituição e do curso, ocupação/atividade profissional atual, faixa salarial atual, atuação no setor de alimentos e bebidas, influência do trabalho no desempenho no curso.
- b) Motivações e expectativas gerais: motivo de escolha da instituição de ensino superior e do curso, visão do mercado, salário médio, profissão a exercer, tipo de empresa onde trabalhará e pretensão salarial após cinco anos de formado.

A segunda parte do questionário foi composta por afirmações sobre as expectativas dos ingressantes ao longo do curso e as experiências vividas pelos concluintes desde o início do curso. Utilizou-se a escala Lickert com cinco alternativas com as respectivas pontuações: 1 - discordo totalmente; 2 - discordo parcialmente; 3 - não concordo, nem discordo; 4 - concordo parcialmente; 5 - concordo totalmente. Com esses valores atribuídos, pode-se chegar a uma nota média do nível de expectativa/satisfação dos respondentes, ou seja, dos alunos que participaram da pesquisa.

A amostra é de conveniência, pois somente foram selecionados os alunos que estavam cursando o primeiro e o quarto semestres do curso tecnológico de Gastronomia das Faculdades Metropolitanas Unidas. De um total de 160

ingressantes e 146 concluintes matriculados nesses semestres, 55 ingressantes; 60 concluintes responderam o questionário, compondo a amostra.

Os dados coletados foram registrados em planilha Excel, e tratados mediante estatística descritiva. Calculou-se a média e o desvio padrão das questões de cada categoria e foram gerados gráficos e tabelas para apoiar a descrição e análise dos resultados.

4.2 Perfil dos alunos participantes da pesquisa

Dos 115 alunos que responderam os questionários 55 pertenciam ao primeiro semestre (ingressantes) sendo 29 do período matutino e 26 do período noturno, os 60 restantes cursavam o quarto semestre (concluintes), 30 alunos no período matutino e 30 no período noturno.

Houve certo equilíbrio em relação ao sexo dos respondentes, pois pouco mais de metade da amostra era constituída de mulheres (62, 54%), conforme mostra o gráfico da figura 1.

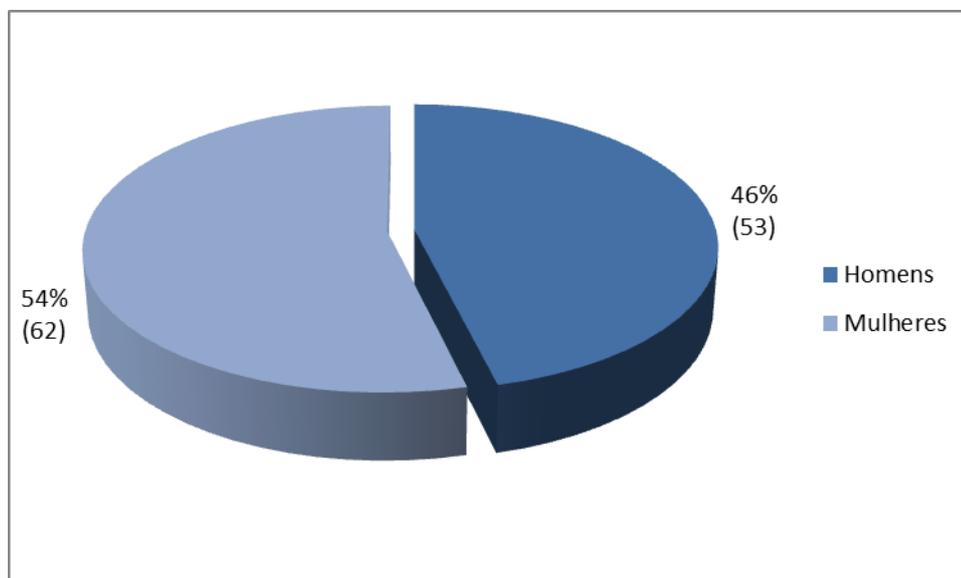


Figura 1: Gênero dos integrantes da pesquisa.

Fonte: Elaboração própria (2013).

Em relação à faixa etária (Figura 2), observa-se que 20 alunos ingressantes (36%) e 17 alunos concluintes (28%) têm entre 20 e 24 anos, sendo, portanto, a faixa etária mais representativa. Em seguida tem-se os alunos entre 25 e 29 anos, sendo 11 (21%) ingressantes e 10 (17%) concluintes, e entre 30 e 34 anos sendo 10 (18%) ingressantes e 9 (15%) os concluintes. Os mais jovens, até 19 anos, aparecem em seguida - são 8 (15%) os ingressantes e 10 (17%) os concluintes.

As duas faixas restantes – entre 35 e 40 anos e acima de 40 anos são as menos representativas tanto de ingressantes quanto de concluintes. Interessante notar que nesta última faixa etária (acima de 40 anos) há uma diferença significativa a favor dos concluintes – 5 a mais que os ingressantes. Esse resultado pode indicar uma tendência de diminuição da faixa etária dos alunos do curso, a ser investigada futuramente.

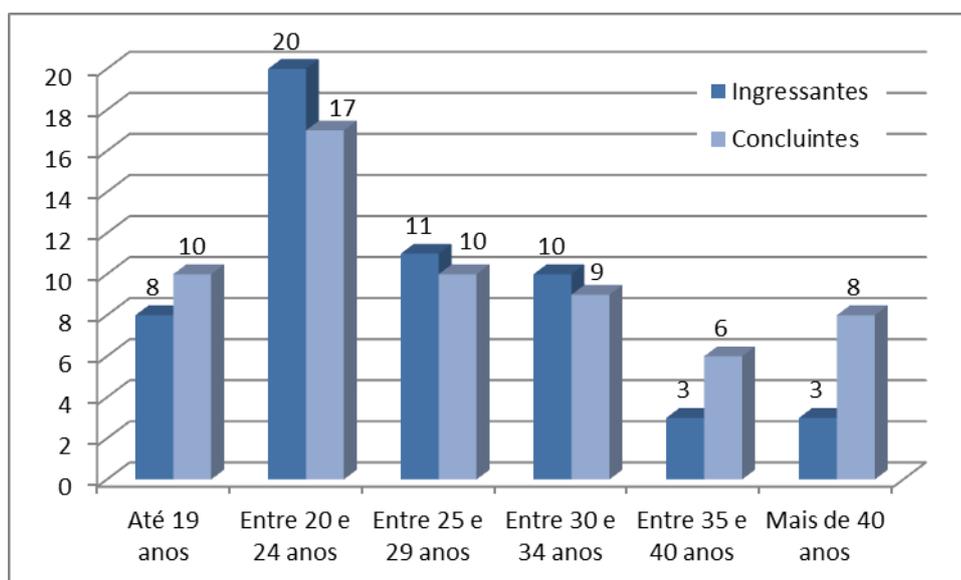


Figura 2: Faixa etária dos integrantes da pesquisa.

Fonte: Elaboração própria (2013).

Quanto ao estado civil dos alunos (Figura 3), a maioria tanto de ingressantes 39 (71%) quanto de concluintes 42 (70%) declararam-se solteiros, sendo aproximadamente 70% de cada grupo. Os casados representam cerca de 20% dos alunos ingressantes 11 (20%) e concluintes 13 (22%). Os menos representativos têm união estável - 4 (7%) ingressantes e 2 (3%) concluintes – ou são divorciados - 1 (2%) ingressantes e 3 (5%) concluintes.

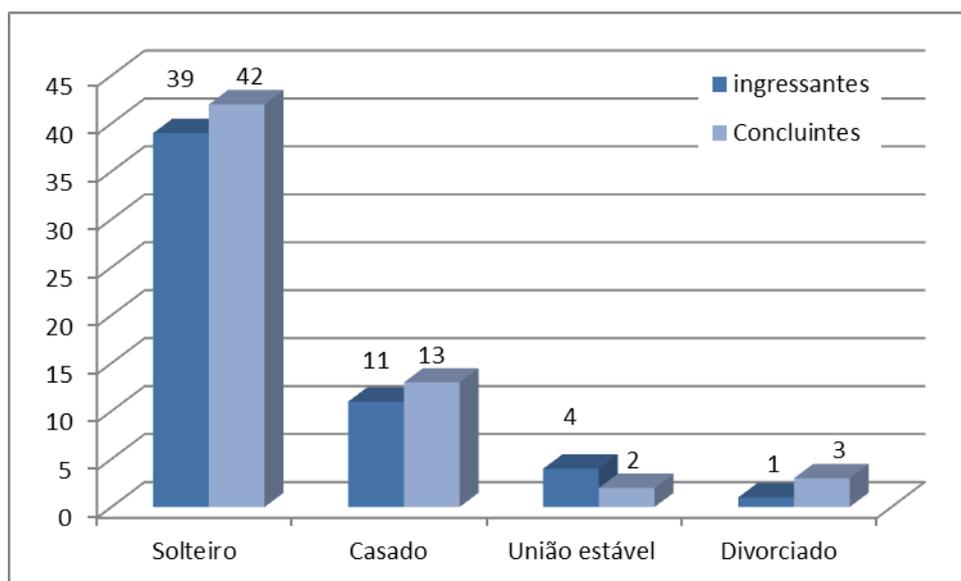


Figura 3: Estado civil dos integrantes da pesquisa.

Fonte: Elaboração própria (2013).

A escolaridade prévia dos alunos, ou seja, qual era o seu nível de formação antes de ingressar no curso de Gastronomia da FMU (Figura 4), revelou que a maioria deles tinha completado o ensino médio - 24 (43%) ingressantes e 26 (43%) concluintes - ou técnico - 4 (7%) ingressantes e 8 (13%) concluintes depreendendo-se que o técnico seria equivalente ao ensino médio. Isto porque o aluno para ingressar no curso de tecnologia tem como pré-requisito ter cursado o ensino médio.

Há uma porcentagem significativa de alunos com formação superior prévia - 10 (18%) ingressantes e 13 (22%) concluintes, ou que, embora tenham estado em outra faculdade, tem curso superior prévio incompleto - 17 (32%) ingressantes e 10 (17%) concluintes. O fato de 3 (5%) concluintes terem declarado possuir outro grau de instrução, se referiu a possuírem cursos de pós-graduação em cursos de especialização (*lato sensu*).

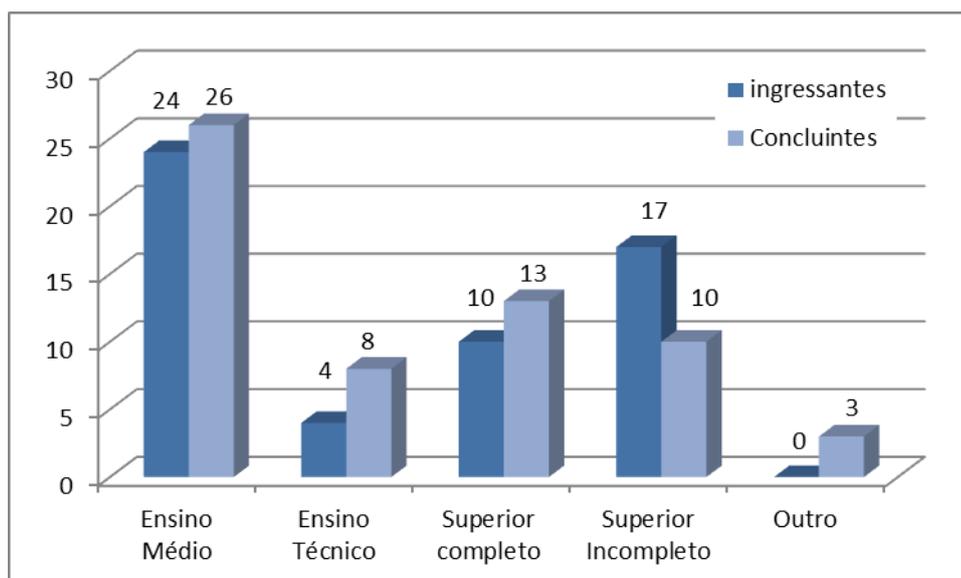


Figura 4: Nível de escolaridade prévia dos integrantes da pesquisa.

Fonte: Elaboração própria (2013).

Quanto à ocupação ou atividade profissional exercida (Figura 5), pelos ingressantes, prevalece a atuação como funcionários de empresa privada 22 (40%), seguida de somente estudante 19 (35%) e de negócio próprio 6 (11%), além de autônomo 4 (7%), outra atividade 3 (5%) e estagiário 1 (2%). Obviamente, como alunos cursando o primeiro semestre do curso, era esperado que poucos ou nenhum já estivessem trabalhando na área.

Já em relação aos concluintes, as principais atuações eram como funcionários de empresa privada 23 (38%), somente estudante 11 (18%) e estagiários 10 (17%), além de negócio próprio 8 (13%), autônomo 4 (7%), exercer outra atividade 3 (5%) ou funcionário público 1 (2%).

A proporção de concluintes que atua como estagiário é superior a de ingressantes, mesmo que este não seja obrigatório, pois é uma forma de ingressar no mercado de trabalho.

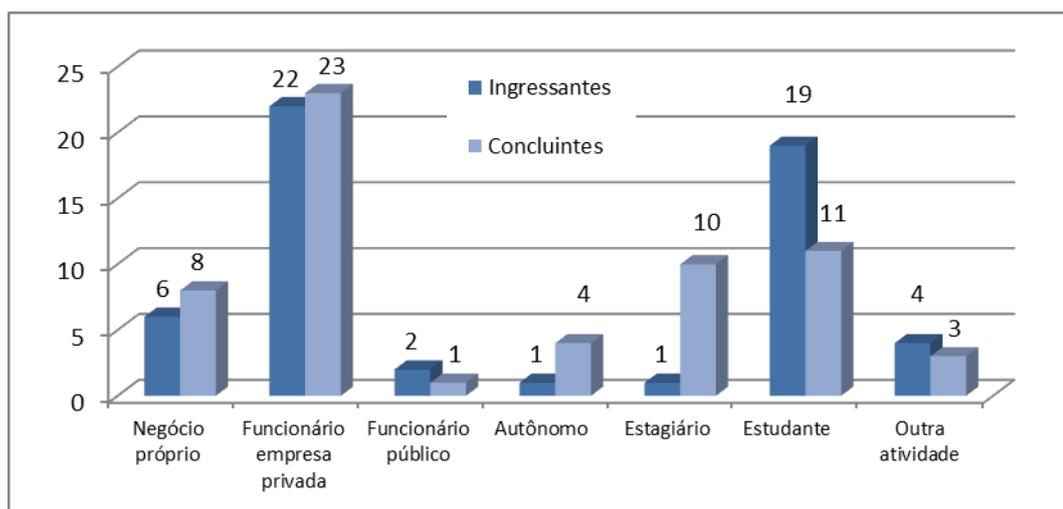


Figura 5: Ocupação ou atividade profissional exercida pelos integrantes da pesquisa.

Fonte: Elaboração própria (2013).

Passando para a média atual do salário ou renda mensal dos respondentes (Figura 6) verificou-se que boa parte deles não exerce atividade remunerada ou não responderam a esta questão - 24 (44%) ingressantes e 20 (33%) concluintes. Tendo como base o salário mínimo (SM) de 2012 (R\$ 622,71), a maioria dos alunos ganha até 4 SM, com alta concentração na faixa de até 2 SM – 18 (33%) ingressantes e 21 (35%) concluintes. Nota-se que na faixa de 4 SM, há um maior número de ingressantes 5 (9%) do que de concluintes 2 (3%), situação inversa na faixa de 5 SM – 1 (2%) ingressante e 2 (3%) concluintes. Nas faixas de 6 e 7 SM tem-se apenas 1 ingressante e 1 concluinte. Nenhum dos respondentes assinalou ganhar em torno de 8 SM, e de 9 a mais de 20 SM tem-se 2 ingressantes e 6 concluintes.

Verifica-se que os concluintes podem ganhar até mais de 20 SM e os ingressantes até 10 SM, configurando a ascensão na carreira no decorrer do curso. No entanto esse resultado pode ser influenciado por alunos que já possuem negócio próprio ou que já estão incluídos no mercado de trabalho em cargos com salários altos.

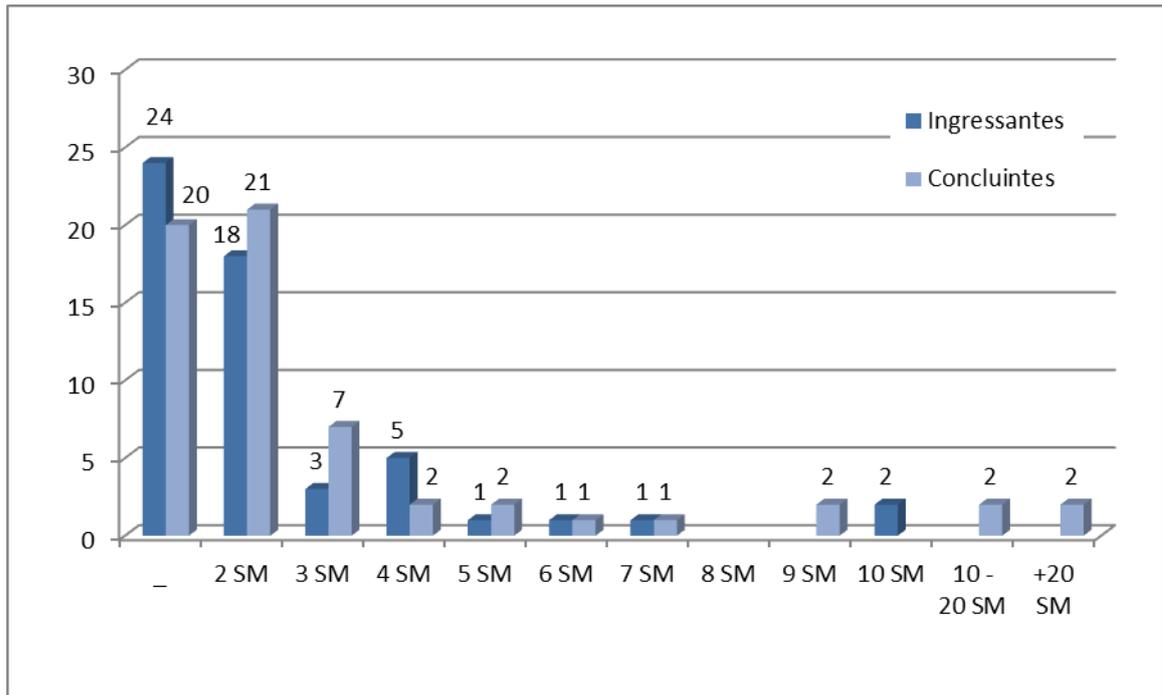


Figura 6: Média salarial dos integrantes da pesquisa.
Fonte: Elaboração própria (2013).

Quanto à inserção na forma de trabalho ou estágio no setor de alimentos e bebidas (Figura 7), observa-se que 17 (31%) ingressantes e 10 (17%) concluintes não trabalham ou não responderam, 19 (35%) ingressantes e 33 (55%) concluintes atuam no setor de alimentos e bebidas e 19 (35%) ingressantes e 17 (28%) concluintes não atuam no setor. Percebe-se claramente a maior inserção na área por parte dos concluintes o que valida a formação superior na área.

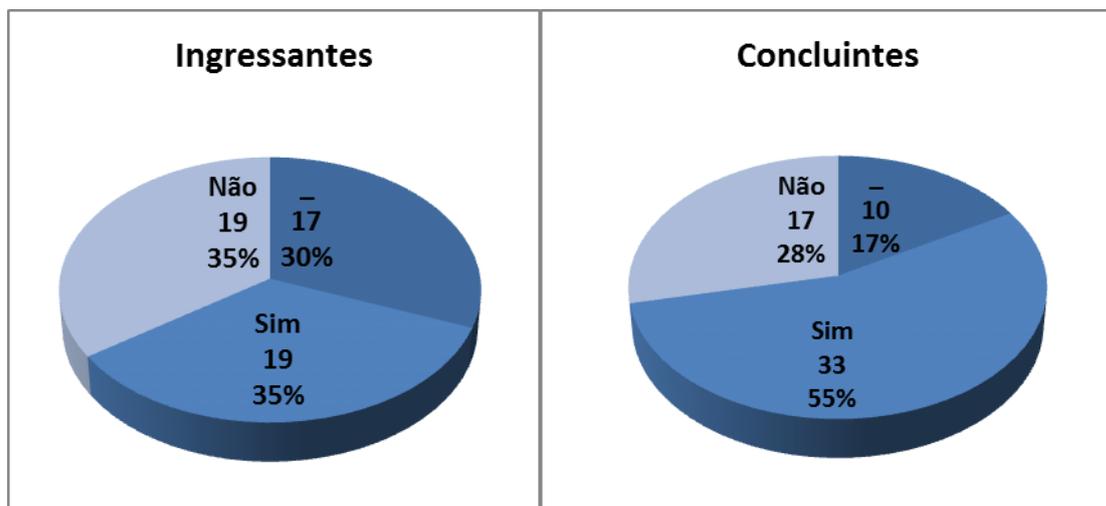


Figura 7: Inserção na área de alimentos e bebidas dos integrantes da pesquisa.
Fonte: Elaboração própria (2013).

4.3 Motivação e expectativas gerais

Pela Figura 8 percebe-se que os principais motivos da escolha da instituição de ensino superior do curso de Gastronomia são, para os ingressantes, o valor da mensalidade 17 (31%), a proximidade do local de residência 16 (29%) e o nome (ou marca) da instituição 12 (22%). Ainda foram citadas as indicações de ex-alunos 8 (15%) e outros motivos 2 (4%)

Para os concluintes altera-se a ordem dos motivos. O primeiro sendo o valor da mensalidade 26 (43%) com maior destaque, o segundo, o nome da instituição 13 (22 %) e o terceiro a proximidade do local de residência ou trabalho 12 (20%). Outros motivos 7 (12%) e a indicação de ex-alunos 2 (3%) constituem os demais motivos.

Verifica-se que houve maior influência da indicação de ex-alunos para os ingressantes do que para os concluintes.

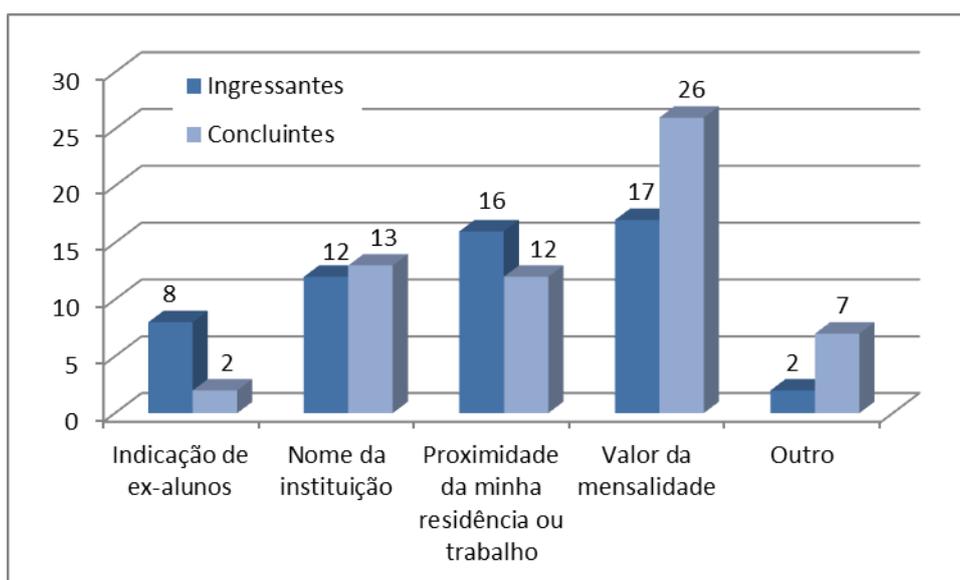


Figura 8: Motivo da escolha da instituição pelos integrantes da pesquisa.

Fonte: Elaboração própria (2013).

Passando para o motivo da escolha do curso de Gastronomia (Figura 9), 22 (40%) ingressantes e 21 (35%) concluintes buscam melhores oportunidades de trabalho, 9 (16%) ingressantes e 10 (17%) concluintes, desejam uma formação técnica para aprimorar as atividades que já exercem, 8 (15%) ingressantes e 10

(17%) concluintes almejam um título ou diploma universitário e 16 (29%) ingressantes e 19 (32%) concluintes alegam outros motivos.

O alto número de alunos que responderam outros motivos sugere uma revisão das alternativas da questão, pois foram citadas como motivações, por exemplo, interesse pessoal, gostar de cozinhar, paixão por gastronomia, adquirir conhecimento, possuir negócio na área e pretender trabalhar na área.

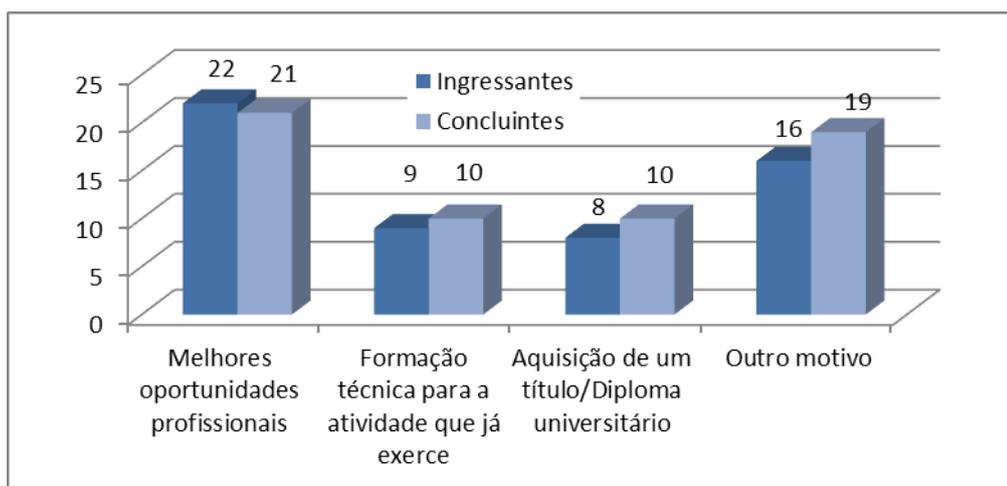


Figura 9: Motivo da escolha do curso de Gastronomia pelos integrantes da pesquisa.

Fonte: Elaboração própria (2013).

Por outro lado, a visão do aluno quanto à sua expectativa em relação ao mercado de trabalho na área de Gastronomia em São Paulo e no Brasil (Figura 10) mostrou-se mais otimista pelos ingressantes do que pelos concluintes 46 (84%) ingressantes e 34 (57%) concluintes consideram o mercado com boas oportunidades de trabalho, 9 (16%) ingressantes e 23 (38%) concluintes veem o mercado com oportunidades de trabalho e 3 (5%) concluintes consideram o mercado de trabalho fechado. Um aluno respondeu que “faltam pessoas que queiram trabalhar de verdade”.

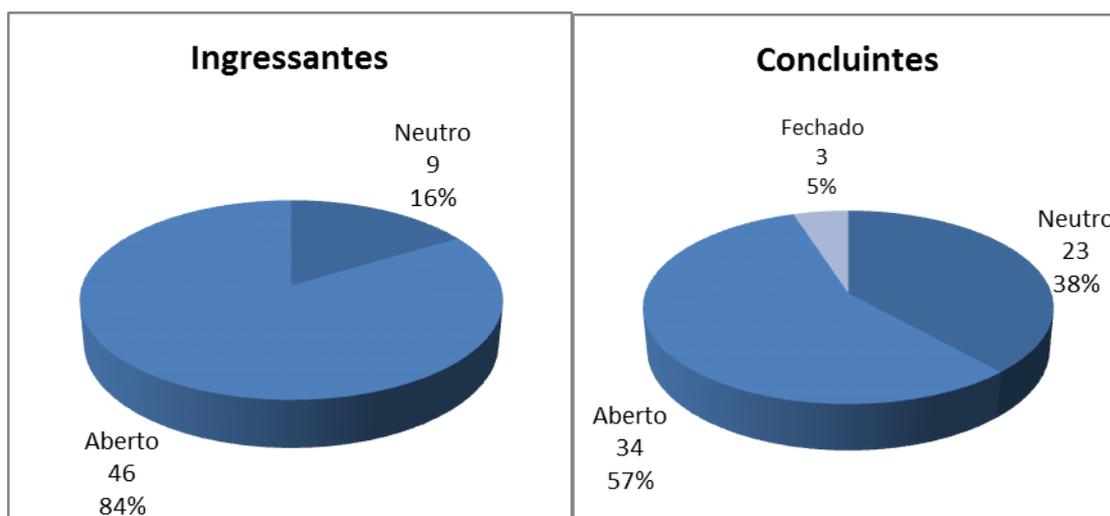


Figura 10: Opinião dos alunos participantes da pesquisa em relação ao mercado de trabalho.

Fonte: Elaboração própria (2013).

Em relação ao ganho salarial de um Gastrólogo no Brasil em salários mínimos (SM), a figura 11 mostra que apenas 5 (9%) ingressantes e 4 (7%) concluintes não souberam estimar esse valor. Percebe-se também que para aproximadamente metade dos ingressantes 27 (50%) um Gastrólogo no mercado ganharia de 2 a 4 SM enquanto que 10% (16) deles veem esse ganho entre 10 e 20 SM, e os outros restantes 17 (30%) citaram as outras faixas com 4, 3 ou 2 indicações.

Já para os concluintes, embora a grande maioria 46 (77%) também considere que esse ganho seja de 2 a 4 SM, houve maior concentração de respostas na faixa de 2 SM (24,%) do que no caso dos ingressantes. Os demais concluintes (10, 13%) citaram que esse ganho seria de 6 a 10 SM. Nenhum concluinte citou as faixas acima de 10 SM.

Percebe-se mediante esses resultados que os concluintes têm uma expectativa de ganho salarial menor do que a dos ingressantes. Estes estão mais suscetíveis a mitificações da profissão ao iniciarem o curso, ou seja, podem ter sido influenciados pela mídia, desta forma esperam um ganho salarial maior.

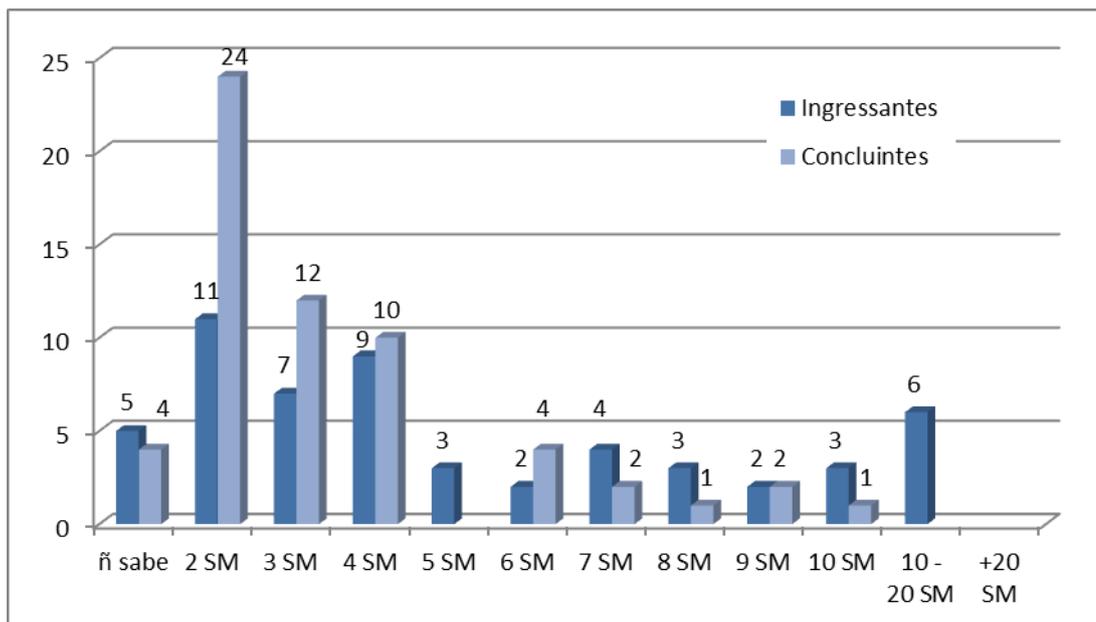


Figura 11: Opinião dos respondentes sobre o ganho salarial do Gastrônomo no Brasil em 2012.

Fonte: Elaboração própria (2013).

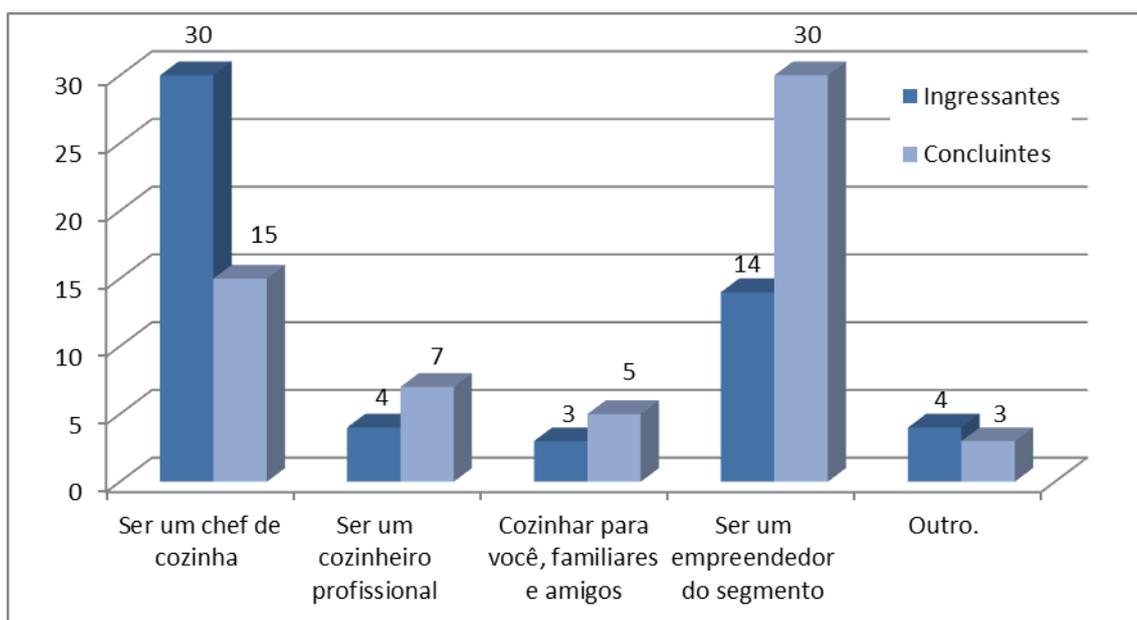


Figura 12: Expectativa de atividade profissional dos alunos participantes após o término do curso.

Fonte: Elaboração própria (2013).

Associado ao ganho salarial a maioria dos alunos espera (figura 12), após o término do curso, tornar-se *chef* de cozinha ou ser um empreendedor do setor. No entanto, há uma maior expectativa dos ingressantes como *chef* de cozinha 30 (55%)

do que dos concluintes 15 (25%); para estes há uma maior expectativa em empreender seus próprios negócios 30 (50%) do que os primeiros 14 (25%). Os demais ingressantes 11 (20%) e concluintes 15 (25%) veem-se como cozinheiro profissional ou desejam cozinhar para si próprio, familiares e amigos (*hobby*). Outras atuações citadas foram as de consultor, *personal chef*, gastronomia voltada à sustentabilidade, gastronomia em eventos e *buffets*, e crítica gastronômica.

Tais expectativas de atuação levam os alunos a estimar que, após 5 anos atuando na área, podem obter ganhos salariais mais elevados do que quando acabem de terminar o curso.

Os ingressantes pretendem, após 5 anos de formados, ganhar de 3 a mais de 20 SM sendo que a maioria espera ganhar 8 ou de 10 a 20 SM (30,65%). Os concluintes veem-se ganhando de 3 a mais de 20 SM, sendo que a maioria estima esse ganho nas faixas de 8, 9 ou entre 10 e 20 SM 32 (53%).

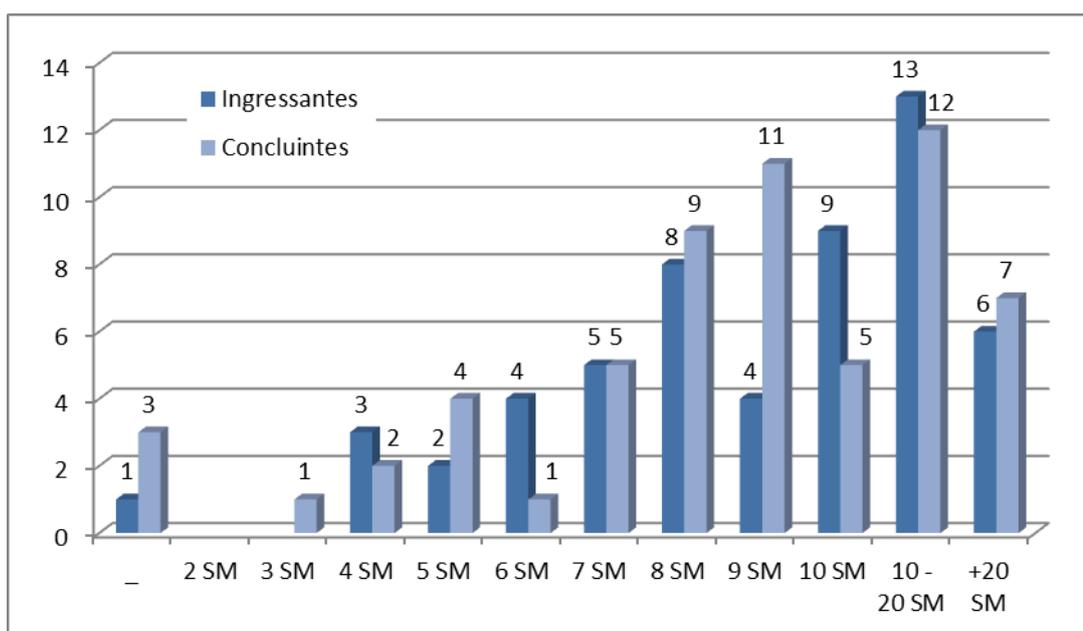


Figura 13: Pretensão salarial em salários mínimos (SM) dos alunos participantes após 5 anos de formados.

Fonte: Elaboração própria (2013).

Outros aspectos a serem detalhados sobre a atuação profissional futura dos alunos poderia mostrar o tipo de cozinha e de empreendimento ao qual eles tencionam atuar.

4.4 Níveis de expectativa e satisfação dos alunos

A análise dos resultados exposta neste item fundamenta-se em tabelas e gráficos (figuras). As tabelas apresentam as médias, o desvio padrão e o índice de concordância (%) das respostas de ingressantes e concluintes, e nos gráficos tem-se os níveis de expectativa e de satisfação com fins de comparação. As questões, nas tabelas, encontram-se transcritas na íntegra, e os dados estão ordenados de forma decrescente pelo valor da média; nos gráficos, o texto das questões foi reduzido ao seu núcleo central, e os dados estão ordenados pela sequência original do instrumento de coleta de dados. Ainda, nas tabelas a média foi arredondada em três casas decimais, para melhor cômputo do desvio padrão, e nos gráficos em duas casas decimais para facilitar a leitura.

4.4.1 Vida universitária e curso

Para os ingressantes, as questões com maior índice de concordância de respostas neste bloco (tabela 2) referem-se às condições oferecidas no curso para o desenvolvimento profissional (96,36%), ao bom atendimento dos funcionários (94,91%) e à contribuição da coordenação para o bom relacionamento (94,18%) na convivência universitária.

Tabela 2: Expectativa de ingressantes em relação à vida universitária e ao curso em 2012

Questões	Média	Desvio Padrão	Percentual de Concordância
Busco neste curso condições para o meu desenvolvimento profissional.	4,818	0,475	96,36%
É importante um bom atendimento e clareza das informações oferecidas prontamente e pelos funcionários.	4,745	0,480	94,91%
A direção do curso (coordenação) deve contribuir para o bom relacionamento entre professor-aluno, aluno-aluno e aluno-direção.	4,709	0,567	94,18%
Penso na formação universitária como uma forma de investir financeiramente em meu futuro.	4,582	0,762	91,64%
Espero me tornar alguém diferente ao término do curso.	4,415	0,887	88,30%
Ao fim do curso estarei preparado/a para oferecer meus conhecimentos à disposição de outros.	4,407	0,659	88,15%
Estou certo de ter escolhido o melhor curso possível para a minha formação	4,382	0,757	87,64%
Tenho grandes expectativas quanto à vida universitária.	4,255	0,673	85,09%
Este curso aparenta ter ótimo conteúdo e disciplinas relevantes.	4,185	0,848	83,70%
A vida universitária me apresentará uma cultura e modo de vida que atende às minhas expectativas existenciais.	4,109	1,012	82,18%
A vida universitária será intensa e vibrante, marcada por opostos, com muito estudo aliado a muita diversão.	3,852	1,156	77,04%
A vida universitária será tranquila e harmoniosa, pautada pelo estudo e formação profissional.	3,778	1,176	75,56%
Possuo expectativas em relação ao curso, embora não saiba ou consiga nomeá-las.	3,731	1,069	74,62%

Fonte: Elaboração própria (2013).

Por outro lado, esses alunos apresentaram menores índices de concordância ao nomear as suas expectativas em relação ao curso 74 (62%) e de considerarem a vida universitária tranquila 75 (56%). Tais questões apresentaram maior dispersão das respostas neste item com desvios padrões ao redor de 1.

Para os concluintes, as questões com maior índice de concordância sobre a vida universitária e o curso (tabela 3) referem-se à formação universitária como um investimento no futuro (90,3%) e às condições do curso para o desenvolvimento/atuação profissional (88,33%).

Tabela 3: Satisfação de concluintes em relação à vida universitária e ao curso em 2012.

Questões	Média	Desvio Padrão	Percentual de Concordância
Avalio positivamente a formação universitária como forma de investir financeiramente em meu futuro.	4,517	0,701	90,33%
Encontrei neste curso condições para o meu desenvolvimento profissional.	4,417	0,720	88,33%
A direção do curso (coordenação) contribui para o bom relacionamento entre professor-aluno, aluno-aluno e aluno-direção.	4,383	0,691	87,67%
Sinto-me preparado para oferecer meus conhecimentos à disposição de outros.	4,350	0,633	87,00%
Estou certo(a) de ter escolhido o melhor curso possível para a minha formação.	4,186	0,937	83,73%
A vivência universitária me tornou alguém diferente.	4,100	0,969	82,00%
Este curso possui ótimo conteúdo e disciplinas relevantes.	4,083	0,829	81,67%
Minhas expectativas em relação à vida universitária foram atendidas ao longo do curso.	3,783	0,761	75,67%
Quando entrei na universidade eu possuía expectativas em relação ao curso, embora não sabia ou consiga nomeá-las.	3,700	1,013	74,00%
A cultura e modo de vida apresentados no curso atenderam às minhas expectativas existenciais.	3,617	1,209	72,33%
A vida universitária tem sido intensa e vibrante, marcada por opostos, com muito estudo aliado a muita diversão.	3,600	1,077	72,00%
A vida universitária tem sido tranquila e harmoniosa, pautada pelo estudo e formação profissional.	3,517	1,246	70,34%
Considero bom o atendimento dos funcionários da secretaria, com informações claras e pronto atendimento.	3,233	1,345	64,67%

Fonte: Elaboração própria (2013).

De outro lado, tem-se que o nível mais baixo de concordância refere-se ao atendimento dos funcionários da secretaria (64,67), inclusive esta questão refere-se também ao maior desvio padrão do questionário. Uma hipótese da causa deste alto número do desvio padrão está relacionada à necessidade ou não dos alunos obterem informações específicas na secretaria, fato que pode causar alguma insatisfação no serviço oferecido.

Comparando as opiniões dos ingressantes com a dos concluintes, tem-se o gráfico apresentado na figura 14, que mostra as médias das respostas de cada

questão sobre a vida universitária e o curso. Estas variaram entre 3,73 e 4,82 pontos para os ingressantes, e entre 3,23 e 4,52 para os concluintes.

Verifica-se que com o decorrer do curso, os concluintes avaliam de forma menos positiva a vida universitária e o curso do que os ingressantes, verificando-se uma queda de 0,35 pontos na média geral das respostas – 4,31 dos ingressantes e 3,96 dos concluintes. É uma constatação esperada, pois os ingressantes possuem menor conhecimento sobre a profissão e o conteúdo do próprio curso.

Em uma análise inicial pode-se pensar que há uma pequena frustração das expectativas dos concluintes em relação a dos ingressantes. No entanto, para compreender melhor o que acontece com a visão dos alunos no início e no final do curso, há necessidade de aprofundar a análise das questões formuladas.

Considera-se que os ingressantes possuem um alto nível de expectativa quanto à vida universitária, pois alcançaram a média de 4,31 em uma escala de 5 pontos. Para eles, a vida universitária oferece condições para o desenvolvimento profissional, há bom atendimento dos funcionários da secretaria, e a direção (coordenação do curso) contribui positivamente para a convivência universitária, ou seja, para o bom relacionamento entre professor-aluno, aluno-aluno e aluno-coordenado. Essas foram as questões com maiores níveis de expectativa, 4,82, 4,75 e 4,71, respectivamente.

Abaixo desses níveis, entre 4,58 e 4,11 pontos há um grupo de sete questões com boa avaliação da vida universitária e do curso no atendimento aos seguintes aspectos: expectativas existenciais a partir da cultura e do modo de vida apresentados, relevância do conteúdo e das disciplinas, expectativas da vida universitária, preparação profissional (conhecimentos), torna-se alguém diferente e formação como investimento futuro.

A avaliação mais baixa foi quanto ao atendimento das expectativas gerais dos ingressantes em relação à vida universitária ao longo do curso, indicando algum nível de desilusão com a formação e/ou a profissão (3,73). Ainda, outras duas questões com níveis baixos de avaliação mostram que não há um consenso entre os ingressantes se a vida universitária será intensa e vibrante com muito estudo e diversão (3,78), ou se será tranquila com muito estudo (3,85).

Os concluintes avaliam positivamente, em primeiro lugar a formação como investimento no futuro com 4,52 pontos, seguida pelo curso oferecer condições para o desenvolvimento profissional, a contribuição da coordenação para o bom

relacionamento entre professor-aluno, aluno-aluno e aluno-direção, e estarem preparados profissionalmente após o curso. Essas questões foram pontuadas em 4,52, 4,42, 4,38 e 4,35, respectivamente, indicando a necessidade e/ou importância da formação universitária e do curso para atuação profissional, além do papel fundamental da coordenação na vivência universitária.

Outras avaliações positivas, ao redor de 4 pontos, indicam a certeza da escolha da profissão e de se tornar alguém diferente, além do bom conteúdo e disciplinas relevantes do curso na formação universitária. Entre 3,78 e 3,52 pontos aparecem o atendimento relacionado às expectativas da vida universitária, do curso e da cultura e do modo de vida apresentados ao longo do mesmo, além da vida universitária ser intensa e divertida ou tranquila e com muito estudo. O menor nível de expectativa entre os concluintes aparece quanto ao atendimento dos funcionários da secretaria.

A maior queda da pontuação entre os dois níveis está justamente no bom atendimento dos funcionários, com uma variação de 1,5 pontos dos ingressantes para os concluintes. Parece, então, que esses funcionários privilegiam ou são treinados para atenderem os ingressantes muito mais do que os concluintes.

Considerando-se a menor variação de pontuação entre os dois grupos, essa ocorre quanto ao atendimento às expectativas em relação ao curso, indicando que os alunos têm uma visão realista do curso no que se refere aos seus anseios. Outras visões bastante próximas são as do curso oferecer conhecimentos para o desenvolvimento profissional, ser um investimento no futuro e contar com conteúdo e disciplinas relevantes para a profissão. Destacam-se ainda as variações quase similares entre a intensidade (0,25) e a tranquilidade da vida universitária (0,26), indicando a falta de consenso dos alunos nessas duas questões.

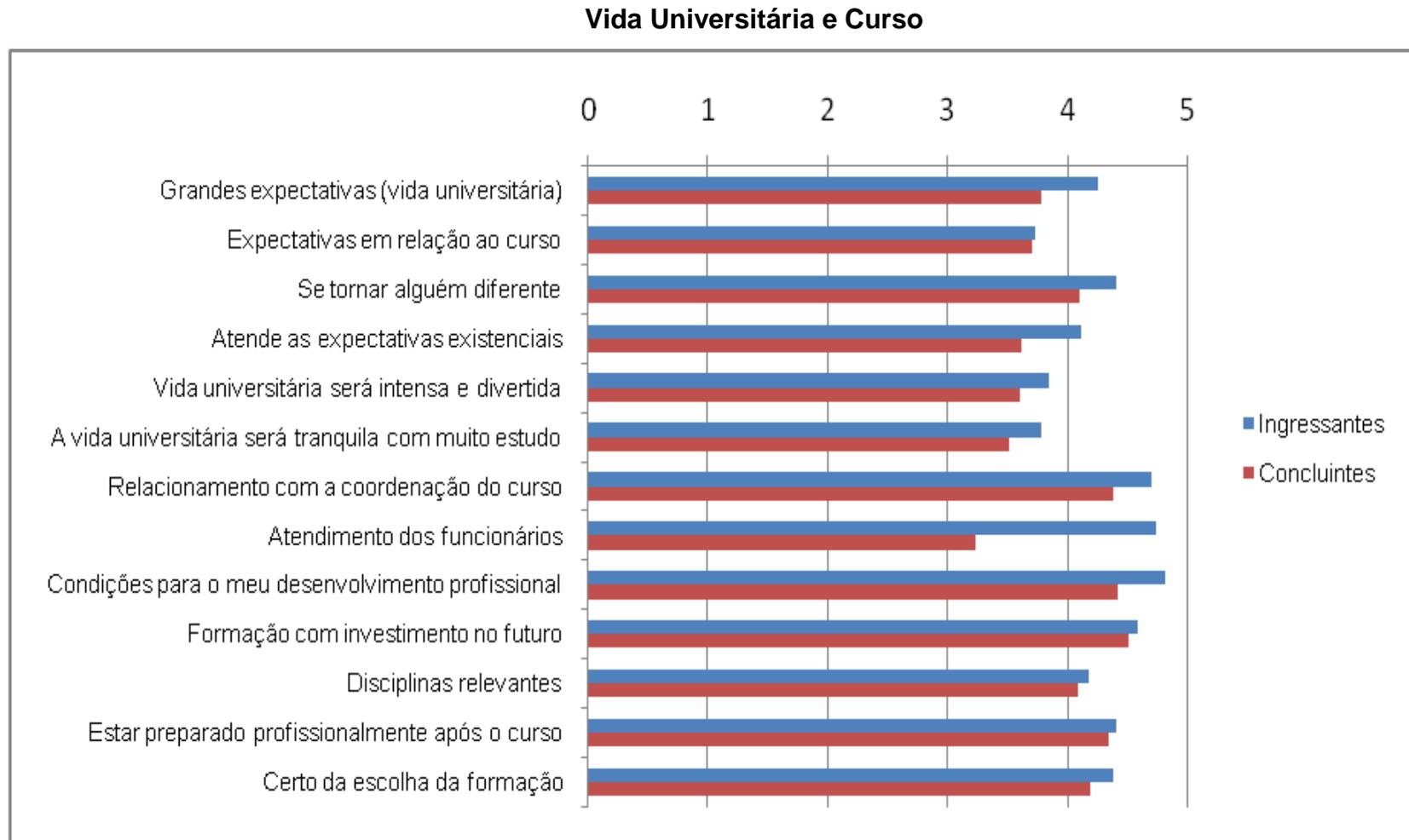


Figura 14: Níveis de expectativa e satisfação dos alunos em relação à vida universitária e ao curso em 2012.

Fonte: Elaboração própria (2013).

4.4.2 Adaptação ao curso

Para os ingressantes, as questões com maior índice de concordância de respostas neste bloco (tabela 4) referem-se à: curiosidade pelas matérias a serem cursadas (94,81%), acerto na escolha do curso (93,82%), articulação entre as disciplinas (93,82%) e boa relação do conteúdo entre teoria e prática (92,00%). Já os menores índices de concordância das respostas relacionam-se ao receio de não se adaptarem ao curso e pretenderem mudar de curso (51,64%), e ao papel da universidade na transição da juventude para a vida adulta (74,91%). As respostas a essas questões apresentaram maior dispersão neste item, com desvios padrões entre 1,5 e 1,3 respectivamente.

Tabela 4: Expectativa de ingressantes em relação à adaptação ao curso em 2012.

Questões	Média	Desvio Padrão	Percentual de Concordância
Estou curioso com as disciplinas que ainda cursarei	4,741	0,521	94,81%
Escolhi bem o curso que frequento.	4,691	0,466	93,82%
Um bom curso deve ter boa articulação entre as disciplinas.	4,673	0,546	93,45%
O conteúdo das matérias aparenta ter ligação entre teoria e prática da futura profissão.	4,600	0,564	92,00%
Sinto-me empolgado(a) com o curso.	4,473	0,766	89,45%
A universidade deve preparar o aluno para a vida e funções que exercerá após a sua formação.	4,436	0,788	88,73%
Estou no curso com o qual sempre sonhei.	4,382	0,828	87,64%
Olhando para trás, consigo identificar as razões que me levaram a escolher este curso.	4,236	1,105	84,73%
As matérias do curso parecem ser interessantes e relevantes.	4,218	0,599	84,36%
O ambiente do meu curso (dinâmica, matérias, professores, etc.) aparenta ser bem estimulante.	4,036	0,838	80,73%
A universidade possuirá um papel importante em minha transição da juventude para a vida adulta.	3,745	1,350	74,91%
Caso não me adapte, pretendo mudar de curso.	2,582	1,524	51,64%

Fonte: Elaboração própria (2013).

Para os concluintes, as questões com maior índice de concordância de respostas (Tabela 5), referem-se a: acerto na escolha do curso (89,33%), motivos que levaram a escolha do curso (88,00%), boa relação entre teoria e prática

(86,33%) e segurança para exercer as funções após estar formado (86,00%). Porém por outro lado, os níveis mais baixos de concordância aparecem quanto a voltar no tempo e se matricular em outro curso (39,99%) e ao papel da universidade na transição da juventude para a vida adulta (69,49%). Essas duas afirmações também apresentam um desvio padrão significativo (entre 1,3 e 1,4), com dispersão maior das respostas.

Tabela 5: Satisfação de concluintes em relação à adaptação ao curso em 2012

Questões	Média	Desvio Padrão	Percentual de Concordância
Escolhi bem o curso que frequento	4,467	0,911	89,33%
Olhando para trás, consigo identificar as razões que me levaram a escolher este curso	4,400	0,960	88,00%
Por meio do conteúdo das disciplinas, o curso possui boa ligação entre teoria e prática	4,317	0,770	86,33%
Sinto-me preparado(a) para as funções que exercerei após a formação	4,300	0,830	86,00%
As matérias apresentadas desde o início do curso são interessantes e relevantes	4,100	0,838	82,00%
O curso possui disciplinas bem articuladas	4,017	0,873	80,33%
Estou no curso com que sempre sonhei	4,017	1,066	80,33%
Estou satisfeito(a) com as disciplinas que frequentei desde o início do curso	3,950	1,064	79,00%
Meu curso possui um ambiente (dinâmica, matérias, professores, etc.) bem estimulante	3,800	1,117	76,00%
Em relação ao curso, sinto-me tão empolgado quanto nos primeiros semestres	3,650	1,300	73,00%
A universidade teve um papel importante em minha transição da juventude para a vida adulta	3,475	1,431	69,49%
Se pudesse voltar no tempo, me matricularia em outro curso	1,950	1,371	39,00%

Fonte: Elaboração própria (2013).

Comparando a opinião dos ingressantes com a dos concluintes, a Figura 15 mostra as médias das respostas de cada questão sobre a adaptação ao curso, que variam entre 3,75 e 4,74 pontos para os primeiros, e entre 3,47 e 4,40 pontos para os segundos.

Com o decorrer do curso, os concluintes avaliam de forma menos positiva a adaptação ao curso, assim como no item anterior, com uma queda de 0,36 pontos na média geral das respostas - de 4,23 (ingressantes) para 3,87 (concluintes). No

entanto há uma exceção: quanto a terem razões que os levaram a escolher o curso, os concluintes apresentam maior pontuação (4,40) do que os ingressantes (4,24).

Os ingressantes possuem alto nível de adaptação ao curso, pois alcançaram a média de 4,23 em uma escala de cinco pontos, um pouco abaixo da média do item anterior. Essa média abaixa para 4,02 com a exclusão da questão negativa (se pudesse eu mudaria de curso).

De qualquer forma, esses alunos estão satisfeitos com as disciplinas do curso, acreditam ter escolhido bem o curso que frequentam, consideram as disciplinas bem articuladas e observam boa conexão entre prática e teoria. Estes foram os aspectos com melhores avaliações - 4,74, 4,69, 4,67 e 4,60, respectivamente.

Com níveis de pontuação entre 4,47 e 4,04 encontra-se um grupo de seis questões que ainda expressam boa avaliação dos ingressantes na adaptação ao curso: empolgação com o curso, ambiente estimulante do curso, razões de escolha do curso, matérias interessantes e relevantes, curso que sempre sonhou e preparação para a profissão.

Abaixo de 3 pontos, aparecem os menores níveis de expectativa desses alunos: o papel da universidade na transição da juventude para a vida adulta (3,75) e a ideia de mudar de curso (2,78). Esta última questão tem uma conotação negativa, daí notar que a maioria dos ingressantes não pensou nessa possibilidade.

Passando para os concluintes, estes avaliam positivamente a sua adaptação ao curso, principalmente na satisfação com a escolha do curso (4,47 e 4,40 pontos). Também expressam bom nível de satisfação, ao redor de 4 pontos, quanto a um conjunto de cinco questões sobre: ligação entre teoria e prática, preparação para a profissão, matérias interessantes e relevantes, disciplinas bem articuladas e curso que sempre sonhou. Em um nível de satisfação entre regular e bom tem-se a empolgação com o curso, as disciplinas cursadas e o ambiente mais estimulante do curso.

Assim como os ingressantes, os menores níveis de satisfação referem-se ao papel da universidade na transição da juventude para a vida adulta (3,47) e na ideia de mudar de curso (1,95). Reforça-se a boa adaptação ao curso pelos alunos, pois considerando esta última questão como negativa, todas as demais questões apresentam avaliações acima de 3 pontos.

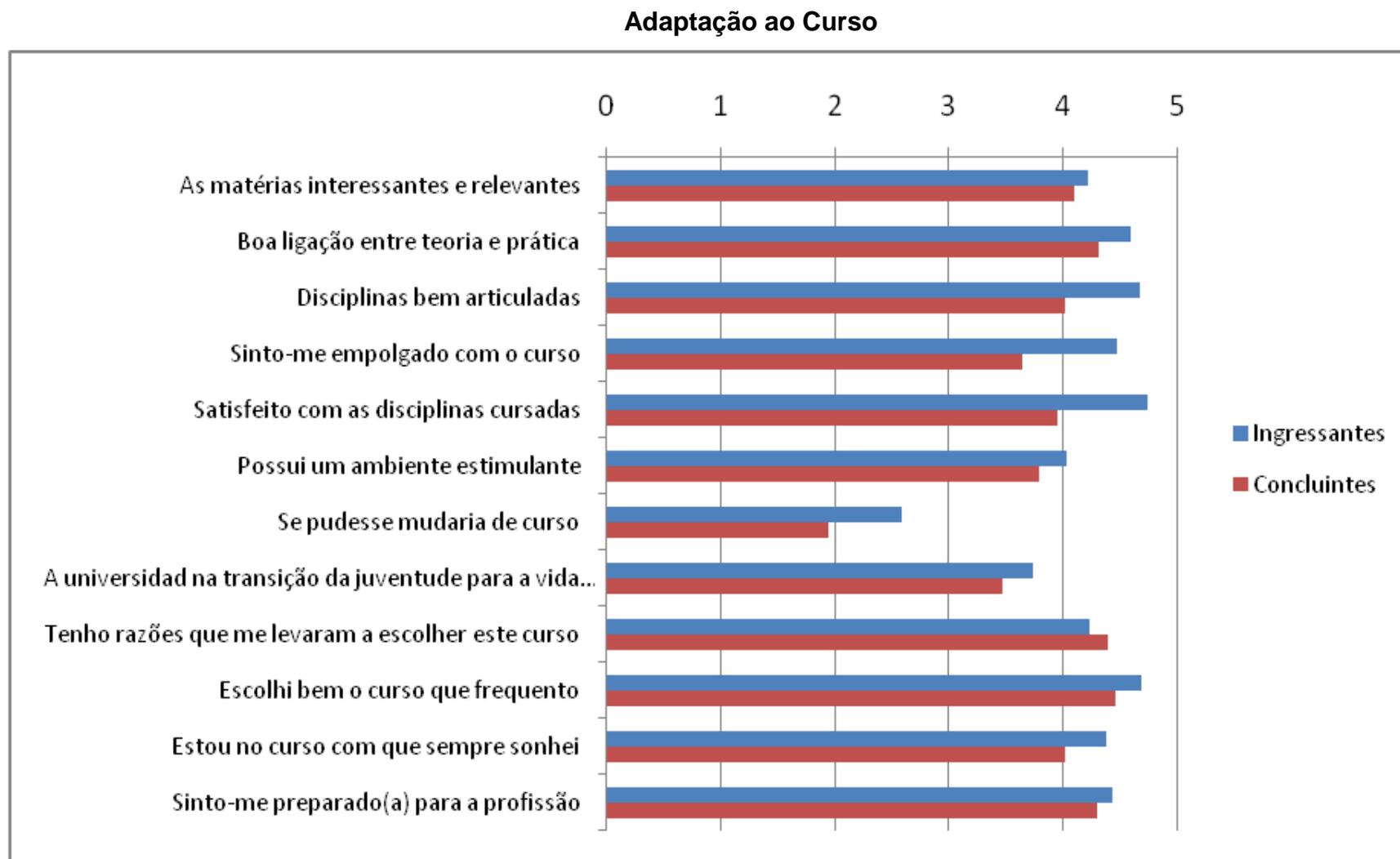


Figura 15: Níveis de expectativa e satisfação dos alunos em relação à adaptação ao curso em 2012.

Fonte: Elaboração própria (2013).

4.4.3 Desenvolvimento profissional

O maior índice de concordância de respostas de ingressantes quanto ao seu desenvolvimento profissional (tabela 5) situa-se em terem grandes expectativas quanto ao percurso da carreira (93,45%). Em seguida aparecem a escolha como a melhor área profissional (93,09%) e o potencial para a carreira escolhida (93,09%).

O menor nível de concordância entre esses alunos está justamente em uma questão negativa – receio de não serem bem sucedidos ao experimentar a profissão, cujo desvio padrão situa-se abaixo de 1,5. Assim, se a pergunta fosse afirmativa, haveria maior nível de concordância em serem bem sucedidos ao experimentarem a profissão.

Tabela 6: Expectativa de ingressantes em relação ao desenvolvimento profissional em 2012

Questões	Média	Desvio Padrão	Percentual de Concordância
Possuo grandes expectativas quanto ao percurso de minha carreira.	4,673	0,546	93,45%
Considero que escolhi a melhor área profissional para mim.	4,655	0,645	93,09%
Tenho potencial para a carreira que escolhi.	4,655	0,673	93,09%
Consigo justificar porque escolhi este curso superior.	4,648	0,520	92,96%
Acredito que posso concretizar os meus sonhos dentro da carreira que escolhi.	4,618	0,680	92,36%
Escolhi o curso que me parece mais de acordo com as minhas aptidões e capacidades.	4,556	0,604	91,11%
A universidade me trará um conhecimento profundo sobre cultura geral e a carreira escolhida.	4,527	0,716	90,55%
Este curso me permitirá a realização profissional.	4,491	0,791	89,82%
Estou certo(a) que o curso me trará boas oportunidades profissionais.	4,491	0,605	89,82%
Espero até o fim do curso mudar de emprego, carga e/ou salário.	4,418	0,875	88,36%
Os meus objetivos e metas estão bem definidos.	4,364	0,910	87,27%
Tenho uma ideia clara do que farei profissionalmente após o término do curso.	4,315	0,773	86,30%
Sei como encontrar informações sobre os empregos em minha área.	4,127	0,747	82,55%
Receio que quando experimentar a carreira/profissão que escolhi, não seja bem sucedido(a).	2,545	1,451	50,91%

Fonte: Elaboração própria (2013).

O maior índice de concordância de respostas dos concluintes (Tabela 6) refere-se à justificativa da escolha do curso (89,67%), seguida pelas competências para a carreira escolhida (86,67%) e ideia clara da atuação profissional após o término do curso (86,44%). Assim como no caso dos ingressantes, aqui também a questão negativa teve o menor nível de concordância, ou seja, quanto a não serem bem sucedidos ao experimentarem a profissão.

Tabela 7: Satisfação de concluintes em relação ao desenvolvimento profissional em 2012.

Questões	Média	Desvio Padrão	Percentual de Concordância
Consigo justificar porque escolhi este curso superior.	4,483	0,948	89,67%
Tenho boas competências para a carreira que escolhi.	4,333	0,729	86,67%
Tenho uma ideia clara do que farei profissionalmente após o término do curso.	4,322	0,797	86,44%
Os meus objetivos e metas estão bem definidos.	4,233	0,927	84,67%
Acredito que posso concretizar os meus sonhos dentro da carreira que escolhi.	4,217	0,885	84,33%
Escolhi o curso que me parece mais de acordo com as minhas aptidões e capacidades.	4,117	1,166	82,33%
Sei como encontrar informações sobre os empregos em minha área.	4,117	0,825	82,33%
Este curso tem facilitado a minha realização profissional.	4,050	0,999	81,00%
A universidade me trouxe um conhecimento profundo sobre cultura geral e a carreira escolhida.	4,033	1,057	80,67%
Considero que escolhi a melhor área profissional para mim.	4,017	1,081	80,33%
O percurso de minha carreira até os dias atuais corresponde às minhas expectativas.	3,733	0,972	74,67%
O curso me possibilitou boas oportunidades profissionais.	3,729	1,048	74,58%
O curso me possibilitou evolução funcional (troca de emprego, cargo ou aumento de salário).	3,627	1,081	72,54%
Receio que quando experimentar a carreira/profissão que escolhi, não seja bem sucedido(a).	2,500	1,321	50,00%

Fonte: Elaboração própria (2013).

Comparando os níveis de expectativa de ingressantes com os de satisfação de concluintes sobre o desenvolvimento profissional tem-se a figura 16. Estas variam entre 2,54 e 4,67 para os ingressantes, e entre 2,50 e 4,48 para os concluintes. Acompanhando a tendência dos blocos anteriores, a média geral de satisfação dos ingressantes (4,36) é superior em 0,39% à média dos concluintes

(3,97). É uma constatação esperada, pois os ingressantes possuem menor conhecimento sobre a profissão e o conteúdo do próprio curso.

A maior média dos níveis de expectativa dos ingressantes é quanto às grandes expectativas no percurso da carreira (4,67), seguida pela escolha da melhor área profissional do potencial (4,65) para a carreira escolhida (4,65). As menores médias estão em boas competências para a carreira escolhida e ideia clara da atuação profissional após o término do curso (4,32 cada uma).

Para os concluintes, a maior média está na justificativa da escolha do curso (4,83), seguida por ter boas competências para a carreira (4,33) e também ideia clara da atuação profissional após o término do curso (4,32). As médias menores foram citadas quanto ao papel do curso em oportunidades profissionais (3,72) e na evolução funcional dos mesmos (3,62).

A questão negativa, receio que quando experimentar a carreira/profissão que escolhi, não seja bem sucedido(a), com a média aproximada de 2,5 para ambos os grupos, indica que esse receio é percebido, mas se a pergunta fosse na forma afirmativa teria alcançado maior nível de concordância.

As opiniões dos ingressantes e dos concluintes sobre o desenvolvimento profissional apresentam menor variação no que diz respeito a saberem como encontrar informações sobre empregos na área e a terem uma ideia clara do que farão profissionalmente após o término do curso. Já as opiniões com maior variação nas médias referem-se a boas oportunidades profissionais, à mudança de emprego, cargo e/ou salário, e ao percurso da carreira.

Excluindo a questão negativa, verifica-se uma boa avaliação das expectativas dos ingressantes em relação ao seu desenvolvimento profissional na área, com todas as questões pontuadas acima de 4 pontos. Apesar da satisfação dos concluintes estar pontuada abaixo dos níveis de expectativa dos ingressantes, sua avaliação também pode ser considerada como boa, já que a pontuação mínima está acima de 3,5 e a maioria das questões apresenta pontuação acima de 4.

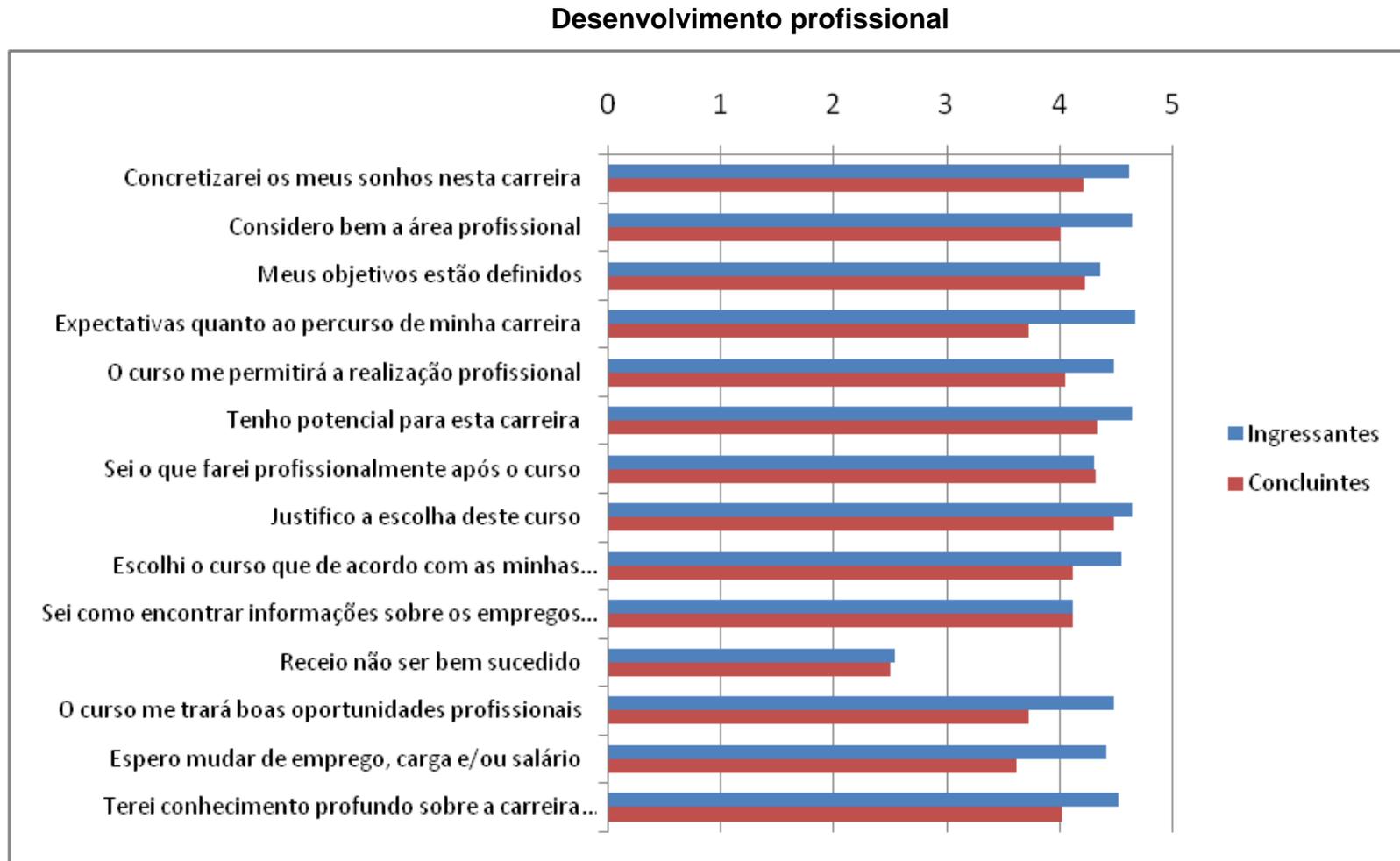


Figura 16: Níveis de expectativa e satisfação dos alunos em relação ao desenvolvimento profissional e ao curso em 2012

Fonte: Elaboração própria (2013).

4.5 Variações de expectativa e satisfação em decorrência do perfil

Neste item, analisam-se as variações dos níveis de expectativa e de satisfação dos alunos sobre o desenvolvimento profissional face a três características do perfil: gênero, atuação profissional (na área ou fora desta) e nível prévio de escolaridade (quando do ingresso no curso).

Ao se comparar a média de expectativa dos alunos ingressantes e da satisfação dos alunos concluintes por gênero (figura 17), as variações mais destacadas a favor das mulheres são relativas a: escolha do curso de acordo com aptidões e capacidades, justificativa da escolha do curso e escolha da melhor área profissional. A favor dos homens, destaca-se apenas a certeza de saber o que farão profissionalmente após o curso e o conhecimento profundo da carreira escolhida.

Com variações menores, nota-se que as mulheres tendem a ter uma visão geral, mais positiva do curso e do desenvolvimento profissional e da esperança em concretizar os seus sonhos do que os homens. Têm mais confiança sobre a realização profissional e potencial para a carreira que escolheram.

Mesmo com uma visão geral menos otimista, quando se trata de saber o que fazer depois do curso, os homens demonstram maior convicção. Já as mulheres tendem a ser mais convictas na justificativa da escolha do curso. A maior certeza na escolha do curso de acordo com aptidões e capacidades por parte das mulheres, talvez possa ser justificada pela maior convicção em suas potencialidades, como já citado.

Os homens demonstram ter um pouco mais de informações sobre onde encontrar oportunidades de carreira e julgam que adquirirão conhecimentos mais profundos do que as mulheres, e estas temem um pouco menos o fracasso. Os homens possuem uma visão mais otimista quanto às possibilidades oferecidas pelo curso de apresentar oportunidades profissionais. Homens e mulheres têm expectativas muito próximas quanto à mudança de emprego, cargo e salário.

Na comparação entre os níveis de expectativa e satisfação em relação à atuação profissional dos alunos (figura 18) consideraram-se três grupos de alunos: alunos que trabalham no setor de alimentos e bebidas - grupo A&B; alunos que trabalham em outro setor - grupo não A&B; e alunos que não exercem atividade profissional – grupo ãT.

O grupo A&B tem mais esperança em concretizar seus sonhos e objetivos mais definidos, enquanto o grupo ãT acredita ter feito melhor escolha em seguir a gastronomia. Quem mostra expectativas melhores em relação ao percurso da carreira é o grupo ãT, dado que pode refletir a esperança de ingresso numa atividade profissional. Relativamente mais baixa que a dos outros grupos, fica a expectativa do grupo não A&B quanto ao papel do curso na realização profissional, ao passo que o grupo não A&B julga ter maior potencial para a carreira.

Interessante notar que os profissionais que já atuam na área (A&B), se percebem com menor potencial do que aqueles que pretendem ingressar no setor, mas têm mais certeza do direcionamento da carreira após o curso. A justificativa pela escolha do curso aparece mais clara para o grupo não A&B. A escolha do curso, observando as próprias aptidões e capacidades, teve importância semelhante para os três grupos. Quem está no ramo de A&B, como seria de se esperar, demonstra ter mais conhecimento de onde encontrar informações sobre oportunidades de emprego.

O receio de fracasso entre os grupos é baixo, contudo os mais “temerosos” pertencem ao grupo A&B. O grupo não A&B tem uma expectativa menor do que os demais em relação às oportunidades profissionais que o curso pode oferecer. Esse dado reflete a menor expectativa do grupo não A&B em mudar de emprego, cargo e salário. O grupo que não exerce atividade profissional (ãT) acredita que obterá conhecimentos mais profundos sobre a carreira do que os demais.

Na comparação entre alunos com formação superior prévia (completa ou incompleta) e alunos com formação prévia somente em nível médio (figura 19), nota-se que quem já passou por um curso superior tem expectativas gerais mais otimistas do que quem cursou apenas o nível médio.

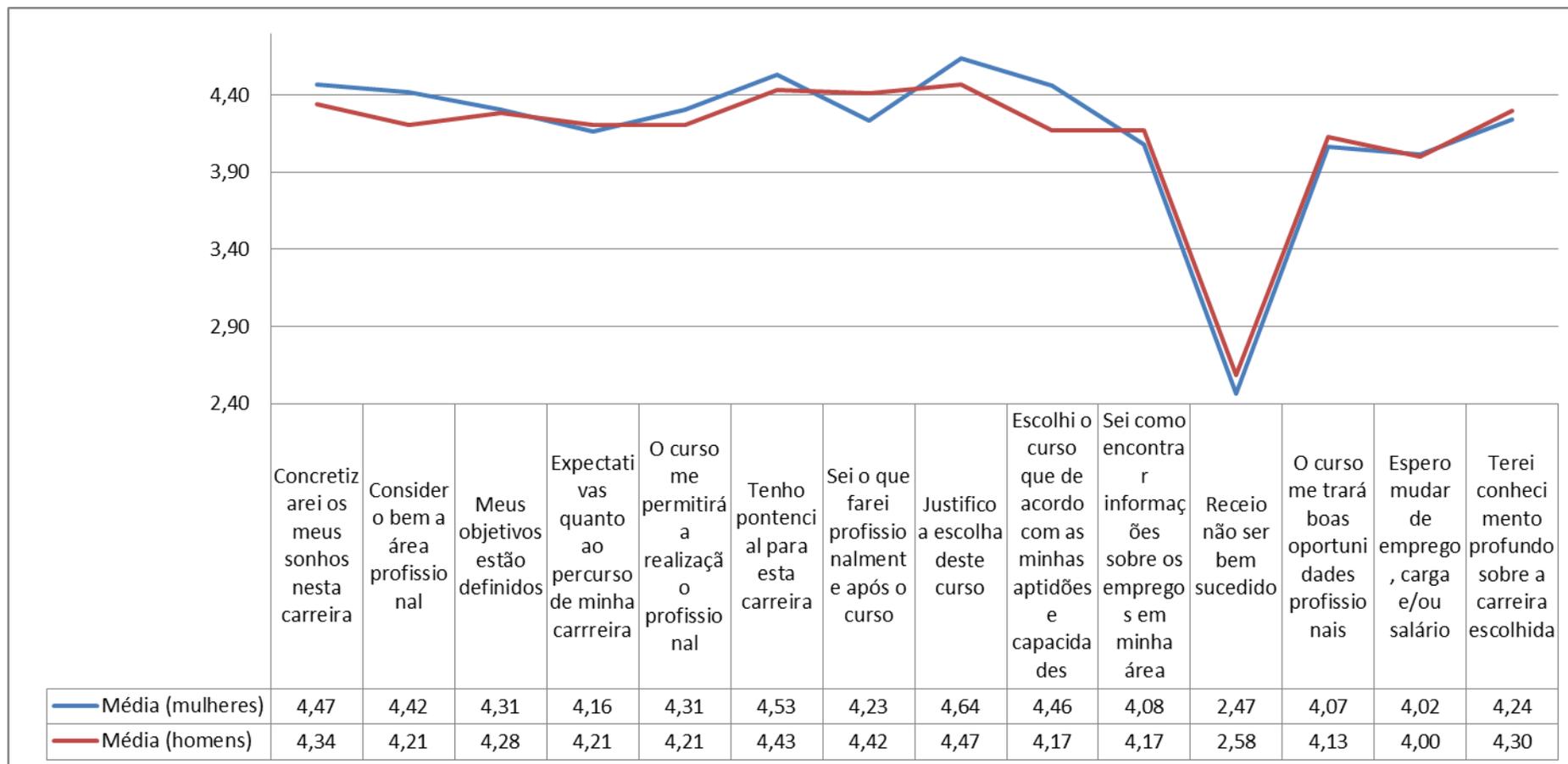


Figura 17: Comparação entre gêneros quanto aos níveis de expectativa dos alunos em relação ao desenvolvimento profissional e ao curso em 2012.

Fonte: Elaboração própria (2013).

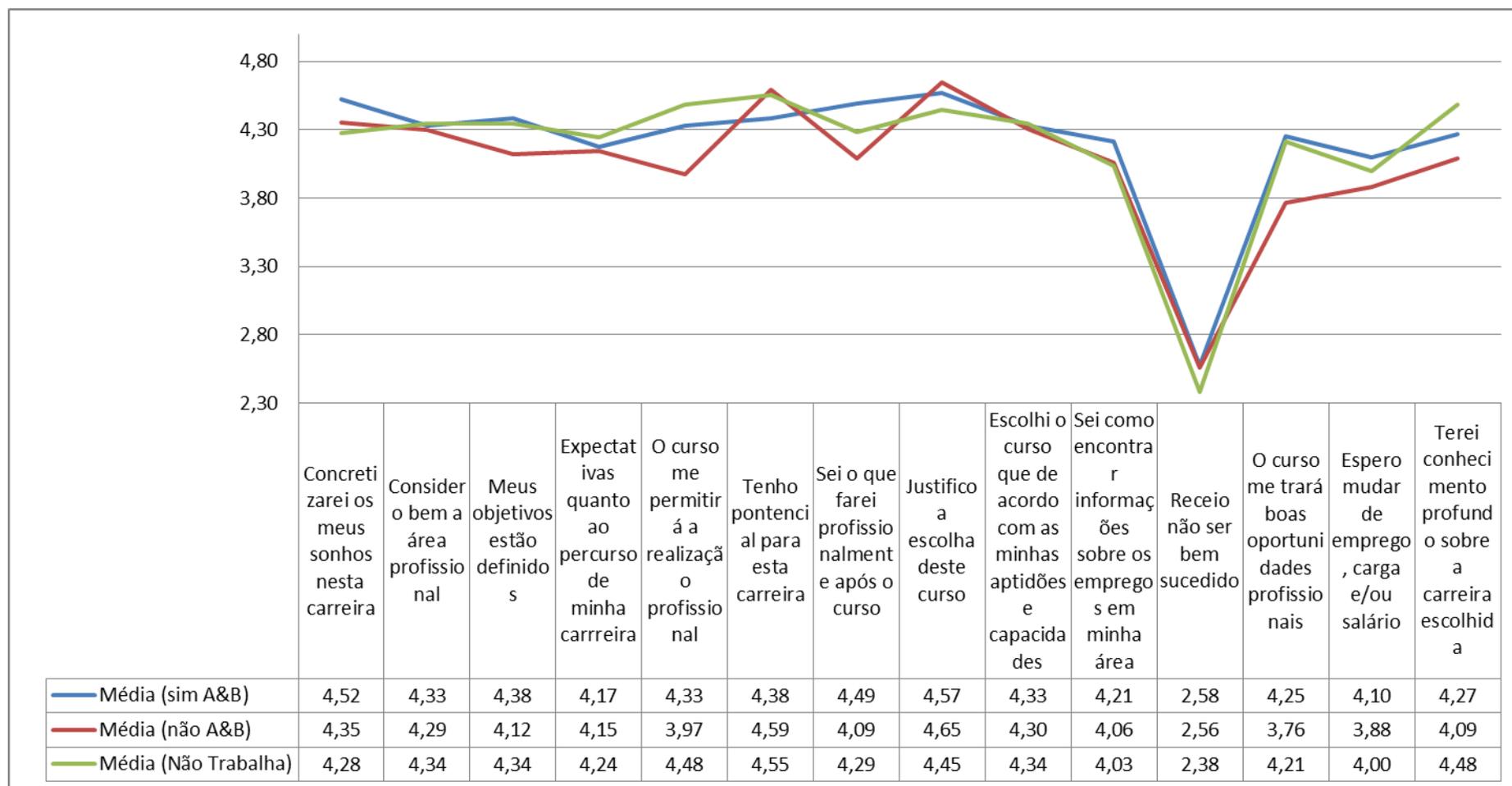


Figura 18: Comparação entre níveis de expectativa e satisfação dos alunos que trabalham ou não no setor de alimentos e bebidas em relação ao desenvolvimento profissional e ao curso em 2012

Fonte: Elaboração própria (2013).

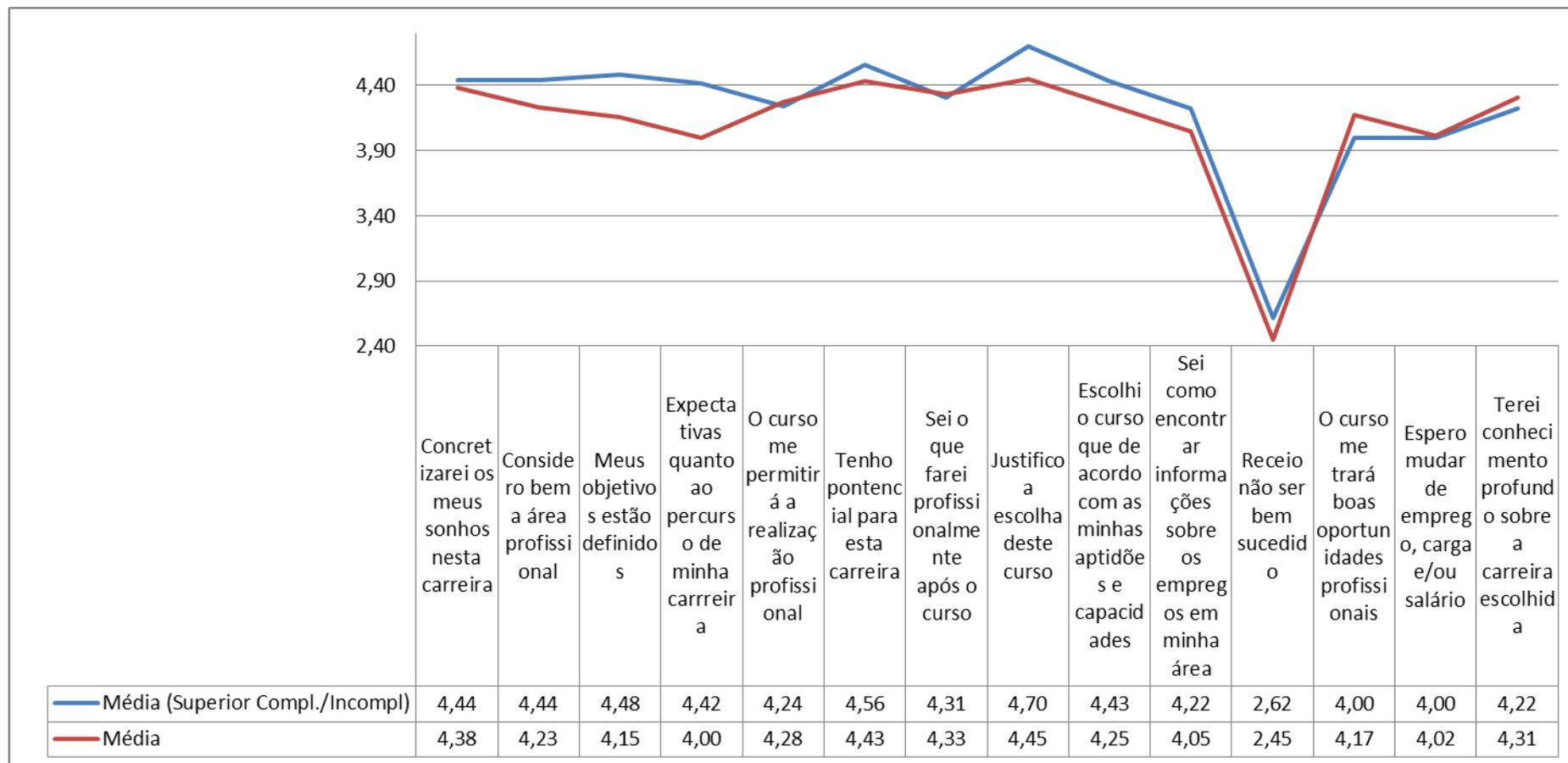


Figura 19: Comparação entre graus de escolaridade prévia quanto aos níveis de expectativa dos alunos em relação ao desenvolvimento profissional e ao curso em 2012

Fonte: Elaboração própria (2013).

Os alunos com nível superior demonstram maior esperança em concretizar seus sonhos e à definição de objetivos do que os com nível médio, talvez por julgarem ter escolhido com mais segurança a área profissional. Do mesmo modo, os alunos com formação superior prévia tendem a ser mais otimistas que os de nível médio quanto ao percurso da carreira. Os alunos provenientes do nível médio têm uma expectativa ligeiramente maior de que o curso permitirá a sua realização profissional em relação aos alunos com curso superior. Os alunos vindos de outros cursos superiores acreditam ter mais potencial para a carreira do que os do nível médio.

Os dois grupos têm impressões semelhantes quando se trata de saber o que fazer depois do curso, os alunos do nível médio com uma pontuação pouco abaixo dos alunos com nível superior. Estes também tendem a ser mais convictos na justificativa da escolha do curso quando confrontados com os alunos oriundos do nível médio.

A certeza na escolha do curso de acordo com aptidões e capacidades por parte dos alunos com curso superior prévio talvez possa ser reflexo da maior convicção em suas potencialidades, como já demonstrado. Estes também demonstram ter um pouco mais de informações quanto a onde encontrar oportunidades de carreira do que os do nível médio (4,08). Apesar de serem mais otimistas de em relação ao curso e à carreira, mostram-se mais “temerosos” quanto ao receio de fracasso. O menor receio de fracasso por parte dos alunos oriundos do nível médio, pode se relacionar com o fato de acreditarem mais nas possibilidades de oportunidades profissionais.

Os provenientes de cursos superiores e de cursos técnicos têm expectativas muito próximas quanto à mudança de emprego, cargo e salário. Os alunos de nível médio acreditam ainda que adquirirão conhecimentos mais profundos do que os de superior.

Percebe-se ao final da análise desses três gráficos, que as variações de opiniões mediante as características do perfil não são acentuadas, mas fornecem informações sobre variações que, juntamente com outras características, podem mapear melhor a percepção de ingressantes e concluintes do curso de Gastronomia das Faculdades Metropolitanas Unidas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta dissertação foi composta em quatro capítulos, sendo os três primeiros de fundamentação teórica. Nestes foram abordados aspectos evolutivos conceituais da Gastronomia, a evolução da Gastronomia paulistana inserida no contexto nacional e oferta e regulamentação no Brasil e, particularmente em São Paulo, do ensino superior em nível tecnológico.

A Gastronomia se modifica juntamente com a evolução dos seres humanos e com as transformações da sociedade. É passada culturalmente de geração para geração e se modifica também por ela, com as miscigenações e a globalização. Atualmente os termos "Gastronomia", "culinária" e "cozinha" podem ser utilizados como sinônimo entre si quando se trata de identidade ligada à comida.

Com a reestruturação familiar e comportamental, que culminou em uma sociedade individualizada, sempre correndo contra o tempo e a favor da praticidade, os hábitos alimentares, adaptaram-se à rotina humana. Restaurantes, *fast-foods*, *delivery's*, comidas prontas e congeladas são formas de ajustar a alimentação ao cotidiano. De outro lado, há a preocupação com a saúde, com a alimentação saudável, a procura por alimentos orgânicos e a tentativa de aproveitar com prazer as poucas horas de descanso do estresse diário.

A preparação e a participação na cozinha proporcionam momentos de diversão a sós, com a família ou com os amigos. O prazer de saborear uma refeição é extremamente reconfortante e pacificador.

A Indústria Cultural viu uma oportunidade de negócio no interesse da sociedade pelo tema, mesmo que esse ainda fosse pequeno. Após reportagens, filmes, séries, livros e afins, que intensificaram as informações sobre saúde, dieta, agrotóxicos, preservação ambiental e aquecimento global, alimentos orgânicos, vida saudável, estresse, obesidade, alimentação balanceada, reeducação alimentar e outros tantos assuntos que envolvem a culinária, esse tema foi paulatinamente incorporado ao cotidiano e fica difícil saber de onde partiu a primeira iniciativa.

A Gastronomia passa a ser introduzida nos discursos da mídia, em um processo de valorização e glamourização da área e de seus profissionais de sucesso. E, mesmo sem ter realizado uma revisão teórica sobre esse tema, ao se apoiar em autores como Barthes (2001), Jacob (2006) e Doria (2009) estes foram

suficientes como fundamentos para se compreender o processo de mitificação da Gastronomia na cidade de São Paulo pela mídia.

Particularmente, a cidade de São Paulo, conforme demonstrado, apresentou um processo de composição sociodemográfica particular e extremamente dinâmico, com reflexo direto sobre a mesa paulistana. Passou-se das três matrizes raciais – culinária portuguesa, indígena e africana – até a presença dos imigrantes e migrantes para contextualizar a oferta gastronômica atual dessa cidade. Apoiou-se em autores que tratam diretamente de aspectos da alimentação como Cascudo (2004) e Dória (2009).

São Paulo, consolidando-se como predominantemente urbana e distanciando-se rapidamente da realidade de subsistência que marca o período colonial, passou a se relacionar com outras áreas produtivas desde aquela época, tendo se tornado um importante elo de distribuição de produtos alimentares para outros núcleos urbanos, e mais do que isso, o principal posto de comando desse mercado.

Cada um dos que desembarcaram na cidade, imigrantes e migrantes, trouxeram consigo seus hábitos alimentares que seriam replicados em maior ou menor grau, de acordo com as suas condições socioeconômicas. No entanto, migrantes e imigrantes não podem ser entendidos sob a mesma ótica, porque os imigrantes, sobretudo europeus, foram favorecidos pelas condições de mercado, inclusive em virtude de teorias como a da valorização da raça branca, o que facilitou sua ascensão social e a reprodução de muitos de seus hábitos; enquanto os migrantes, por nem sempre terem tido as mesmas condições de ascender socialmente, tiveram seus hábitos alimentares mantidos mais restritos a esses próprios grupos, à margem da alta sociedade paulistana.

Assim, considerando-se que muitos imigrantes tenham passado a compor a elite da cidade, aliado ao fato de a própria elite nacional preferir a identidade européia como forma de se diferenciar dos demais habitantes do país, propiciou que essas cozinhas ganhassem maior destaque dentro da gastronomia nacional, compondo a imagem de uma oferta cosmopolita que, por sua vez, se torna uma marca forte da cidade. Deve-se notar, contudo, que vai se constituir em São Paulo uma oferta multicultural com características próprias, que vai se desenvolver, durante certo tempo, quase que isolada das suas matrizes, evoluindo independentemente daquilo que transcorria naqueles lugares.

A reaproximação se deu somente na década de 1990, com as facilidades de comunicação e transporte somadas à abertura das importações no país, o que permitiu que uma nova leva de produtos importados invadisse a cidade, e estivessem disponíveis nas gôndolas de supermercado - que se estabeleceram nas décadas anteriores, mudando completamente a realidade da distribuição no país. E, incorporar no cardápio esses produtos importados, tidos como de melhor qualidade, será marca distintiva nos restaurantes da capital paulista.

Deve-se relacionar esse momento ainda a uma nova realidade mundial, em que São Paulo reafirma sua importância, consolidando-se como uma cidade de caráter “global” que possui uma Gastronomia com representações de todos os Estados do Brasil e de diversos países do mundo. Com maior visibilidade e a ampliação do mercado, crescem as possibilidades de realização e a responsabilidade dos profissionais do setor.

Tal pluralidade e o dinamismo da mesa paulistana, levou à abordagem de aspectos referentes às suas influências formativas, face a demanda por uma grande diversidade de profissionais qualificados na Gastronomia da cidade de São Paulo. Na tentativa de suprir essas demandas, observou-se que os cursos superiores de Gastronomia vêm crescendo, com maior expansão a partir da segunda metade da década de 2000 no Brasil.

Verificou-se que aproximadamente um de cada quatro cursos de tecnologia em Gastronomia no país se encontra no Estado de São Paulo, sendo que um terço destes está sediado na capital. Dentre esses, o curso do Centro Universitário SENAC foi o melhor avaliado pelo ENADE, seguido de outros três cursos, dentre os quais o das Faculdades Metropolitanas Unidas.

A regulamentação dos cursos tecnológicos na área propõe uma boa articulação entre a prática e a teoria, com ênfase na operacionalização e há abertura para o projeto a partir de diretrizes formativas no eixo de Hospitalidade e Lazer. Embora a regulamentação do Gastrólogo ainda não tenha sido aprovada, o crescimento do setor de Alimentos & Bebidas abre vários nichos de mercado além da atuação de *chefs* de restaurantes.

Passou-se então para a pesquisa de campo sobre o perfil e as opiniões dos ingressantes e concluintes do curso tecnológico de Gastronomia FMU sobre a sua formação e seu desenvolvimento profissional no mercado da área.

Os resultados sobre o perfil indicam uma pequena porcentagem de mulheres a mais do que os homens matriculados no curso de Gastronomia da FMU, podendo-se considerar a distribuição por gênero equilibrada. A maioria dos ingressantes e concluintes tem entre 20 a 29 anos, são solteiros e tinham cursado o ensino médio ou técnico ao ingressarem no curso. Uma porcentagem maior de ingressantes declarou ter curso superior incompleto, o que indica a mobilidade de alunos para um curso mais atrativo ou com melhores perspectivas profissionais.

Quanto à ocupação profissional atual, cerca de 40% dos alunos trabalham em empresas privadas; a porcentagem de concluintes que somente estuda cai pela metade da porcentagem de ingressantes nessa situação. Ganham, em geral, até 4 SM, com alta concentração até 2 SM. Há ingressantes que ganham até 10 SM e concluintes até 20 SM, mas o número total de alunos com estes ganhos mensais representa apenas 5% do total dos alunos que participaram da pesquisa. Dos concluintes que trabalham, mais de 50% está no mercado de A&B, porcentagem bem acima da de ingressantes, o que mostra inserção no mercado da área no decorrer do curso.

Embora a motivação e expectativas iniciais tenham constituído um tópico separado do perfil, tais dados trazem características que o complementam. Com relação à motivação dos alunos em escolher a instituição e o curso, verificou-se que para os ingressantes foi mais importante o nome da instituição (marca) e a proximidade à residência ou local de trabalho; já para os concluintes foi o valor da mensalidade e o nome da instituição. Tais alterações sugerem características diferentes que podem nortear ações de divulgação e marketing do curso, e ainda a indicação de alterações significativas no público potencial com o decorrer do tempo.

Dentre os motivos de escolha do curso, o principal assinalado tanto por ingressantes quanto por concluintes foi obterem maiores oportunidades profissionais. No entanto, há necessidade de revisão das alternativas desta questão, pois um número significativo de alunos indicou outros motivos. A grande maioria dos ingressantes crê que o mercado na área é aberto, visão que diminui com o tempo, pois cerca de metade dos concluintes assim o consideram. Aqui pode haver influência da mitificação da gastronomia no início do curso e a sua desmistificação no decorrer do mesmo, haja vista que 50% dos concluintes já trabalham no setor de A&B.

Um resultado interessante é com respeito à faixa salarial de um Gastrólogo no mercado brasileiro. Enquanto metade dos ingressantes estima o ganho desse profissional entre 2 a 4 SM, cerca de 70% dos concluintes tem essa percepção. No entanto, com relação à pretensão salarial dos alunos após cinco anos de formado, essa visão muda totalmente - a maioria dos alunos se vê ganhando na faixa de 8 até 20 SM.

Essa percepção também se estende à expectativa de atuação profissional dos ingressantes como *chef*, muito mais do que dos concluintes, que se vem mais como empreendedores da área. Embora Belculfine (2011) cite que o profissional da área possa atuar em outras áreas além da cozinha, estas parecerem não ser percebidas ou pouco atraentes para os alunos. Por outro lado, apesar da CBO (2011) indicar cargos de *chef* e cargo de Gastrólogo, sendo este último o Tecnólogo em Gastronomia, os alunos vêm sua identidade profissional no primeiro e não no segundo cargo. Em uma cidade como São Paulo, tida como o maior mercado na área de A&B no Brasil (MANSANO, 2011) a possibilidade de empreender novos negócios na área, parece ser mais atrativa aos alunos com o decorrer do curso. A glamourização (ALMEIDA, 2005) da profissão é mais presente nos ingressantes, sendo portanto estes mais suscetíveis à mitificação da Gastronomia.

Os resultados acima comprovam parcialmente a primeira hipótese da pesquisa, isto porque, embora a maioria dos alunos indique sua atuação futura como *chef*, a faixa salarial após cinco anos de formado indicada pelos concluintes – mais de 20 SM – é mais alta da citada pelos ingressantes – entre 10 e 20 SM. Será que os concluintes estão ainda suscetíveis à mitificação da Gastronomia na mídia? Eles se consideram tão bem preparados que poderão ascender, nesse curto período de tempo, como profissionais de sucesso na Gastronomia? Esse resultado pode ter sido impactado pelos alunos que são empreendedores e, munidos de conhecimentos da área, sentem-se esperançosos em ampliarem ou expandirem os seus negócios? Há outros aspectos a serem considerados para medir melhor a mitificação da Gastronomia junto aos ingressantes, como por exemplo, a escolha da carreira?

A comparação da proximidade entre os níveis de expectativa e de satisfação de alunos e concluintes foi realizada mediante três variáveis: vida universitária e curso, adaptação ao curso e desenvolvimento profissional. O uso de técnicas da

estatística descritiva, mostrou-se adequada e enriqueceu a análise dos resultados obtidos, possibilitando a comprovação da última hipótese da pesquisa.

Quanto à vida universitária e ao curso, todos os níveis de expectativa dos ingressantes ficaram acima dos níveis de satisfação dos concluintes, o que é compreensível. Destaca-se que os ingressantes buscam a formação acadêmica para atuarem e progredirem na área e para tanto contam com o apoio dos funcionários administrativos e da coordenação do curso. Já os concluintes buscam a formação profissional na academia para complementar ou ingressar no mercado de trabalho da área de gastronomia. Para ambos, a preocupação final é a qualificação para o mercado de trabalho na área.

A maior variação das médias das respostas entre os dois grupos de alunos - o bom atendimento dos funcionários - leva a vários questionamentos: Será que os funcionários da secretaria estão mais bem preparados para atender os ingressantes no esclarecimento de dúvidas, solicitação de informações e orientação ou encaminhamento de solicitações? Quais as queixas dos concluintes quanto a esse atendimento, ou porque não o consideram tão bom quanto os ingressantes? São perguntas a serem avaliadas mediante um estudo particular que poderá contribuir para a manutenção do nível de satisfação dos concluintes próximo do nível dos ingressantes e para a melhor gestão administrativa.

Por outro lado a falta de consenso tanto de ingressantes quanto de concluintes sobre a vida universitária ser tranquila ou intensa também foi verificada por Araújo (2011) com os estudantes do curso de Administração. Considera-se que essa visão poderá estar presente em alunos universitários de outros cursos de Ciências Sociais Aplicadas, ou seja, é um indício para pesquisas futuras.

Quanto à adaptação ao curso, apenas um nível de expectativa dos ingressantes ficou abaixo do nível de satisfação dos concluintes: razões para a escolha do curso, o que indica que estes tem mais segurança em terem escolhido essa carreira. As opiniões dos ingressantes e dos concluintes sobre a adaptação do curso apresentam maior aproximação sobre as disciplinas serem interessantes e relevantes, sentirem-se preparados para a profissão e pelas razões de terem escolhido o curso. Por outro lado, a menor variação entre os dois grupos de alunos aparece na empolgação do curso e na satisfação com as disciplinas cursadas, revelando um amadurecimento e uma crítica ao conteúdo disciplinar do curso por parte dos concluintes.

A maior variação entre as médias das respostas refere-se à empolgação com o curso, o que compreensível, pois com o decorrer do curso a sensação do novo, da descoberta vai terminando. No entanto, é importante que o curso seja empolgante para os seus alunos até o final, para o que a coordenação e a instituição devem estar atentas.

Já a menor variação entre as médias de adaptação ao curso, são relacionadas às matérias serem interessantes e relevantes, é um importante indicador da pertinência e consolidação da matriz curricular, que apresenta alinhamento ao mercado na percepção dos alunos. Outra pesquisa interessante seria avaliar a proposta e conteúdo do curso junto a egressos que já atuam no mercado da área há mais de cinco anos.

O último bloco, referente ao desenvolvimento profissional, indica que os ingressantes mostram mais certeza na justificativa da escolha do curso do que os concluintes, e acreditam que tem mais potencial para a carreira do que estes em adquirir competências. Ambos os grupos pesquisados possuem ideias claras do que farão profissionalmente após o término do curso, e a realização de sonhos na carreira, como já se previa, apresenta maior otimismo nos ingressantes.

As duas menores médias dos concluintes sobre o desenvolvimento profissional, acima de 3,6, sugerem que para oportunidades profissionais e evolução funcional dos alunos no mercado, há outros fatores além do curso. Talvez o contato pessoal com funcionários que já trabalham na empresa ou redes de relacionamento com ex-alunos podem ser indícios para novas pesquisas.

As menores variações (abaixo de 1) entre os níveis de expectativa e de satisfação dos alunos neste bloco indicam preocupações com o ingresso, atuação e evolução profissional no mercado.

Neste bloco também, a questão negativa, sugere que há menos receio dos alunos em não se adaptarem ao curso e mudarem para outro. Esta e a outra questão negativa da vida universitária e curso, mediante os baixos níveis de concordância das respostas, validam os instrumentos de pesquisa utilizados.

Em todas as questões dos três blocos, exceto uma, houve diferença na média dos níveis de expectativa e de satisfação, sendo a dos ingressantes superior a dos segundos, com o que se valida a segunda hipótese de pesquisa: os níveis de expectativa dos ingressantes são superiores ao nível de satisfação dos concluintes.

Por fim, como proposto nos objetivos, verificou-se o gênero, a situação de

trabalho na área de A&B e a escolaridade prévia pelo desenvolvimento profissional. Foram consideradas essas características do perfil dos alunos, por poderem influir na tendência dos resultados do desenvolvimento profissional de ingressantes e de concluintes anteriormente realizados. Percebe-se que os resultados, independentemente do grupo em que o respondente está, seguem o padrão da mesma tendência. Com isso comprova-se a terceira hipótese da pesquisa, pois não há variação significativa nos níveis de expectativa e de satisfação de ingressantes e concluintes conforme características do perfil sociodemográfico.

Face aos resultados acima sintetizados, tem-se a certeza de ter alcançado o objetivo geral e respondido ao problema de pesquisa descrito na Introdução. Percebe-se, ao final, quantas possibilidades de cruzamentos, de enfoques e de pesquisas um tema, não muito abordado na literatura especializada em Gastronomia, oferece. Uma possibilidade a ser encaminhada é a ampliação desta pesquisa aos cursos de Gastronomia do Centro Universitário SENAC e da Universidade Anhembi Morumbi, tidos como referenciais, e da Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo, pela diferenciação do seu público. Assim poder-se-á ter um retrato da realidade das opiniões dos alunos de cursos tecnológicas da área na cidade de São Paulo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ADORNO, T.W.; HORKHEIMER, M. **Dialética do Esclarecimento: Fragmentos Filosóficos**. Amsterdã: Lieve, 1947.

ALGRANTI, M. **Pequeno Dicionário da Gula**. Rio de Janeiro, Editora Record, 2000, p.162.

ALMEIDA, F. C. Artigo: Muito além das panelas. *Cozinhanet*. **Portal Profissional de Alimentação**, 2005. Disponível em <<http://www.cozinhanet.com.br/Artigo.aspx/1801-MUITO-ALEM-DAS-PANELAS>> Acesso em: nov. 2012

ALVIM, Z.M.F. O Brasil Italiano (1880-1920). In: FAUSTO, B. **Fazer a América: a imigração em massa para a América Latina**. São Paulo: Edusp, 2000. p. 383-41.

ARAÚJO, R. **Marchas e contramarchas da migração no Brasil**. Disponível em: <<http://www.moderna.com.br/moderna/didaticos/em/geografia/projensinogeo/rumos/0030>>. Acesso em: jun. 2010.

ARAUJO, R.F. Perfis, opiniões e expectativas dos ingressantes e concluintes do curso de administração de uma universidade privada de São Paulo. Dissertação de Mestrado: Universidade Cidade de São Paulo. São Paulo, 2011.

ARMESTO, F.F. **Comida: uma História**. Rio de Janeiro: Record 2004.

BAENINGER, R. São Paulo e suas migrações no final do século 20. **São Paulo em Perspectiva**, São Paulo, v. 19, n. 3, Set. 2005.

BARBOSA, L. Tendência da alimentação contemporânea. São Paulo: ESPM, 2006.

BARBUY, H. **A cidade-exposição: comércio e cosmopolitismo em São Paulo, 1860-1914**. São Paulo: Edusp, 2006.

BARRETO R.L.P; SENRA, A.V. A Gastronomia e o turismo. In: ANSARAH, M.G. R. **Turismo: como aprender, como ensinar**. São Paulo: SENAC, 2001. p. 391.

BARTHES, R. **Mitologias**. Rio de Janeiro: Bcd União De Editoras, 2001.

_____. Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. In *Food and Culture*, New York, pp. 28-35. 2008.

BASSANEZI, M.; SCOTT, A.; BACELLAR, C.; TRUZZI, O. **Atlas da imigração internacional em São Paulo 1850-1850**. São Paulo: Unesp, 2008.

BAUMAN, Z. **Identidade**. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

BELCULFINE, M.N. **Tecnologia em Gastronomia**: estudo exploratório dos cursos segundo seus atores São Paulo. Dissertação de Mestrado: Faculdade Anhembí Morumbi. São Paulo, 2011.

BILERT, V.S.; BISCOLI, F.V. **Perfil dos discentes (ingressantes e concluintes) de secretariado executivo: um estudo comparativo nas instituições de ensino superior (IES) pública**. *Revista de Gestão e Secretariado*, São Paulo, v. 2, n. 2, p.33-57, jul./dez. 2011.

BEOZZO, J.O. **Brasil**: 500 anos de migrações. São Paulo: Paulinas, 1992.

BOSI, A. A dialética da Comunicação. In: _____ (Org.). **Cultura brasileira**: Temas e Situações. São Paulo: Ática, 1987.

BRAGA, R.M.M. **Gestão da Gastronomia**: Custos, Formação de Preços, Gerenciamento e Planejamento do Lucro. São Paulo: SENAC, 2001.

BRASIL; MEC. Catálogo Nacional de Cursos superiores de tecnologia. 2010.

_____. **LDB No 9.394**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. 20 de dezembro de 1996.

BRASIL. **Lei no 5.540**. Fixa normas de organização e funcionamento do ensino superior e sua articulação com a escola média, e dá outras providências. 28 de novembro de 1968.

_____. **Parecer CNE/CP No 29/2002**. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnólogo. 2002.

BUGGE, A. B. **Cooking: As Identity Work**. Centre for Rural Research – Paper no. P-1/03, Norway. Disponível em: <http://www.um.es/ESA/papers/St3_22.pdf> Acesso em: nov. 2012. The 6th Conference of European Sociological Association: “Aging societies, new sociology, 2003, Murcia, Spain.

BURR, V. An Introduction to Social Constructionism. London: Routledge, 1995.

CAMARA DOS DEPUTADOS. Disponível em:
<http://www2.camara.leg.br/agencia/noticias/TRABALHO-E-PREVIDENCIA/197934-CAMARA-REGULAMENTA-A-PROFISSAO-DE-COZINHEIRO.html>. Acesso em nov. 2012.

_____ Disponível em:
<http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=516781>. Acesso em nov. 2012.

CAMINHA, P.V. Carta de Pero Vaz de Caminha a El-Rei D.Manuel sobre o achamento do Brasil. Portugal: Publicações Europa-América, s.d.

CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade**: Uma História da Alimentação. Rio de Janeiro: Campus - Elsevier, 2003.

CASTRO, J. A alimentação brasileira à luz da geografia humana. Porto Alegre: Edições Globo, 1937.

CAVALCANTI, P. **A pátria nas panelas**: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: Senac, 2007.

CBO. **Classificação Brasileira de Ocupações**. Descrição Chefs de cozinha e afins. Disponível em:
<<http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/pesquisas/BuscaPorTituloResultado.jsf>>. Acesso em: nov. 2012.

CORDON BLEU, LE. **Le Cordon Bleu International**. Disponível em:
<<http://www.cordonbleu.edu/home>>. Acesso em: nov.2012.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

COSTA, I.D.N.; NOZOE, N.H.; PORTO, C.N. Transformações da estrutura produtiva agrícola e movimentos migratórios recentes no Brasil. São Paulo: Seplam/Fipe, 1986.

DENCKER, A. DE F. M. **Pesquisa em turismo: Planejamento, métodos e técnicas**. São Paulo: Futura, 2007.

DINIZ, F.A. **Notas de viagem**. v. 5. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1978.

DOMINGUES, J. **Formação em gastronomia: ingredientes e temperos de um profissional**. Dissertação de mestrado. Universidade do Vale do Itajaí. 2008.

DÓRIA, C.A. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.

_____ **A Culinária Materialista**. São Paulo: SENAC, 2009.

EDITORA PORTO. **Grande Dicionário da Língua Portuguesa**. São Paulo: São Paulo. 2010

FALBEL, N. Sobre A Presença dos Cristãosnovos na Capitania de São Vicente e A formação da etnia Paulista. São Paulo: REVISTA USP, n.41, p. 112-119, março/maio, 1999.

FAUSTO, B. **História do Brasil**. 8 ed. São Paulo: Edusp, 2000.

FERREIRA, A.B.H, **Novo Dicionário da Língua Portuguesa**. 2 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.

FLANDRIN, J.L; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 4. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FOUCAULT, M. **A ordem do discurso**. 9. ed. São Paulo: Loyola, 1996.

FRANCO, A. **De Caçador a Gourmet**. 5. ed. São Paulo: SENAC, 2010.

FREITAS, A. A. de. **Tradições e reminiscências de São Paulo**. São Paulo: Governo do Estado, 1978.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008.

FREYRE, G. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

GOMENSORO, M.L. **Pequeno Dicionário de Gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

GUIA QUATRO RODAS. Brasil 2011. São Paulo: Abril, 2010. 946p.

_____ Brasil 2010. São Paulo: Abril, 2009.

_____ Brasil 2009. São Paulo: Abril, 2008.

_____ Brasil 2006. São Paulo: Abril, 2005. 962p.

_____ Brasil 2001. São Paulo: Abril, 2000. 601p.

_____ Brasil 1990. São Paulo: Abril, 1989. 641p.

_____ Brasil 1981. São Paulo: Abril, 1980. 610p.

_____ Brasil 1971. São Paulo: Abril, 1971. 418p.

_____ Brasil 1966. São Paulo: Abril, 1966. 322p.

HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HELDKE, L.M. Foodmaking as a Thoughtful Practice. In: Curtin, D.W., Heldke, L.M.(eds.), **Cooking, Eating and Thinking**. Transformative Philosophies of Food. Bloomington and Indianapolis: Indiana University Press, US. 1992.

HOGAN, D. J.; BERLINCK, M.T. O desenvolvimento econômico do Brasil e as migrações internas para São Paulo: uma análise histórica. Campinas: Unicamp, 1974.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo 2000**. Migração e Deslocamento: Resultados da amostra. Rio de Janeiro: IBGE, 2003.

_____. **Estatísticas do século XX**. Rio de Janeiro: IBGE, 2006. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/seculoxx/seculoxx.pdf>>. Acesso em: nov. 2012.

JACOB, M. A. Comer com os olhos. Estudo das imagens da cozinha brasileira a partir da revista *Claudia Cozinha*. Dissertação de Mestrado: Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2006.

JHUN, S.; NERI, M.; RODRIGUES, H. Tecnologia em Gastronomia em São Paulo: Docentes Práticos em Atuação na Universidade Anhembi Morumbi. **Anais do VI Seminário ANPTUR**, p. 1-12. São Paulo: ANPTUR, 2009.

KLEIN, H.S. Migração internacional na história das Américas. In: FAUSTO, B. **Fazer a América**. A imigração em massa para a América Latina. São Paulo: Edusp, 2000. p. 13-32.

LAROUSSE. **Larousse gastronomique**. New York: Clarkson Potter, 2001.

MACHADO, J. L. A **Epistemologia da Gastronomia**. Disponível em: <<http://www.alimentares.com/colunistas/luis.asp?iAut=5&codTexto=75>>. Acesso em: ago. 2012.

MACIEL, M.E. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. **Antropologia da Nutrição**: um diálogo possível. 20 ed. Rio de Janeiro: Fiocruz. 2005.

MANFRINATO, M.H.V. Proposta de organização curricular em curso técnico profissionalizante: meio ambiente e educação ambiental – um Estudo de Caso. Tese de doutorado: Universidade de São Carlos, 2006.

MASANO, I.R. **A Gastronomia Paulistana: o global e o local no mesmo prato**. Dissertação de mestrado: Universidade de São Paulo, 2011.

MEC. e_MEC. Disponível em: <http://emec.mec.gov.br/> Acesso em: nov. 2012.

MELO, J.; MARANHÃO, R. Gosto local evoluiu do beiju com torresmo para a cozinha de padrão internacional. **Folha de São Paulo**, Especial Comida, 28 nov. 2003. Disponível em: < <http://www1.folha.uol.com.br/fsp/especial/fj2811200311.htm> >. Acesso em: nov. 2012.

MERGUIZZO, M. Rei Leão. **Revista Prazeres da Mesa**. 26 fev. 2011. Disponível em: <http://prazeresdamesa.uol.com.br/exibirMateria/2404/rei-leao>. Acesso em 3 dez 2012.

MIYAZAKI, M.H. **Ensinando e Aprendendo Gastronomia: Percursos de Formação de Professores**. Dissertação de mestrado: Universidade Metodista de Piracicaba, 2006.

MOURA, C. **História do negro brasileiro**. São Paulo: Ática, 1989.

OLIVEIRA, L.L. **O Brasil dos Imigrantes**. 2. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2002.

ORTIZ, R. **Cultura brasileira e identidade nacional**. São Paulo: Brasiliense, 2006.

PODANOVSKI, J. **São Paulo: Capital Gastronômica**. São Paulo: Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo, 1988.

REIS, J. J. A presença negra: encontros e conflitos. In: **Brasil: 500 anos de povoamento**. Rio de Janeiro: IBGE, 2000. p. 79-99.

REJOWSKI, M. Enseñanza e investigación en turismo: revelación inicial de estudios sobre la producción científica en Brasil. In: CASTILLO NECHAR, M.; PANOSSO NETTO, A. (Orgs.) **Epistemología del turismo: estudios críticos**. México: Trillas, 2010, p. 113-128.

RIBEIRO, D. **O Povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil**. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras.

ROCHA, E. P. G. **A sociedade do sonho: comunicação, cultura e consumo**. Rio de Janeiro: Mauad, 1995.

ROCHA, I. P. **Imigração internacional em São Paulo: retorno e reemigração, 1890-1920.** São Paulo, 2007.

RUBIM, R.E. **Consumo Consciente e Ético de Alimentos na Formação Superior em Gastronomia** - Realidade e Tendências em Cursos de Tecnologia no Estado de São Paulo. Dissertação de Mestrado: Faculdade Anhembi Morumbi. São Paulo, 2012.

SANTAELLA, L. **O que é semiótica.** São Paulo: Brasiliense, 1983.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto.** São Paulo: Cia. das Letras, 2005.

SEM, M. Luzes e Sombras do Reinado de Ferran Adrià. São Paulo: SENAC, 2009.

SENAC SP. **Senac São Paulo.** Disponível em:
<<http://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?newsID=a718.htm&testeira=457>>.
Acesso em: nov.2012.

SEYFERTH, G. A colonização alemã no Brasil: etnicidade e conflito. In: FAUSTO, Bóris (Org.). **Fazer a América: a imigração em massa para a América Latina.** São Paulo: Edusp, 2000. p. 273-313.

SILVA, J.L.M. **Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828- 1900).** Tese (Doutorado) — Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2008.

SILVA, P.P. **Farinha, feijão e carne-seca: Um tripé culinário no Brasil colonial.** 2. ed. São Paulo: Senac, 2010

SILVERSTONE, R. **Por que estudar a mídia?** São Paulo: Loyola, 1999.

SINGER, P. **Migrações Internas: considerações teóricas sobre seu estudo.** In: _____ Economia política da urbanização. São Paulo: Brasiliense, 1973.

SINHORES - Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo. Disponível em: http://www.sinhores-sp.com.br/dados_tecnicos.htm. Acesso em: nov. 2012.

SOUZA, I. Migrações **internas no Brasil**. São Paulo: Vozes, 1980.

SOUZA, M.M. **África e Brasil africano**. 2. ed. São Paulo: Ática, 2007.

TONIETTO, J. **Afinal, o que é Terroir?** Bon Vivant, Flores da Cunha, v. 8, n. 98, p. 08, abr. 2007. Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/#a2007>. Acesso em nov. 2012.

ANEXO A - QUESTIONÁRIO A INGRESSANTES DO CURSO TECNOLÓGICO EM GASTRONOMIA

PARTE I – PERFIL DO ALUNO E DADOS GERAIS

Assinale com um X apenas uma alternativa quanto às afirmações/questões a seguir.

1. Semestre do curso você está matriculado:
 1º Semestre matutino 1º Semestre noturno 4º Semestre noturno 4º Semestre noturno

 2. Gênero:
 Masculino Feminino

 3. Faixa etária:
 Até 19 anos Entre 20 e 24 anos Entre 25 e 29 anos Entre 30 e 34 anos Entre 35 e 40 anos Mais de 40 anos

 4. Estado civil:
 Solteiro(a) Casado(a) Divorciado(a) União estável

 5. Qual o maior nível de escolaridade que você possuía antes de ingressar no curso de Gastronomia?
 Ensino médio Ensino técnico Superior incompleto Superior completo

 6. Por que escolheu esta instituição de ensino superior para cursar o curso tecnológico em Gastronomia?
 Proximidade da minha residência ou trabalho Indicação de ex-alunos Nome da instituição
 Valor da mensalidade Outro. Qual?

 7. Porque escolheu fazer o curso tecnológico em Gastronomia?
 Melhores oportunidades profissionais Formação técnica para a atividade que já exerce
 Aquisição de um título/Diploma universitário Exigência da empresa em que trabalha
 Outro motivo.
 Qual?

 8. Qual a sua ocupação/atividade profissional atual?
 Negócio próprio Funcionário empresa privada Funcionário público Autônomo Estagiário
 Bolsista Estudante Outro. Qual?

- Se trabalha ou estagia, responda as questões seguintes. Caso não trabalhe ou estague, pule para a questão 12.**
9. Qual a média do seu salário atual?
 2 SM (R\$ 1.244,00) 3 SM (R\$ 1.866,00) 4 SM (R\$ 2.488,00) 5 SM (R\$ 3.110,00)
 6 SM (R\$ 3.732,00) 7 SM (R\$ 4.354,00) 8 SM (R\$ 4.976,00) 9 SM (R\$ 5.598,00)

() 10 SM (R\$ 6.220,00) () 10-20 SM (R\$ 6.2220,00 a R\$ 12.440,00) () + de 20 SM (acima de R\$ 12.440,00)

10. Trabalha ou estagia no setor de alimentos e bebidas?

() Sim () Não

11. No caso de estar trabalhando ou estagiando atualmente, de que forma isso influencia o seu desempenho no curso de gastronomia?

() Influência positiva () Indiferente () Influência negativa

12. Qual a sua expectativa em relação ao mercado de trabalho na área de Gastronomia em São Paulo e no Brasil?

- () Mercado com poucas oportunidades de trabalho (mercado fechado)
() Mercado com oportunidades de trabalho (mercado nem aberto nem fechado)
() Mercado com boas oportunidades de mercado (mercado aberto)

13. Qual o salário médio do gastrônomo (ou gastrólogo) no Brasil, considerando o valor do salário mínimo (SM) de R\$ 622,00?

() 2 SM (R\$ 1.244,00) () 3 SM (R\$ 1.866,00) () 4 SM (R\$ 2.488,00) () 5 SM (R\$ 3.110,00)
() 6 SM (R\$ 3.732,00) () 7 SM (R\$ 4.354,00) () 8 SM (R\$ 4.976,00) () 9 SM (R\$ 5.598,00)
() 10 SM (R\$ 6.220,00) () 10-20 SM (R\$ 6.2220,00 a R\$ 12.440,00) () + de 20 SM (acima de R\$ 12.440,00)

14. O que você pretende ao terminar o curso?

() Ser um *chef* de cozinha () Ser um cozinheiro profissional () Cozinhar para você, familiares e amigos

() Ser um empreendedor do segmento () Outro. Qual?

15. Você acha que, ao se formar, estará:

() Empregado em uma empresa ou organização do setor () Empregado em uma empresa de outro setor

() Será trabalhador autônomo () Terá seu próprio empreendimento de alimentação

() Outro.

Qual? _____

16. Qual é a sua pretensão salarial após 5 anos de formado?

() 2 SM (R\$ 1.244,00) () 3 SM (R\$ 1.866,00) () 4 SM (R\$ 2.488,00) () 5 SM (R\$ 3.110,00)
() 6 SM (R\$ 3.732,00) () 7 SM (R\$ 4.354,00) () 8 SM (R\$ 4.976,00) () 9 SM (R\$ 5.598,00)
() 10 SM (R\$ 6.220,00) () 10-20 SM (R\$ 6.2220,00 a R\$ 12.440,00) () + de 20 SM (acima de R\$ 12.440,00)

PARTE II – EXPECTATIVA E SATISFAÇÃO DO ALUNO

Assinale com um X o número que representa a sua concordância ou discordância em relação às afirmações a seguir quanto às suas expectativas quanto a vida universitária e o curso.

17. Tenho grandes expectativas quanto à vida universitária.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

18. Possuo expectativas em relação ao curso, embora não saiba ou consiga nomeá-las.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

19. Espero me tornar alguém diferente ao término do curso.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

20. A vida universitária me apresentará uma cultura e modo de vida que atende às minhas expectativas existenciais.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

21. A vida universitária será intensa e vibrante, marcada por opostos, com muito estudo aliado a muita diversão.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

22. A vida universitária será tranquila e harmoniosa, pautada pelo estudo e formação profissional.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

23. A direção do curso (coordenação) deve contribuir para o bom relacionamento entre professor-aluno, aluno-aluno e aluno-direção.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

24. É importante um bom atendimento e clareza das informações oferecidas prontamente e pelos funcionários.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

25. Busco neste curso condições para o meu desenvolvimento profissional.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

26. Penso na formação universitária como uma forma de investir financeiramente em meu futuro.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

27. Este curso aparenta ter ótimo conteúdo e disciplinas relevantes.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

28. Ao fim do curso estarei preparado/a para oferecer meus conhecimentos à disposição de outros.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

29. Estou certo de ter escolhido o melhor curso possível para a minha formação.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

Assinale com um X o número que representa a sua concordância ou discordância em relação às afirmações a seguir quanto à sua adaptação ao curso.

30. As matérias do curso parecem ser interessantes e relevantes.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

31. O conteúdo das matérias aparenta ter ligação entre teoria e prática da futura profissão.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

32. Um bom curso deve ter boa articulação entre as disciplinas.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

33. Sinto-me empolgado(a) com o curso.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

34. Estou curioso com as disciplinas que ainda cursarei.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

35. O ambiente do meu curso (dinâmica, matérias, professores, etc.) aparenta ser bem estimulante.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

36. Caso não me adapte, pretendo mudar de curso.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

37. A universidade possuirá um papel importante em minha transição da juventude para a vida adulta.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

38. Olhando para trás, consigo identificar as razões que me levaram a escolher este curso.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

39. Escolhi bem o curso que frequento.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

40. Estou no curso com que sempre sonhei.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

41. A universidade deve preparar o aluno para a vida e funções que exercerá após a sua formação.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

Assinale com um X o número que representa a sua concordância ou discordância em relação às afirmações a seguir quanto ao seu desenvolvimento profissional.

42. Acredito que posso concretizar os meus sonhos dentro da carreira que escolhi.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

43. Considero que escolhi a melhor área profissional para mim.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

44. Os meus objetivos e metas estão bem definidos.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

45. Posso grandes expectativas quanto ao percurso de minha carreira.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

46. Este curso me permitirá a realização profissional.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

47. Tenho potencial para a carreira que escolhi.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

48. Tenho uma idéia clara do que farei profissionalmente após o término do curso.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

49. Consigo justificar porque escolhi este curso superior.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

50. Escolhi o curso que me parece mais de acordo com as minhas aptidões e capacidades.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

51. Sei como encontrar informações sobre os empregos em minha área.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

52. Receio que quando experimentar a carreira/profissão que escolhi, não seja bem sucedido(a).

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

53. Estou certo(a) que o curso me trará boas oportunidades profissionais

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

54. Espero até o fim do curso mudar de emprego, carga e/ou salário.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

55. A universidade me trará um conhecimento profundo sobre cultura geral e a carreira escolhida.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

ANEXO B - QUESTIONÁRIO A CONCLUINTE DO CURSO TECNOLÓGICO EM GASTRONOMIA

PARTE I – PERFIL DO ALUNO E DADOS GERAIS

Assinale com um X apenas uma alternativa quanto às afirmações/questões a seguir.

1. Semestre do curso você está matriculado:

() 1º Semestre matutino () 1º Semestre noturno () 4º Semestre matutino () 4º Semestre noturno

2. Gênero:

() Masculino () Feminino

3. Faixa etária:

() Até 19 anos () Entre 20 e 24 anos () Entre 25 e 29 anos () Entre 30 e 34 anos
() Entre 35 e 40 anos () Mais de 40 anos

4. Estado civil:

() Solteiro(a) () Casado(a) () Divorciado(a) () União estável

5. Qual o maior nível de escolaridade que você possuía antes de ingressar no curso de Gastronomia?

() Ensino médio () Ensino técnico () Superior incompleto () Superior completo
() Outro. Qual? _____

6. Por que escolheu esta instituição de ensino superior para cursar o curso tecnológico em Gastronomia?

() Proximidade da minha residência ou trabalho () Indicação de ex-alunos () Nome da instituição
() Valor da mensalidade () Outro. Qual?

7. Porque escolheu fazer o curso tecnológico em Gastronomia?

() Melhores oportunidades profissionais () Formação técnica para a atividade que já exerce
() Aquisição de um título/Diploma universitário () Exigência da empresa em que trabalha
() Outro motivo.

Qual? _____

8. Qual a sua ocupação/atividade profissional atual?

() Negócio próprio () Funcionário empresa privada () Funcionário público () Autônomo () Estagiário
() Bolsista () Estudante () Outro. Qual?

Se trabalha ou estagia, responda as questões seguintes. Caso não trabalhe ou estague, pule para a questão 12.

9. Qual a média do seu salário atual?

() 2 SM (R\$ 1.244,00) () 3 SM (R\$ 1.866,00) () 4 SM (R\$ 2.488,00) () 5 SM (R\$ 3.110,00)
() 6 SM (R\$ 3.732,00) () 7 SM (R\$ 4.354,00) () 8 SM (R\$ 4.976,00) () 9 SM (R\$ 5.598,00)
() 10 SM (R\$ 6.220,00) () 10-20 SM (R\$ 6.220,00 a R\$ 12.440,00) () + de 20 SM (acima de R\$ 12.440,00)

10. Trabalha ou estagia no setor de alimentos e bebidas?

Sim Não

11. No caso de estar trabalhando ou estagiando atualmente, de que forma isso influencia o seu desempenho no curso de gastronomia?

Influência positiva Indiferente Influência negativa

12. Qual a sua expectativa em relação ao mercado de trabalho na área de Gastronomia em São Paulo e no Brasil?

Mercado com poucas oportunidades de trabalho (mercado fechado)
 Mercado com oportunidades de trabalho (mercado nem aberto nem fechado)
 Mercado com boas oportunidades de mercado (mercado aberto)

13. Qual o salário médio do gastrônomo (ou gastrólogo) no Brasil, considerando o valor do salário mínimo (SM) de R\$ 622,00?

2 SM (R\$ 1.244,00) 3 SM (R\$ 1.866,00) 4 SM (R\$ 2.488,00) 5 SM (R\$ 3.110,00)
 6 SM (R\$ 3.732,00) 7 SM (R\$ 4.354,00) 8 SM (R\$ 4.976,00) 9 SM (R\$ 5.598,00)
 10 SM (R\$ 6.220,00) 10-20 SM (R\$ 6.220,00 a R\$ 12.440,00) + de 20 SM (acima de R\$ 12.440,00)

14. O que você pretende ao terminar o curso?

Ser um *chef* de cozinha Ser um cozinheiro profissional Cozinhar para você, familiares e amigos

Ser um empreendedor do segmento Outro.

Qual? _____

15. Você acha que, ao se formar, estará:

Empregado em uma empresa ou organização do setor Empregado em uma empresa de outro setor

Será trabalhador autônomo Terá seu próprio empreendimento de alimentação

Outro. Qual? _____

16. Qual é a sua pretensão salarial após 5 anos de formado?

2 SM (R\$ 1.244,00) 3 SM (R\$ 1.866,00) 4 SM (R\$ 2.488,00) 5 SM (R\$ 3.110,00)
 6 SM (R\$ 3.732,00) 7 SM (R\$ 4.354,00) 8 SM (R\$ 4.976,00) 9 SM (R\$ 5.598,00)
 10 SM (R\$ 6.220,00) 10-20 SM (R\$ 6.220,00 a R\$ 12.440,00) + de 20 SM (acima de R\$ 12.440,00)

Assinale com um X o número que representa a sua concordância ou discordância em relação às afirmações a seguir quanto à vida universitária e o cursos.

17. Minhas expectativas em relação à vida universitária foram atendidas ao longo do curso.

1	2	3	4	5
Discordo Totalmente	Discordo Parcialmente	Nem Concordo, Nem discordo	Concordo Parcialmente	Concordo Totalmente

18. Quando entrei na universidade eu possuía expectativas em relação ao curso, embora não sabia ou consiga nomeá-las.

1	2	3	4	5
Discordo Totalmente	Discordo Parcialmente	Nem Concordo, Nem discordo	Concordo Parcialmente	Concordo Totalmente

19. A vivência universitária me tornou alguém diferente.

1	2	3	4	5
Discordo	Discordo	Nem Concordo,	Concordo	Concordo

Totalmente	Parcialmente	Nem discordo	Parcialmente	Totalmente
------------	--------------	--------------	--------------	------------

20. A cultura e modo de vida apresentados no curso atenderam às minhas expectativas existenciais.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

21. A vida universitária tem sido intensa e vibrante, marcada por opostos, com muito estudo aliado a muita diversão.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

22. A vida universitária tem sido tranquila e harmoniosa, pautada pelo estudo e formação profissional.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

23. A direção do curso (coordenação) contribui para o bom relacionamento entre professor-aluno, aluno-aluno e aluno-direção.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

24. Considero bom o atendimento dos funcionários da secretaria, com informações claras e pronto atendimento.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

25. Encontrei neste curso condições para o meu desenvolvimento profissional.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

26. Avalio positivamente a formação universitária como forma de investir financeiramente em meu futuro.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

27. Este curso possui ótimo conteúdo e disciplinas relevantes.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

28. Sinto-me preparado para oferecer meus conhecimentos à disposição de outros.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

29. Estou certo(a) de ter escolhido o melhor curso possível para a minha formação.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

Assinale com um X o número que representa a sua concordância ou discordância em relação às afirmações a seguir quanto à sua adaptação ao curso.

30. As matérias apresentadas desde o início do curso são interessantes e relevantes.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

31. Por meio do conteúdo das disciplinas, o curso possui boa ligação entre teoria e prática.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

32. O curso possui disciplinas bem articuladas.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

33. Em relação ao curso, sinto-me tão empolgado quanto nos primeiros semestres.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

34. Estou satisfeito(a) com as disciplinas que frequentei desde o início do curso.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

35. Meu curso possui um ambiente (dinâmica, matérias, professores, etc.) bem estimulante.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

36. Se pudesse voltar no tempo, me matricularia em outro curso.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

37. A universidade teve um papel importante em minha transição da juventude para a vida adulta.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

38. Olhando para trás, consigo identificar as razões que me levaram a escolher este curso.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

39. Escolhi bem o curso que frequentei.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

40. Estou no curso com que sempre sonhei.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

41. Sinto-me preparado(a) para as funções que exercerei após a sua formação.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

Assinale com um X o número que representa a sua concordância ou discordância em relação às afirmações a seguir quanto ao seu desenvolvimento profissional.

42. Acredito que posso concretizar os meus sonhos dentro da carreira que escolhi.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

43. Considero que escolhi a melhor área profissional para mim.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

44.Os meus objetivos e metas estão bem definidos.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

45.O percurso de minha carreira até os dias atuais corresponde às minhas expectativas.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

46.Este curso tem facilitado a minha realização profissional.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

47.Tenho boas competências para a carreira que escolhi.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

48.Tenho uma idéia clara do que farei profissionalmente após o término do curso.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

49.Consigo justificar porque escolhi este curso superior.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

50.Escolhi o curso que me parece mais de acordo com as minhas aptidões e capacidades.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

51.Sei como encontrar informações sobre os empregos em minha área.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

52.Receio que quando experimentar a carreira/profissão que escolhi, não seja bem sucedido(a).

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

53.O curso me possibilitou boas oportunidades profissionais.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

54.O curso me possibilitou evolução funcional (troca de emprego, cargo ou aumento de salário).

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------

55.A universidade me trouxe um conhecimento profundo sobre cultura geral e a carreira escolhida.

1 Discordo Totalmente	2 Discordo Parcialmente	3 Nem Concordo, Nem discordo	4 Concordo Parcialmente	5 Concordo Totalmente
------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------