



**PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO
MESTRADO EM EDUCAÇÃO**

FABIANO SOUZA DE ALMEIDA CASTRO

**A FORMAÇÃO DA IDENTIDADE DO ESTUDANTE DO ENSINO SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA E O PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO**

Presidente Prudente – SP
2019



**PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO
MESTRADO EM EDUCAÇÃO**

FABIANO SOUZA DE ALMEIDA CASTRO

**A FORMAÇÃO DA IDENTIDADE DO ESTUDANTE DO ENSINO SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA E O PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO**

Dissertação apresentada à Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação, Universidade do Oeste Paulista, como parte dos requisitos para obtenção do título de Mestre – Área de concentração: Educação.

Orientadora:
Prof.^a Dr.^a Maria de Lourdes Zizi Trevizan Perez

Presidente Prudente – SP
2019

378.17
C355f

Castro, Fabiano Souza de Almeida.

A formação da identidade do estudante do ensino superior de tecnologia em gastronomia e o projeto político pedagógico. Fabiano Souza de Almeida Castro. -- Presidente Prudente, 2019.

117 f.: il.

Dissertação (Mestrado em Educação) -- Universidade do Oeste Paulista – Unoeste, Presidente Prudente, SP, 2019.

Bibliografia.

Orientadora: Maria de Lourdes Zizi Trevizan Perez

1. Ensino Superior. 2. Formação Identitária. 3. Tecnologia em Gastronomia. 4. Projeto Pedagógico de Curso. 5. Teoria Histórico-Cultural. I. Título.

FABIANO SOUZA DE ALMEIDA CASTRO

**A FORMAÇÃO DA IDENTIDADE DO ESTUDANTE DO ENSINO SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA E O PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO**

Dissertação apresentada à Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação, Universidade do Oeste Paulista, como parte dos requisitos para obtenção do título de Mestre – Área de concentração: Educação.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Maria de Lourdes Zizi Trevizan Perez

Presidente Prudente, 18 de dezembro de 2019.

BANCA EXAMINADORA

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Maria de Lourdes Zizi Trevizan Perez
Universidade do Oeste Paulista – Unoeste
Presidente Prudente/SP

Prof. Dr. Francisco Barbosa do Nascimento Filho
Universidade Estadual Paulista - Unesp
Rosana/SP

Prof. Dr. Marcos Vinicius Francisco
Universidade do Oeste Paulista – Unoeste
Presidente Prudente/SP

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho à minha Esposa, que me apoiou de todas as formas nesta jornada, estando sempre ao meu lado; à minha Mãe, que sempre dispôs, incondicionalmente, de seu ombro e de seu apoio nos momentos mais críticos; aos meus Filhos, pela compreensão nos períodos de ausência; e ao meu Pai, por ter me iniciado, com maestria, no letramento.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus pela oportunidade de crescimento intelectual e espiritual durante esta jornada; ao Prof. Dr. Marcos Vinicius Francisco, pela sua disponibilidade e cuidado que sempre teve com todos do programa; e, em especial, à minha Orientadora, Prof.^a Dr.^a Zizi Trevizan, que, pela sua sabedoria, paciência e doçura, me proporcionou a realização deste estudo.

*“Sonho que se sonha só é só um Sonho que se
sonha só. Mas, Sonho que se sonha junto é Realidade.”
(Raul Seixas)*

RESUMO

A formação da identidade do estudante do ensino superior de tecnologia em gastronomia e o projeto político pedagógico

Este estudo, vinculado à linha de Pesquisa *Formação e Ação do Profissional Docente e Práticas Pedagógicas* do Programa de Pós Graduação em Educação da Universidade do Oeste Paulista, emergiu das seguintes questões problematizadoras: Quais as relações entre as expectativas dos alunos e a propostas de formação identitária, contidas no Projeto Pedagógico de Curso (PPC) do Curso Superior de Tecnologia (CST) em Gastronomia, em um Instituto Federal do interior do Estado de São Paulo? Quais as expectativas dos empresários em relação ao perfil dos egressos deste curso? O PPC deste curso contempla as expectativas dos ingressantes e as demandas de mercado? Qual o nível de conhecimento do PPC pelos professores e suas expectativas em relação ao futuro dos seus alunos? Qual o perfil qualitativo do curso pesquisado afluído da análise semiótica dos discursos emitidos nas entrevistas realizadas pelo pesquisador com professores/alunos do curso e com os empresários? A partir destas questões, foi definido o objetivo geral: Identificar e analisar o perfil qualitativo da formação identitária dos alunos do CST em Gastronomia. A pesquisa é de abordagem qualitativa, com análise documental e realização de entrevistas semiestruturadas com empresários do setor de alimentação e alunos/professores do curso. A análise dos dados obtidos dos discursos dos entrevistados e do documento (PPC) foi centrada na semiótica bakhtiniana (Análise do Discurso) e na Teoria da Análise de Conteúdo. Este estudo gerou a construção de um Eixo Temático Central denominado *A Instituição e A Construção Cultural da Identidade Profissional e Humana dos Acadêmicos de Gastronomia*, do qual emergiram sete (7) Quadros Temáticos que serviram de base conteudística para a análise interpretativa final. A análise explorou a relação entre as expectativas dos entrevistados e as propostas de formação contidas no PPC, no processo de formação da identidade dos estudantes deste curso. A Pesquisa revelou que o PPC, embora proponha uma formação tecnicista, típica dos cursos de Tecnologia, anuncia a formação de uma identidade humana e profissional; no entanto o confronto das falas dos empresários, docentes e estudantes confirmou diferenças ideológicas na concepção da identidade profissional destes acadêmicos. Assim, em seus resultados, o estudo contribuiu para a especificação do perfil qualitativo do egresso do CST em Gastronomia (da Instituição pesquisada), baseando-se nas expectativas dos ingressantes e expectativas/necessidades do mercado de trabalho; apontou, inclusive, possíveis ajustes no PPC, assim como na atuação dos docentes para cumprimento da função social das suas disciplinas ministradas.

Palavras-chave: Ensino Superior. Formação Identitária. Tecnologia em Gastronomia. Projeto Pedagógico de Curso. Teoria Histórico-Cultural.

ABSTRACT

The identity formation of high-education students of technology in gastronomy and the political pedagogical project

This study, affiliated to the research line of *Formation and Action of the Teaching Professional and Pedagogical Practices* of Postgraduate in Education Program of the West Paulista University, emerged from the following problematizing questions: What are the relations among the expectations of students and the proposals of identity formation, included in the Pedagogical Project of the Course (PPC) in the Higher Education Course of Technology (HECT) in Gastronomy, in a Federal Institute of the countryside of São Paulo State? What are the expectations of the entrepreneurs regarding to the entrants' profile in this course? Does the PPC of this course consider the entrants' expectations and the market demands? How well do the professors know the PPC and what are their expectations regarding to the future of their students? What is the qualitative profile of the course researched resulted from the semiotics analysis of the discourses emitted in the interviews carried out by the researcher with professors/students of the course and with the entrepreneurs? Based on these questions, it was defined the General Objective: Identifying and analyzing the qualitative profile of the identity formation of the HECT students in Gastronomy. The research had a qualitative approach, with document analysis and used semi-structured interviews with food sector entrepreneurs as well as students/professors of the course. The data analysis obtained from the discourse of the interviewees and from the document (PPC) was based in the Bakhtin's semiotics (Discourse Analysis) and on the Theory of Content Analysis. This study generated the building of a Central Theme Axis named *The establishment and Cultural Construction of Human and Professional Identity of the Academicians in Gastronomy*, from which emerged seven (7) thematic frameworks that served as content basis to final interpretative analysis. The analysis explored the relation between the interviewees' expectations and the formation proposals included in the PPC, in the identity formation process of students in this course. The research revealed that the PPC, even proposing a technicist formation, typical in Technology courses, announces the formation of a human and professional identity; however, the confront speeches of entrepreneurs, professors and students confirmed ideological differences in the conception of professional identity of these academicians. Thus, in its results, the study contributed to the specification of the qualitative profile of the entrant in the HECT in Gastronomy (in the researched Institution), based on the expectations of the entrants and on the expectations/necessities of the job market, it still pointed possible adjustments in the PPC, as well as in the professor's performance to the fulfilment of the social functions of their given subjects.

Key words: Higher Education. Identity Formation. Technology in Gastronomy. Pedagogical Project of the Course. Historical-Cultural Theory.

LISTA DE SIGLAS

CEFET:	Centro Federal de Educação Tecnológica
CNCST:	Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia
CNE/CP:	Conselho Nacional de Educação/Conselho Pleno
CST:	Curso Superior de Tecnologia
DCN:	Diretrizes Curriculares Nacionais
IFSP:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo
NDE:	Núcleo Docente Estruturante
PPC:	Projeto Pedagógico de Curso
UAN:	Unidade de Alimentação e Nutrição
UNOESTE:	Universidade do Oeste Paulista

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 -	Descritor Temático: Perfil dos Empresários Participantes da Pesquisa (Entrevista).....	42
Quadro 2 -	Descritor Temático: Concepções de Identidade Profissional e Identidade Humana dos Empresários Participantes da Pesquisa (Entrevista).....	44
Quadro 3 -	Descritor Temático: Perfil dos Professores Participantes da Pesquisa (Entrevista).....	51
Quadro 4 -	Descritor Temático: Concepções de Identidade Profissional e Identidade Humana dos Professores Participantes da Pesquisa (Entrevista).....	54
Quadro 5 -	Descritor Temático: Perfil dos Alunos Participantes da Pesquisa (Entrevistas).....	64
Quadro 6 -	Descritor Temático: Concepções de Identidade Profissional e Humana dos Alunos Participantes da Pesquisa (Entrevista).....	67
Quadro 7 -	Descritor Temático: Transcrições de trechos do PPC relacionados ao eixo temático central deste estudo.....	82

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	13
2	PRESSUPOSTOS TEÓRICOS DE NORTEAMENTO DA PESQUISA.....	19
2.1	A Seleção do Modelo Qualitativo do Estudo.....	19
2.2	A filosofia materialista da linguagem e suas contribuições na análise dos dados extraídos dos discursos das entrevistas semiestruturadas e da análise do PPC	21
2.3	Os cursos de tecnologia em gastronomia no Brasil e a proposta de formação identitária dos alunos.....	23
2.3.1	A trajetória dos cursos superiores de tecnologia no Brasil	24
2.3.2	CST em gastronomia no Brasil.....	27
2.3.3	A proposta de identidade profissional dos CST's	29
2.3.4	Cursos de tecnologia e as demandas do setor produtivo	32
3	APRESENTAÇÃO DO PERFIL DESCRITIVO DA PESQUISA	35
3.1	Descrição do perfil dos participantes do estudo.....	36
3.1.1	Sobre a seleção das empresas participantes do estudo	36
3.1.2	Sobre a seleção dos professores participantes do estudo	37
3.1.3	Sobre a seleção dos estudantes participantes do estudo.....	37
3.2	Modos de realização da coleta dos dados	38
3.2.1	Nas entrevistas semiestruturadas com os empresários	38
3.2.2	Nas entrevistas semiestruturadas com os professores	39
3.2.3	Nas entrevistas semiestruturadas com os estudantes.....	39
3.2.4	Na análise do documento (PPC)	39
3.3	Descrição do aporte teórico utilizado na análise dos dados.....	40
4	APRESENTAÇÃO DOS DADOS INTERPRETATIVOS DA PESQUISA.....	41
4.1	Análise dos dados obtidos das entrevistas semiestruturadas	42
4.2	Análise dos dados obtidos da análise documental do PPC	80
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	102

REFERÊNCIAS.....	106
APÊNDICES.....	109
APÊNDICE A - ROTEIRO PARA ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA – EMPRESÁRIOS.....	110
APÊNDICE B - ROTEIRO PARA ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA – ALUNOS INGRESSANTES.....	112
APÊNDICE C - ROTEIRO PARA ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA – DOCENTES.....	114
APÊNDICE D - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO(TCLE).....	116

1 INTRODUÇÃO

A presente investigação, intitulada ***A Formação da Identidade do Estudante do Ensino Superior de Tecnologia em Gastronomia e O Projeto Político Pedagógico***, está vinculada à Linha de Pesquisa *Formação e Ação do Profissional Docente e Práticas Educativas* do Programa de Pós-Graduação em Educação (PPGE) – Mestrado – da Universidade do Oeste Paulista (Unoeste), Campus de Presidente Prudente (SP).

Pesquisar sobre Cursos Superiores de Tecnologia (CST) em Gastronomia, em específico na Instituição Federal selecionada para esta investigação, é prática relacionada à experiência do pesquisador ao longo de 15 anos de docência (desde 2004), nesta modalidade de curso superior, os CST's. Compor o quadro de docentes do primeiro CST em Gastronomia do Estado do Paraná, vivenciar suas reformulações (desde 2004 até 2014), participar da implantação do primeiro CST em Gastronomia (público) do Estado do Rio de Janeiro e participar da implantação do primeiro CST em Gastronomia (público) do Estado de São Paulo, proporcionaram ao pesquisador experiências que trouxeram indagações sobre esta profissão e sua formação acadêmica, ainda tão novas e em pleno desenvolvimento no país.

Uma das motivações para um pesquisador se interessar por determinado objeto de estudo é, justamente, sua proximidade pessoal e profissional com este objeto. A vivência dentro de um determinado contexto traz, na vida pessoal e profissional, questionamentos de naturezas diversas, pois somente a imersão em dada realidade é capaz de revelar os aspectos positivos, negativos e aqueles ainda não classificados. Conforme Lüdke e André (1986):

[...] como atividade humana e social, a pesquisa traz consigo, inevitavelmente, a carga de valores, preferências, interesses e princípios que orientam o pesquisador. Claro está que o pesquisador, como membro de um determinado tempo e de uma específica sociedade, irá refletir em seu trabalho de pesquisa os valores, princípios considerados importantes naquela sociedade, naquela época. (LÜDKE; ANDRÉ, 1986, p. 03).

É importante ressaltar, ainda, a experiência do pesquisador como membro do Núcleo Docente Estruturante (NDE) de três CST's em Gastronomia e Coordenador de Estágios de um CST em Gastronomia de uma Instituição Privada de uma cidade do interior do Estado do Paraná. A condição de Coordenador de Estágios representou uma ponte entre o *ambiente profissional* (adiante foi justificada

a escolha por esta expressão) e o acadêmico, o que possibilitaram levantar questões que envolvem a relação entre a prática docente e a formação da identidade profissional do estudante. A participação em NDE também constituiu uma experiência que destacou ainda mais estes questionamentos. O NDE é um grupo composto pelo coordenador de curso mais quatro (4) docentes deste mesmo curso que têm a responsabilidade de estruturar e reestruturar um curso, a partir do Projeto Pedagógico de Curso¹ (PPC).

Embrenhado nas experiências como membro de NDE, como Coordenador de Estágios e como Docente de CST em Gastronomia, o pesquisador pode adquirir um ponto de vista multilateral acerca das questões que envolvem a formação da identidade profissional dos estudantes. Foi possível, então, vislumbrar as expectativas do ambiente profissional, do ambiente acadêmico e problematizar sobre as propostas apresentadas no PPC.

Os CST's em Gastronomia são relativamente recentes em nosso país. Surgiram a partir do ano 1999 e tiveram sua explosão a partir de 2005, com o apoio das regulamentações aprovadas pelo MEC para esta modalidade de ensino superior. A profissão ainda caminha rumo à sua consolidação perante a sociedade. Um exemplo disto é a falta de um Conselho de Gastronomia no país e regulamentação da profissão. Desde 2010, tramita, no Senado Federal, a apreciação da Projeto de Lei nº 6049/B (BRASIL, 2011), que visa à regulamentação da profissão. Outro exemplo é a atuação, ainda em larga escala, de profissionais sem formação acadêmica superior (em Gastronomia) no ambiente profissional (do ramo da alimentação), devido ao menor custo com salários e à maior oferta de mão-de-obra. É de se compreender que questões como estas possam, e devam surgir, como num processo de adequação e adaptação. Também é importante considerar os avanços tecnológicos observados a partir dos anos 2000. Os meios de comunicação vêm sofrendo uma crescente revolução. A comunicação passa de mediata para imediata e ainda estamos vivendo a acomodação da sociedade a estas transformações. A Gastronomia também embarcou neste turbilhão midiático e

¹ 1. O título desta dissertação utilizou a expressão *Projeto Político Pedagógico* para trazer ao leitor a dimensão política e ideológica que contém um projeto de curso. No entanto, utilizamos, a partir daqui a denominação *Projeto Pedagógico de Curso* (PPC) pela sua corrente utilização no ambiente acadêmico.

nas relações sociais via internet, o que influenciou a representação social desta profissão.

Esta avalanche de informações impulsionou o surgimento e a ascensão dos CST's em Gastronomia no país, com foco, inicialmente, nas instituições privadas. A demanda por profissionais com melhores qualificações, e titulações, que abastecessem o ambiente profissional mais rapidamente foram fatores determinantes para que as instituições privadas investissem nesta modalidade de curso. As políticas públicas que facilitaram o acesso ao ensino superior nas instituições privadas, como o FIES e PROUNI, também foram fatores de grande relevância para o crescimento destes cursos na iniciativa privada. A Meta 10 da Lei nº 10.172/01 do Plano Nacional de Educação já previa “Estabelecer parcerias entre os sistemas federal, estaduais e municipais e a **iniciativa privada** para ampliar e incentivar a oferta de educação profissional.” (BRASIL, 2002, p. 16, grifo nosso).

Os Cursos Superiores de Tecnologia (CST) geraram uma diversidade de público para o ensino superior: aqueles que já fizeram uma graduação e não estão inseridos no ambiente profissional; aqueles que já estão atuando com qualificações informais e perdem espaço para os titulados e aqueles que procuram uma formação superior mais rápida para entrarem no ambiente profissional. Ou seja, cursos de todas as áreas e de todas as naturezas surgiram na modalidade tecnológica. Modalidade esta que oferece cursos rápidos (em média 2 anos), com uma proposta pedagógica pautada na atuação profissional e com certificação de graduação em nível superior. Para efeito de uma melhor caracterização, não exultaremos, neste estudo, o viés mercadológico; por isto, denominaremos *mercado de trabalho* como *ambiente profissional*.

A partir do panorama apresentado, foram definidas algumas questões que nortearam o estudo: Quais as relações entre as expectativas dos alunos e a propostas de formação identitária, contidas no Projeto Pedagógico de Curso (PPC) do Curso Superior de Tecnologia (CST) em Gastronomia, em um Instituto Federal do interior do Estado de São Paulo? Quais as expectativas dos empresários em relação ao perfil dos egressos deste curso? O PPC deste curso contempla as expectativas dos ingressantes e as demandas do ambiente profissional? Qual o nível de conhecimento do PPC pelos professores e suas expectativas em relação ao futuro dos seus alunos? Qual o perfil qualitativo do curso pesquisado identificado a partir

da análise semiótica dos discursos emitidos nas entrevistas realizadas pelo pesquisador com professores/alunos do curso e com os empresários?

Estas questões problematizadoras possibilitaram a formulação do objetivo geral desta pesquisa de identificar e analisar o perfil qualitativo da formação identitária do estudante do CST em Gastronomia na Instituição Federal selecionada para o estudo. E os objetivos específicos são os seguintes:

- Identificar e analisar as expectativas sociais e profissionais de empresários em relação ao perfil do aluno egresso do curso e suas possibilidades de absorção pelo ambiente profissional;
- Identificar e analisar, nos discursos dos professores, seu nível de conhecimento e compreensão do PPC e suas expectativas em relação ao futuro de seus alunos;
- Identificar e analisar as expectativas sociais, acadêmicas e profissionais dos alunos ingressantes em relação ao perfil de formação ofertado pelo curso proposto pelo PPC;
- Identificar e analisar se o PPC do curso contempla as expectativas mencionadas nas entrevistas com os alunos/professores do curso e os empresários desta área profissional;

Em relação ao aporte teórico que orientou a pesquisa, elegemos, de um lado os estudos de Lüdke e André (1986) e de Bardin (2011) para a seleção do modelo metodológico qualitativo e análise dos dados coletados; e, de outro lado, a Teoria da Filosofia Materialista da Linguagem de Bakhtin (2014) e, ainda, de outros autores que estudam o método semiótico bakhtiniano, para darem suporte à análise final das falas emitidas pelos participantes da pesquisa: seis (6) alunos do CST em Gastronomia, três (3) docentes deste mesmo curso e três (3) empresários do ramo de alimentação da cidade em que o curso se encontra em funcionamento. O registro das falas destes participantes ocorreu a partir da realização das entrevistas semiestruturadas. Também foi realizada, neste estudo, a análise documental do PPC deste curso, a fim de confrontar estes dados com os dados obtidos nas entrevistas semiestruturadas. Ainda como aporte teórico sobre o tema da Identidade Profissional, foram utilizados os estudos de Bauman (2005) e, sobre os caminhos

dos CST's no Brasil: Andrade (2009); Rubim e Rejowsky (2013); Luderer (2013); Abreu e Salles (2015); e Rocha (2016).

A pesquisa não ofereceu riscos (físicos, morais ou psicológicos) nem ao pesquisador e, tampouco aos participantes. Todos os participantes tiveram garantido o anonimato e todas as informações fornecidas foram analisadas com o objetivo de proporcionar uma contribuição positiva para o referido Curso (e a Instituição) e, por extensão, para outros Cursos e Instituições que ofereçam CST em Gastronomia.

Antes de iniciarmos esta investigação, o projeto desta pesquisa foi submetido à aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), vinculado ao Conselho Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP) e sediado na Universidade do Oeste Paulista (UNOESTE), para cumprimento da Resolução nº 466/2012 do Conselho Nacional de Educação (CNE), e outras Complementares, e a Resolução nº 510 (07/04/2016). O Projeto foi protocolado sob o número 5058, aprovado e autorizado (CAAE nº: 03727418.4.0000.5515), com parecer final de aprovação em 20 de fevereiro de 2019. Todos os participantes deram seu “aceite” e tiveram ciência sobre os procedimentos das entrevistas por meio do Termo de Compromisso Livre e Esclarecido (TCLE), que segue anexado no cadastramento do projeto no CEP/CONEP (Plataforma Brasil). Os demais documentos, exigidos previamente para o início das investigações, também seguem anexados, em atendimento às exigências do Comitê Assessor de Pesquisa Institucional (CAPI/UNOESTE), conforme regimento do Sistema Gestor de Pesquisa (SGP) da instituição onde a pesquisa foi cadastrada.

Os resultados desta pesquisa contribuem para futuras reformulações no PPC do CST em Gastronomia, visando à incrementação na formação da identidade profissional e humana dos estudantes e sua atuação no ambiente profissional.

Este texto dissertativo está apresentado em cinco etapas: Seção um (1), Introdução, onde se incluiu esta apresentação da pesquisa e suas motivações, definição temática, problematizações e objetivos; Na seção dois (2), apresentamos os pressupostos teóricos sobre a pesquisa qualitativa e sobre a análise semiótica bakhtiniana; ainda, contextualizamos os CST's e discutimos sobre os conceitos de identidade profissional, que foram conceitos-chave para o desenvolvimento do estudo; Na seção três (3), ocorreu apresentação metodológica da pesquisa, onde descrevemos sua natureza, o perfil dos participantes, os locais de realização e os processos de coleta e análise dos dados; Na seção quatro (4), foi exposta a análise

interpretativa dos dados coletados, confrontando-os com os pressupostos teóricos que nortearam a elaboração dos objetivos propostos. E, por fim, na seção cinco (5) foram tecidas as Considerações Finais sobre os caminhos e os resultados desta pesquisa.

2 PRESSUPOSTOS TEÓRICOS DE NORTEAMENTO DA PESQUISA

2.1 A seleção do modelo qualitativo do estudo

A abordagem qualitativa foi conveniente para esta pesquisa, dado o seu caráter particular e peculiar. A atenção, de forma geral, foi direcionada aos teores ideológicos e pragmáticos dos discursos coletados nas entrevistas semiestruturadas e da análise documental (PPC). Ressaltamos, portanto, a conveniência desta abordagem. O ambiente educacional foi o cerne desta pesquisa. Empresários do setor de alimentação foram envolvidos por estarem diretamente relacionados com a principal meta da formação de cunho tecnológico: a inserção dos egressos no ambiente profissional.

A abordagem qualitativa presume um estudo que tem como base o ambiente natural, ou seja, os dados coletados foram extraídos a partir da análise dos discursos emitidos pelos participantes e do documento (PPC), constituintes deste contexto. Esta pesquisa, com foco no ambiente escolar (uma instituição de ensino) destaca sua natureza qualitativa. O caráter descritivo e interpretativo dos dados, com ênfase no processo da coleta (mais do que no produto), e nos valores ideológicos expostos pelos participantes, acrescidos do processo indutivo que a análise de dados seguiu, foram fortes características do “caráter qualitativo da pesquisa”, conforme Bogdan e Biklen (apud LÜDKE; ANDRÉ, 1986, p. 11 - 12).

Ainda sobre o modelo qualitativo do estudo, ressaltamos a tipologia específica do Estudo de Caso. Considerando que o objeto de análise desta pesquisa foi um conjunto de elementos situacionais de determinado contexto (um curso de uma instituição e seus reflexos na comunidade) pode-se perceber a identificação *Estudo de Caso* que existe em um ambiente natural. O que destaca um caso é sua peculiaridade, mesmo que similar ou muito próxima a outros casos. Um caso é sempre distinto de outros, dadas as variantes que o compõem, que, mesmo similares, serão sempre particulares. (LÜDKE; ANDRÉ, 1986).

Para a realização de um Estudo de Caso, é sempre necessária uma coleta organizada de dados. Nesta investigação, os dados foram obtidos pela realização da Análise Documental e das Entrevistas Semiestruturadas com alunos e professores (do curso CST em Gastronomia) e empresários do setor de alimentação. Estes

procedimentos metodológicos foram considerados pertinentes para a pesquisa, em razão da delimitação do objeto de estudo. Foi analisado o PPC do Curso e os discursos sobre as expectativas dos alunos ingressantes, professores do curso e empresários do setor de alimentação. *A priori* este foi o recorte adotado para a pesquisa, entendendo que “[...] nunca será possível explorar todos os ângulos do fenômeno num tempo razoavelmente limitado.” (LUDKE; ANDRÉ, 1986, p. 22).

A tematização, organização e análise dos dados obtidos do documento (PPC) e das falas emitidas pelos alunos, professores e empresários ocorreram a partir da construção de QUADROS TEMÁTICOS, de acordo com a problemática abordada e os objetivos previstos neste estudo, já ressaltados na Introdução.

Dado o contexto escolar, com suas complexidades, e a inclusão de participantes externos (empresários) e suas peculiaridades, esta pesquisa optou pelo uso de entrevistas semiestruturadas como instrumento de coleta de dados. As entrevistas semiestruturadas se mostraram mais adequadas para este tipo de pesquisa com abordagem qualitativa, em especial por se tratar de um Estudo de Caso, dada sua característica de maior flexibilidade conteudística em relação às entrevistas estruturadas.

O prévio conhecimento, por parte do pesquisador, sobre o contexto do objeto de estudo e de seus participantes, auxiliou na elaboração dos roteiros, colaborando, sobremaneira, para a obtenção de informações relevantes para a pesquisa. Destarte, as entrevistas ofereceram, significativamente, maior possibilidade de esclarecimentos sobre temas complexos e de caráter pessoal, como as expectativas dos entrevistados em relação ao curso. Lüdke e André (1986) corroboram esta ideia quando afirmam que “[...] a entrevista permite correções, esclarecimentos e adaptações que a tornam sobremaneira eficaz na obtenção das informações desejadas.” (LÜDKE; ANDRÉ, 1986, p. 34).

Para compor a coleta de dados, foi utilizada a análise documental do PPC do CST em Gastronomia selecionado para este estudo. O documento é um instrumento norteador das ações necessárias para a construção do perfil do curso. Nele, estão contidas informações sobre o perfil do egresso, processo seletivo, sistemas de avaliação, metodologias de ensino, dentre outras questões que compõem o planejamento e execução de um curso. Para Lüdke e André (1986, p. 39), “Os documentos constituem também uma fonte poderosa de onde podem ser retiradas evidências que fundamentem afirmações e declarações do pesquisador.”

Nesta perspectiva, esta pesquisa buscou compor o conjunto de informações a partir, também, deste tipo de análise. Os dados obtidos desta análise foram relacionados com os dados obtidos nas entrevistas semiestruturadas com alunos, professores e empresários, visando a identificar e a analisar suas convergências e/ou divergências culturais e ideológicas.

Bardin (2011, p. 148) contribuiu nesta pesquisa, pois esclarece que classificar elementos “impõe a investigação do que cada um deles tem em comum com outros”. Compreende-se, portanto, que é bastante conveniente entender que cada tipo de pesquisa, com suas peculiaridades, problematizações e objetivos, poderá indicar diferentes direções para a determinação de traços em comum, que agruparão elementos temáticos, ficando, sempre, sob a responsabilidade do pesquisador, os critérios de agrupamento e organização. Não obstante, o pesquisador, para executar esta análise de conteúdo, deverá estar atento à problemática central e aos objetivos almejados, apontando, desta forma, para a obtenção de grupos temáticos que nortearão as análises a serem realizadas.

Assim, o método de análise de conteúdo de Bardin (2011) serviu de base para a organização dos dados coletados das entrevistas com os participantes da pesquisa, bem como de apoio na interpretação e organização dos dados do documento analisado (PPC). Além dos conceitos de Bardin (2011), para a organização de dados, nos servimos também da visão de Umberto Eco (1991) quando conceitua os “*frames*” ou “*scripts*” (ou seja, os quadros) como “roteiros intertextuais que permitem estabelecer não só do que estamos falando, como sob que aspecto, com que objetivo e em que direção de previsão estamos falando”. Neste estudo, os QUADROS TEMÁTICOS foram elaborados nesta perspectiva teórica de “*frames*”, já que “uma representação enciclopédica é potencialmente infinita” e, portanto, faz-se necessária uma organização temática objetiva. (ECO, 1991, p. 180).

2.2 A filosofia materialista da linguagem e suas contribuições na análise dos dados extraídos dos discursos das entrevistas semiestruturadas e da análise do PPC

A Filosofia Materialista da Linguagem Bakhtiniana defende a materialidade do significado, que envolve locutor e interlocutor inseridos em determinado contexto

histórico-cultural. Para Bakhtin (2014), o significado é percebido num complexo processo de linguagem a partir de “falas”, que, para ele, estabelecem as relações interpessoais e intersubjetivas. Portanto, segundo o autor, o significado vai além das relações linguísticas, atinge as relações histórico-culturais, é o resultado da relação dialética entre a “fala” e a “língua; constitui-se, pois, como um produto cultural da própria atividade humana (BAKHTIN, 2014, p. 108). Adotamos, neste estudo, a teoria bakhtiniana para a interpretação dos dados das falas emitidas pelos participantes, pois esta considera que a fala carrega consigo uma representatividade do contexto de cada indivíduo, proporcionando ao pesquisador interpretar as representações sociais sobre a identidade profissional e humana, sob o ponto de vista de cada participante.

Compreende-se, com apoio na Filosofia Materialista da Linguagem, que todo indivíduo é um ser social e que sua vida concreta é determinada por “fatores sociais” nas “condições do meio social.” (BAKHTIN, 2014, p. 47). Desta forma, entendemos que todo enunciado emitido pelos participantes da pesquisa, ou contidos no documento PPC, está impregnado de signos que se constituíram a partir do contexto histórico-cultural destes autores. Portanto, oferecem a possibilidade de identificação de elementos representativos que ultrapassam os limites linguísticos da palavra. Neste sentido afirma o autor que “[...] todo signo ideológico, e, portanto, também o signo linguístico, vê-se marcado pelo *horizonte social* de uma época e de um grupo social determinados.” (BAKHTIN, 2014, p. 44).

Conforme Bakhtin (2014), todas as enunciações se apresentam impregnadas das representações sociais, portanto são dinâmicas e únicas em sua ocorrência; daí sua materialidade (materialismo histórico dialético). E nenhuma outra enunciação ou enunciado poderá ter o mesmo valor significativo que outro, considerando-se sua variação histórico-cultural. Um contexto provoca a erupção de um enunciado e este, por sua vez, interfere nas condições deste contexto, tornando-o distinto daquele anterior, evidenciando o movimento dialético da linguagem.

A expectativa da pesquisa foi valorizar, nos discursos emitidos pelos alunos ingressantes, professores e empresários do setor de alimentação, os conteúdos ideológicos que expressam os dados mais significativos para este estudo, já que Bakhtin (2014, p. 58) considera o indivíduo como “um fenômeno puramente sócio ideológico.” Todos os enunciados foram considerados ideologicamente relevantes para o objeto da investigação. Cada enunciado é único e reflete e refrata, através

dos signos, significações distintas. Conforme Bakhtin (2014, p. 15), “só a dialética pode resolver a contradição aparente entre a unicidade e a pluralidade da significação”.

Para uma análise mais produtiva dos dados, a elaboração dos roteiros semiestruturados considerou questões que extraíram dos indivíduos informações que refletiram seus contextos sociais, econômicos, culturais e ideológicos. A compreensão do *Corpo Social* é fundamental para a compreensão de estruturas ideológicas, já que “[...] a própria consciência só pode surgir e se afirmar como realidade mediante a encarnação material em signos”, e ainda acrescenta Bakhtin (2014, p. 34) que “A consciência só se torna consciência quando se impregna de conteúdo ideológico.” Ou seja, todo o material coletado e organizado compreende uma fonte plural de signos (ideológicos).

Importante acrescentar que este estudo envolveu uma cadeia de relações que está associada a um modo de produção. Os futuros alunos formados no CST em Gastronomia, em tese, farão parte do setor produtivo, visto que este é um dos objetivos relevantes propostos pelo PPC do curso. (BRASIL, 2016b, p. 21). Neste contexto de relações, Bakhtin (2014) destaca a comunicação verbal como resultante das relações de produção, portanto, impregnadas ideologicamente:

As relações de produção e a estrutura sócio-política que delas diretamente deriva determinam todos os contatos verbais possíveis entre indivíduos, todas as formas e os meios de comunicação verbal: no trabalho, na vida política, na criação ideológica. Por sua vez, das condições, formas e tipos da comunicação verbal derivam tanto as formas como os temas dos atos de fala. (BAKHTIN, 2014, p. 42).

Entendendo, portanto, que a consciência só pode se manifestar através de sua “materialidade” em “signos” (BAKHTIN, 2014), estes signos, compreendidos a partir dos contextos histórico-culturais dos emissores, forneceram significações relevantes para o estudo. Foi a partir destas significações culturais, diretamente relacionadas com a problemática central da pesquisa e de seus objetivos, que o pesquisador teve suporte para tecer as considerações finais sobre o caso estudado.

2.3 Os cursos de tecnologia em gastronomia no Brasil e a proposta de formação identitária dos alunos

A seguir apresentamos a contextualização dos Cursos Superiores de Tecnologia (CST), destacando: a) O contexto do surgimento dos CST no Brasil desde suas origens; b) A trajetória dos CST's em Gastronomia no Brasil, suas origens e os contextos históricos relacionados com sua implantação; c) A proposta de identidade profissional apresentada pelos CST's e os fatores que a influenciam: as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) dos Cursos Superiores de Tecnologia, o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST), bem como a repercussão midiática em torno da Gastronomia; d) As relações dos CST's com as demandas do setor produtivo.

2.3.1 A trajetória dos cursos superiores de tecnologia no Brasil

O ensino tecnológico no Brasil está estreitamente relacionado ao incremento e movimentação do setor produtivo. Suas origens vêm desde o século XIX, quando D João VI, com a intenção de incrementar a produção manufatureira no Brasil, criou o Colégio das Fábricas, a primeira instituição pública de ensino do país. O Colégio das Fábricas tinha como objetivo principal capacitar pessoas para atuarem no setor de produção manufatureira, que apresentava indícios de crescimento na época, visto que o próprio Príncipe Regente abriu os portos para o comércio exterior e liberara a instalação de fábricas no país, que até o momento eram proibidas por Portugal (Alvará de 05 de janeiro de 1785), que via a industrialização no Brasil como uma forma de proporcionar seu crescimento e sua independência, portanto, uma ameaça (GARCIA, 2000).

Este contexto de crescente desenvolvimento econômico, e consequente aumento na demanda por profissionais no setor produtivo, gerou o interesse de trabalhadores vindos de Portugal à procura de melhores oportunidades na Colônia. Eram, geralmente artistas (artesãos) e aprendizes, que, sem uma educação formal, vinham à procura de novas possibilidades. (GARCIA, 2000).

Outro cenário histórico foi fundamental para o maior aparelhamento da educação profissional no país. Com a Primeira Guerra Mundial, o país sofre com as dificuldades de importação de produtos industriais, em razão das próprias circunstâncias da guerra, e também dos bloqueios comerciais resultantes dos acordos (e desacordos) com países adversários. A falta de mercadorias gerou a

necessidade de se produzir no próprio país. Foi um período marcado pelo aumento significativo de indústrias. (GARCIA, 2000).

Com a abertura de muitas indústrias, a demanda por profissionais aumentou vertiginosamente, tanto por quantidade quanto por qualificação desta força de trabalho. (GARCIA, 2000). Foi neste sentido que, em 1918, “[...] o Congresso, pela lei nº 3.454 de 06 de janeiro de 1918, autorizou o governo a rever a questão do ensino profissional no país” (FONSECA, 1961, p. 177). Esta lei proporcionou, ainda em 1918, uma nova regulamentação que aperfeiçoou e readequou as Escolas de Aprendizes e Artífices à nova realidade social e industrial do país (Decreto nº 13.064). As Escolas de Aprendizes e Artífices foram criadas por Nilo Peçanha em 1909, com o intuito de aquecer o crescente setor industrial, mas que, até então, ainda sofria com a precariedade em suas instalações e com a formação de seus professores. (GARCIA, 2000).

Os Centros Federais de Educação Tecnológica, os CEFET's, são mais uma estratégia criada (em junho de 1978) para se tentar minimizar as problemáticas de demanda de profissionais capacitados pelo crescente, e cada vez mais exigente, setor de produção. Estes centros de educação profissional foram uma evolução das Escolas de Aprendizes e Artífices e que, mais tarde (2008), foram transformados nos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, que difundiu, para todo o Brasil, um modelo de educação que envolve os ensinamentos Básico, Técnico e Tecnológico.

O cenário aceleradamente mutante do século XX, principalmente após a primeira metade, cada vez mais vem alfinetando a sociedade e seus dirigentes sobre a questão dos melhoramentos necessários para a educação profissional: a intensa expansão da industrialização do pós-guerra, as importantes e constantes transformações sociais e o frenético avanço tecnológico que metamorfoseou as dinâmicas sociais e a realidade de nosso país (e do mundo). A modalidade tecnológica de Ensino Superior foi (e ainda é) uma das estratégias construídas ao longo dos anos na tentativa de moderação entre os modelos tradicionalistas (técnicos) e as novas necessidades de educação profissional desta sociedade em acelerada construção. (BRASIL, 2002).

No tocante a esta modalidade, a tecnológica, é importante destacar a Lei Federal nº 5.540/68, sobre a Reforma Universitária, que, em seu artigo 23, abre espaço para a criação e abertura de cursos de curta duração com formação

intermediária entre técnico de nível médio e superior (BRASIL, 1968). A partir desta Lei, tem início, no Brasil, o surgimento dos Cursos Superiores de Tecnologia (CST). A década de 1970 foi bastante importante para a consolidação dos CST's. No início desta década, estes cursos ainda eram chamados de Cursos de Formação de Tecnólogos, mas em 1973, através do Parecer nº 1.060/73, passaram a ser denominados Cursos Superiores de Tecnologia. Esta transformação desenfreada de nossa sociedade, nesta época, exigiu diversas ações governamentais na área da educação. Na reforma universitária, na Lei Federal nº 5.540/68, podemos observar o discurso nesta direção:

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

Parágrafo 1º. Serão organizados cursos profissionais de curta duração destinados a proporcionar habilitações intermediárias de grau superior. (BRASIL, 1968).

Além dos CST's criados nos CEFET's por todo o Brasil, a década de 1970 foi marcada pelo surgimento de algumas instituições que marcaram a trajetória dos CST's: a primeira Faculdade de Tecnologia (Fundação Educacional de Bauru), Faculdade de Tecnologia do Mackenzie e o Centro de Formação Profissional e Tecnológica Paula Souza (que compreendia outras unidades de ensino tecnológico no Estado de São Paulo). Importa destacar que instituições públicas e privadas estiveram envolvidas com o Ensino Tecnológico desde o início do surgimento desta modalidade no país. (ANDRADE, 2009).

Com as diversas mudanças (sociais, econômicas, políticas e tecnológicas) ocorridas no Brasil e no mundo, a partir da década de 1980, os CST's vêm passando por reformulações e readequações. Em 2002, o Conselho Nacional de Educação (CNE) estabeleceu a primeira versão das Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico (Resolução CNE/CP nº 3/02) que apresenta um norteamento para o planejamento, criação, implantação e gestão de cursos de modalidade tecnológica, os CST's (BRASIL, 2002). Mais uma ação do poder público que corroborou a consolidação destes cursos que apresentam, nos anos 2000, um crescimento vertiginoso em ofertas de vagas e variedade.

Este contexto de acelerado crescimento econômico e tecnológico, e de transformação social, observado nas primeiras décadas dos anos 2000,

proporcionou a intensa disseminação dos CST's em Gastronomia por todo o país. De seu início, em 1999, até os dias de hoje, estes cursos passaram por vários momentos. No princípio, sofreram com uma falta de identidade, já que não possuíam parâmetros consolidados para sua implantação e funcionamento, sem deixar de mencionar a carência da credibilidade social. Hoje, os CST's se encontram a caminho de sua consolidação estrutural e social.

2.3.2 CST em gastronomia no Brasil

O surgimento dos CST's em Gastronomia no Brasil está estreitamente relacionado com a consolidação do ensino de Turismo e Hotelaria. O setor da hospitalidade passa a crescer no país, com mais ênfase e estrutura, a partir da década de 1970. A expansão das redes hoteleiras de luxo chega ao país, que passa a investir neste setor com maior força. Neste contexto, a importação de mão-de-obra estrangeira foi inevitável, visto que o país carecia de profissionais capacitados na área de Hotelaria e Gastronomia. Muitos chefes, principalmente franceses e americanos, vieram trabalhar e treinar profissionais brasileiros para atuarem no crescente setor. (ROCHA, 2016).

Em 1969, o Serviço Nacional de Aprendizagem do Comércio (Senac) criou o primeiro curso técnico de Cozinheiro, no Grande Hotel de Águas de São Pedro/SP, (QUEIROZ, 2011, apud ROCHA, 2016). O objetivo do curso era preparar profissionais de cozinha para trabalharem nos inúmeros estabelecimentos, hotéis e restaurantes, que, a cada dia, surgiam no país, principalmente nas regiões metropolitanas e turísticas, bem como em estabelecimentos fora do país.

A partir de 1990, com a redução das barreiras tributárias, o setor de hospitalidade passa a crescer ainda mais, já que a economia fica mais aquecida e o intercâmbio turístico aumenta, consideravelmente, fomentando o setor de hospitalidade, o qual compreende a Gastronomia. Assim, em 1994, o mesmo Senac cria o Curso de Cozinheiro Chefe Internacional (CCI), uma parceria com o *Culinary Institute of America* (CIA), um dos institutos de culinária de maior renome dos Estados Unidos, para a formação de Chefes de Cozinha para comandar cozinhas dentro e fora do país. Este curso não era de nível superior, porém apresentava um grande *status* para quem o fazia em razão do nível dos profissionais que vinham dos Estados Unidos, e de outros países (como a França, por exemplo) para ensinarem

aqui. Vale ressaltar que o curso era pago e a mensalidade tinha valor pouco acessível à maioria das pessoas e, ainda mais, muitas vezes o aluno tinha que morar ou se deslocar diariamente para a cidade, uma cidade de cerca de 2 mil habitantes no interior do Estado de São Paulo. Estes fatores restringiam, ainda mais, o acesso ao curso, o que o tornava ainda mais elitizado e objeto de *status* social. (MIYAZAKI, 2006).

Percebendo o aumento da demanda por cursos de Tecnologia, por ter uma curta duração, ser mais focado no ambiente de trabalho e proporcionar uma formação de nível superior; e a Gastronomia entrando numa curva de ascensão no país (por influência dos meios de comunicação, crescimento do turismo e uma maior visibilidade da profissão), a faculdade Anhembí/Morumbi inaugura, em 1999, o primeiro Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do país, seguida do Senac, em 2000. No início, uma versão mais acadêmica do CCI; depois, a partir de suas reformulações, foi se adequando aos requisitos do MEC, principalmente após 2002, quando vigora a Resolução CNE/CP nº 3/02 que apresenta as Diretrizes Nacionais Curriculares para Educação de Nível Tecnológico. (MIYAZAKI, 2006).

A Resolução CNE/CP nº 3/02 (e antes, a Meta 10 da Lei nº 10.172/01, que aprova o Plano Nacional da Educação, aqui supracitado) cria um ambiente favorável às instituições privadas para a abertura de novos CST's. Isto, somado ao acelerado avanço tecnológico (principalmente nos meios de comunicação), crescimento econômico, turismo em alta e a ascensão da Gastronomia aos altos patamares do *status* social, proporcionou o surgimento acelerado de novos CST's em Gastronomia pelo país. As instituições privadas foram as principais impulsionadoras destes cursos, cuja oferta se mostrou sempre menor que a procura durante muitos anos. Os CST's em Gastronomia demoraram para se difundirem nas instituições públicas, e ainda hoje, não são abundantes, em razão da necessidade de investimentos iniciais dispendiosos em infraestrutura (cozinhas equipadas, salão, bar, etc.), o que as privadas, com a crescente demanda, ofereciam estrutura com mais agilidade, pois a previsão de retorno era garantida. (ROCHA, 2016).

A disseminação dos CST's em Gastronomia pelo país, acelerada pelas transformações sociais e o avanço tecnológico (principalmente os avanços nos meios de comunicação), coadjuvou para a construção da identidade dos profissionais desta área. Na subseção seguinte apresentamos a proposta de

identidade profissional dos CST's em Gastronomia e elementos que influenciam sua formação.

2.3.3 A proposta de identidade profissional dos CST's

A Identidade, segundo a teoria histórico-cultural bakhtiniana, utilizada nesta pesquisa, envolve uma complexidade resultante de um conjunto de fatores ou características que fazem do sujeito um ser plural, constituído e continuamente reconstituído nas relações interpessoais e socioculturais. Para Bauman (2005), a identidade pode ser refletida em sua “dimensão individual”, já que está diretamente relacionada ao indivíduo, mas, pelas relações interpessoais que o indivíduo mantém nos grupos sociais, também expressa sua “codificação como convenção social.” (BAUMAN, 2005, p. 13).

A identidade civil requer características bem definidas como, por exemplo: data e local de nascimento, sexo, filiação, impressão digital, etc. Neste caso, como expõe Bauman (2005), a identidade civil (do “cidadão”) é produto de uma política de identidade promovida pelo Estado como uma das ferramentas para se garantir uma maior unicidade, organização: “uma convenção socialmente necessária” (BAUMAN, 2005, p. 13). No entanto, se faz relevante destacar a importância do processo histórico-cultural de desenvolvimento da identidade humana pela inserção do sujeito (um ser de perfil fisiológico e psicológico) na rede complexa das relações humanas, valorizando-se o conceito de sujeito coletivo, próprio de um ser, de perfil social, ideológico, como argumenta Bakhtin (2014).

Compreendemos, pois, a identidade humana como um conjunto de caracteres que definem determinada persona, mas também compreendemos que o ser humano (de perfil fisiológico e psicológico) é, sobretudo, um ser social. Importante se faz, então, refletirmos sobre a influência dos meios de comunicação na formação das identidades.

De acordo com Bauman (2005, p. 13) na “Sociedade Líquida” as identidades são crescentemente efêmeras e cercadas de uma ambivalência que compreende, paradoxalmente, a “opressão e a liberdade” (BAUMAN, 2005, p. 13). Esta liquidez, segundo Bauman, está relacionada à necessidade de os indivíduos assumirem identidades múltiplas numa era de globalização, em que as relações são cada vez mais superficiais e com prazo de validade, não nos dedicando, portanto, à lapidação

de uma identidade consistente (pois a “sociedade líquida” nos exige “mudanças e atualizações” – pressão), e, ao mesmo tempo, buscando um diferencial identitário (libertação), construído nos processos de nossas interações sociais e culturais. A Identidade está, pois, abordada nesta pesquisa, com base epistemológica centrada nesta complexidade de ideias.

Entende-se que Identidade Profissional é um conjunto de características que determinarão o perfil profissional de determinado indivíduo (física e psicologicamente). A codificação das convenções sociais também será objeto de discussão neste estudo para a reflexão sobre o conceito de identidade humana e profissional, de perfil ideológico do sujeito.

Desta forma, este estudo levou em conta características individuais expressadas pelos estudantes do CST em Gastronomia e as características associadas à codificação das convenções sociais. Para ilustração rápida, questões como - O que você entende por Chefe de Cozinha? O que é ser um Chefe de Cozinha para você? Tente descrever o perfil de profissional que você almeja ser. Fale um pouco sobre suas expectativas culturais e sociais em relação ao curso e suas possibilidades futuras. Quais características do perfil de profissional que você percebe que o ambiente profissional necessita? - puderam expor falas que revelaram características de identidade humana e profissional (física, psicológica e sociocultural) dos estudantes entrevistados; assim como, também, outras questões podem revelar o perfil dos professores e dos empresários participantes do estudo (APÊNDICES A, B, e C).

Para a compreensão da identidade, humana e profissional dos participantes, identificada nesta pesquisa, foram utilizados os seguintes aportes: Luderer (2013), que aborda a influência de meios de comunicação na Gastronomia; as Diretrizes Nacionais Curriculares para Cursos Superiores de Tecnologia (BRASIL, 2002), que apresentam as novas diretrizes para esta modalidade de curso e o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia (BRASIL, 2016a), que apresenta o perfil-padrão de formação dos estudantes dos CST's no Brasil.

A influência das mídias na construção da identidade profissional de Gastronomia é um tema bastante discutido por Luderer (2013). A autora atenta para a potencial “força” que os “*Chefs*” de cozinha, que se tornam celebridades (veiculados pelas mídias), exercem na construção da identidade profissional de jovens aprendizes de cozinha. A veiculação das carreiras de sucesso nas mídias

(impressa e digital) são parâmetros para outras identidades profissionais. Em Luderer (2013) verifica-se que “a construção da identidade de cozinheiro/chefe alinhavada à tradicional história de sucesso das pessoas que “começam por baixo” (SCAVONE, apud LUDERER, 2013, p. 80). Ainda sobre a influência das mídias na formação identitária, Luderer (2013) diz:

As mídias de massa constroem comunicações a fim de fazer conjuntos unitários, agrupar percepções, de criar comportamentos de consumo, de localizar e apaixonar seus leitores, constituindo ‘pacotes de identidades’. (LUDERER, 2013, p. 164).

Estes “pacotes de identidades” apontados por Luderer (2013), a nosso ver, não influenciam apenas os estudantes, mas, inclusive, os profissionais (professores do curso e empresários da área).

O Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST) apresenta uma expectativa de Perfil Profissional dos egressos do CST em Gastronomia pretendida pelo MEC, um parâmetro a ser seguido pelas instituições que oferecem este curso. As expectativas de competências do perfil de egresso de CST em Gastronomia, apresentadas no CNCST, que o qualifica como aquele que “Concebe, Planeja, Operacionaliza, Diferencia, Cria, Coordena, Controla, Valida, Articula, Identifica e Vistoria”; sugerem um perfil identitário de gestão, liderança, bastante relacionado com um Chefe de Cozinha. (BRASIL, 2016a, p. 152).

Já as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Tecnológica de Nível Superior (DCN’s) apresentam apenas algumas orientações acerca da formação da identidade profissional do aluno concluinte de um CST, quando propõe as características do Perfil Profissional do aluno egresso. Diferenciando o Perfil Profissional de um CST do de um Bacharelado, as DCN’s argumentam que:

Embora tenha pontos de atuação profissional situados na fronteira de atuação do técnico e do bacharel, o tecnólogo tem uma identidade própria e específica em cada área de atividade econômica e está sendo cada vez mais requerido pelo mercado de trabalho em permanente ebulição e evolução. (BRASIL, 2002, p. 22).

Na presente pesquisa, o Perfil Profissional apresentado pelas DCN’s, que nortearão a formação da Identidade Profissional do aluno egresso, vão ao encontro daquele proposto no Catálogo Nacional dos CST’s, que propõem competências relacionadas a uma identidade gestora, de liderança e autonomia. Além disto, as DCN’s atentam para o fato de que a Proposta Pedagógica (ou Projeto Pedagógico

de Curso – PPC) “é a marca registrada da escola, que configura sua identidade e seu diferencial”, e enfatiza:

O projeto de educação profissional, integrante da proposta pedagógica da instituição, tem balizas para sua concepção as presentes Diretrizes Curriculares Nacionais e o processo de avaliação, centrado no compromisso com resultados de aprendizagem e com o desenvolvimento de competências profissionais. (BRASIL, 2002, p. 33).

É compreensível, pois, que os CST's em Gastronomia orientem a construção da identidade profissional de seus alunos, a partir da proposta de perfil profissional apresentada em seu PPC, destacando que, como dito nas DCN's, o PPC é a “marca registrada” de uma escola (ou instituição); portanto, apesar de estarem balizados pelas DCN's, são propostas que possuem uma identidade própria, de acordo com cada instituição e o contexto da comunidade em que está inserida. (BRASIL, 2002, p. 33). É pertinente, também, destacar que, apesar de as propostas das DCN's apresentarem um caráter ideológico progressista, no sentido em que propõe que o PPC contemple uma modelo de formação “[...]centrado no compromisso com resultados de aprendizagem e com o desenvolvimento de competências profissionais” (BRASIL, 2002, p. 33), a deficiência na educação básica é um dos importantes entraves na concretização de tais propostas. (LOBO, 2012, p. 16).

Assim, compreender o PPC de um CST pode contribuir para a análise da formação da identidade profissional e humana dos estudantes e seus docentes e, ainda, identificar os pressupostos culturais identitários dos educadores que construíram o PPC e sua vinculação (ou não) pragmático-social com o ambiente profissional com(?) ou sem(?) o viés mercadológico convencional. Esta contribuição é fundamental, já que a formação da identidade envolve as características da “codificação como convenção social”, bem como de suas “dimensões individuais” (BAUMAN, 2005, p. 06); e também, para Bakhtin (2014), a identidade reflete a complexidade do perfil fisiológico, psicológico, social e cultural dos seres humanos.

2.3.4 Cursos de tecnologia e as demandas do setor produtivo

Como já discutido nos parágrafos anteriores, os CST's têm suas origens calcadas na necessidade de provimento de profissionais com qualificações que atendam às novas demandas do setor produtivo. Desde Dom João VI, com o

Colégio das Fábricas, da retomada do crescimento industrial do pós-guerra até os dias atuais, com a revolução tecnológica, a educação profissional no Brasil sempre esteve relacionada com a necessidade de aumento na produção (GARCIA, 2000). Sinal de crescimento econômico, o incremento do setor produtivo vem, a cada dia, apresentando uma maior demanda por profissionais mais qualificados e capazes de atuarem de maneira eficaz e assertiva (BRASIL, 2002).

Uma dimensão desta dinâmica pode ser identificada a partir da Teoria do Capital Humano, discutida por Frigotto (2010) que, a grosso modo, aponta o investimento na educação, com ênfase na educação profissional, como uma estratégia macroestrutural de formação de força de trabalho (Capital Humano) para movimentar o setor produtivo. É relevante esclarecer que o autor tece, a partir da Teoria do Capital Humano, uma crítica ao desserviço que o sistema capitalista presta no processo de humanização do indivíduo da classe trabalhadora, já que o próprio sistema considera este indivíduo uma ferramenta ao seu dispor. Para o autor “o conceito de capital humano [...] vai encontrar campo próprio para seu desenvolvimento no bojo das discussões sobre os fatores explicativos do crescimento econômico.”

Nos limitaremos, no entanto, em nossas discussões sobre a identidade profissional do perfil dos egressos dos CST's em Gastronomia, ao fato de que esta modalidade, a tecnológica, é uma forma de remodelar a educação superior para readequá-la às crescentes transformações do setor produtivo, em razão do acelerado crescimento tecnológico, e suas novas exigências em relação à qualificação profissional.

Consideramos esta dimensão, em nosso estudo, pois, nesta cadeia produtiva, analisamos representantes das esferas: a) *política*; o PPC é um documento produzido a partir de uma perspectiva política, já que tem como norteadores as DCN's e o CNCST (parâmetros nacionais para a criação e execução destes cursos); b) *educacional*, quando discutimos sobre as propostas institucionais e as expectativas dos docentes em relação à formação da identidade de seus alunos; c) *social*, a partir das expectativas dos alunos e sua inserção no ambiente profissional; e d) *econômica*, quando identificamos as expectativas do setor produtivo, propriamente dito, em relação à adequação da formação destes alunos à realidade do ambiente profissional.

Ora, se os CST's também apresentam a função de provimento de profissionais com qualificações mais adequadas para o setor de produção, destacamos, também, a importância do conceito de competências. Competências são capacidades, que um sujeito adquire para agir, diante de determinadas situações, utilizando conhecimentos (ou habilidades), aprendidas e construídas, com autonomia. Conforme Perrenoud (1999, p. 07), competência é "A capacidade de agir eficazmente em um determinado tipo de situação, apoiada em conhecimentos, mas sem limitar-se a eles." Com o intuito de se alcançar o perfil profissional de que o ambiente profissional necessita, um curso busca desenvolver competências em seus alunos que os tornarão aptos a atuarem profissionalmente.

Nesta perspectiva, em nossas análises, valorizamos esta dimensão dos CST's, de provimento de profissionais qualificados adequadamente para o setor produtivo, pois impacta nas inter-relações, e, conseqüentemente, na construção da identidade profissional e humana dos estudantes; e no desenvolvimento de competências, que representa um caminho para se alcançar este perfil profissional almejado. Na sequência, apresentamos os QUADROS TEMÁTICOS elaborados a partir dos dados obtidos das entrevistas semiestruturadas com os empresários, com os professores e alunos e, também, da análise documental do PPC do CST em Gastronomia investigado nesta pesquisa.

3 APRESENTAÇÃO DO PERFIL DESCRITIVO DA PESQUISA

Esta foi uma pesquisa de abordagem qualitativa, do tipo Estudo de Caso, com a utilização de Entrevistas com Roteiros Semiestruturados e Análise Documental. Foi utilizado o Método Semiótico Bakhtiniano, com base na Filosofia Materialista da Linguagem, para a análise dos discursos emitidos pelos participantes entrevistados (alunos, professores e empresários) e dos discursos temáticos do documento (PPC do CST em Gastronomia), considerando a diversidade de elementos socioculturais presentes neste texto.

A realização das entrevistas ocorreu por meio de roteiros escritos, semiestruturados (APÊNDICES A, B e C), elaborados pelo pesquisador, envolvendo, de forma segura, todos os participantes: alunos, professores e empresários. Trata-se de uma pesquisa com Parecer Consubstanciado favorável do CEP/CONEP/Brasil, conforme resoluções nº 466/2012, CNE, e outras Complementares, e a Resolução nº 510 (07/04/2016). O Projeto foi protocolado sob o número 5058, aprovado e autorizado (CAAE nº: 03727418.4.0000.5515, de 11 de dezembro de 2018), com parecer final de aprovação em 20 de fevereiro de 2019.

A abordagem qualitativa tem o ambiente natural como base de uma investigação. O ambiente escolar (um Instituto Federal de Educação), ressalta a natureza qualitativa do estudo, dado seu contexto peculiar e sua pluralidade de relações. A ênfase maior no processo do que no produto final, bem como nos conteúdos ideológicos revelados pelos participantes e pelo documento, e o processo indutivo de análise revelam enfaticamente o “caráter qualitativo” do estudo, conforme Bogdan e Biklen (apud LÜDKE; ANDRÉ, 1986, p. 11 - 12).

Esta peculiaridade do ambiente, que apresenta um conjunto de elementos situacionais de um contexto único, classifica esta investigação como um Estudo de Caso. O que destaca um caso é sua singularidade, mesmo que semelhante ou muito próxima a outros casos. Um caso é sempre distinto de outros, dadas as variantes que o compõem, que, mesmo similares, serão sempre particulares. (LÜDKE; ANDRÉ, 1986).

Os roteiros semiestruturados para entrevistas proporcionam a obtenção de informações com maiores nuances, já que sua estrutura permite ao entrevistado expressar, dialeticamente, suas percepções (objetivas e subjetivas). As entrevistas semiestruturadas podem colaborar positivamente com estudos de abordagem qualitativa, dada sua abertura para a obtenção de conteúdos relevantes para o estudo, e que poderiam se perder com a utilização de roteiros objetivos (constituídos de questões fechadas). Para compor os dados da pesquisa foi realizada análise documental (do PPC do CST em Gastronomia). Os documentos também são fontes importantes de informações que podem fundamentar as interpretações do pesquisador. (LÜDKE; ANDRÉ, 1986, p. 39).

A elaboração dos roteiros semiestruturados, estreitamente conectados com a problemática central e os objetivos da pesquisa, e a leitura crítica do documento analisado (PPC), foram pautadas em passos planejados para a confirmação da fidedignidade dos elementos e, conseqüentemente, dos resultados delineados. Os dados conteudísticos coletados (nas entrevistas e na análise documental) foram previamente identificados e, conforme Bardin (2011), foram organizados em um EIXO TEMÁTICO CENTRAL, do qual emergiu uma melhor visualização do agrupamento dos temas, inseridos em QUADROS TEMÁTICOS, para a realização da análise semiótica bakhtiniana, explícita na Seção 2 desta dissertação.

3.1 Descrição do perfil dos participantes do estudo

O contexto da pesquisa envolveu os seguintes indivíduos: alunos ingressantes do CST em Gastronomia do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP), do campus de um município do interior paulista; professores das disciplinas aplicadas deste mesmo curso; empresários do setor de alimentação da cidade em que se encontra o curso.

A pesquisa contou com um total de doze (12) participantes:

- a) Empresários do setor de alimentação: três (3);
- b) Professores de disciplinas aplicadas (disciplinas práticas): três (3);
- c) Alunos ingressantes do curso: seis (6).

3.1.1 Sobre a seleção das empresas participantes do estudo

A seleção de três (3) empresas do ramo da alimentação foi pautada no critério da diversidade; ou seja, empresas de categorias e níveis variados, entendendo que os futuros egressos do curso poderão atuar em diversos tipos de estabelecimentos, e esta diversidade contribuiu no enriquecimento sociocultural (e ideológico) do material coletado. Nas empresas, também foram utilizados roteiros semiestruturados para as entrevistas, para a obtenção de informações sobre as expectativas destas em relação aos egressos do curso pesquisado. Os resultados obtidos desta pesquisa, tanto os vinculados à análise do conteúdo temático dos dados, como os vinculados à análise dos discursos dos entrevistados e do discurso do texto escrito do PPC, foram relacionados com os referenciais teóricos selecionados para a identificação e avaliação final da qualidade formativa do curso (BARDIN, 2011; BAKHTIN, 2014), conforme exposição já feita sobre os pressupostos teóricos de norteamto da pesquisa informado na seção 2 desta dissertação.

3.1.2 Sobre a seleção dos professores participantes do estudo

Os três (3) professores do CST em Gastronomia, selecionados para participarem da pesquisa, foram, especificamente, os que ministram disciplinas práticas e aplicadas, vinculadas à temática central do curso; por exemplo, disciplinas como: Cozinha Brasileira, Habilidades Básicas de Cozinha, Gastronomia Contemporânea, dentre outras. Optou-se por este perfil, principalmente considerando-se o caráter da instituição (pública) e do curso (tecnólogo), pois, instituições como esta, em seus concursos para seleção e provimento de vagas, prezam pelo perfil profissional do docente. Ou seja, valorizam, além da titulação, a trajetória profissional do candidato. Este perfil é entendido como aquele que apresenta uma vivência verticalizada no ambiente profissional, portanto, que pode fornecer informações próprias, para a formação dos alunos, acerca das demandas deste ambiente profissional.

3.1.3 Sobre a seleção dos estudantes participantes do estudo

Foram selecionados seis (6) alunos, considerando como critério de seleção os que frequentaram o ensino médio na rede pública de educação, dado o perfil

igualmente público da instituição pesquisada, uma instituição federal de *Educação, Ciência e Tecnologia*. Para Andrade (2009, p. 47), conforme visto na revisão de literatura, apresentada na seção 2 desta dissertação, “o estudo dos conceitos da tecnologia só faz sentido dentro de um contexto social e histórico onde se inserem as relações de produção.” Entende-se, *a priori*, que os CST's são modalidades de cursos superiores desenvolvidos para o provimento de profissionais especializados para o crescente e exigente setor produtivo. Por este motivo, esta pesquisa envolveu estudantes provenientes de instituições públicas, pelo seu perfil social mais próximo do setor produtivo.

3.2 Modos de realização da coleta dos dados

3.2.1 Nas entrevistas semiestruturadas com os empresários

O ambiente profissional é o espaço objetivado, a finalidade geral daqueles que investem na realização e participação de um curso, neste caso, os CST's. Como já dito, os cursos de Tecnologia tendem a formar profissionais para atuarem no ambiente profissional com maior agilidade, já que possuem um caráter de formação profissional aliado aos estudos sobre os modos de produção. É por este motivo que esta pesquisa realizou entrevistas semiestruturadas com os empresários do setor de alimentação da cidade que sedia o curso em questão. O contexto em que os empresários se apresentam, assim como os alunos e professores, não revelaram qualquer hostilidade ou riscos (tanto para o entrevistador quanto para os entrevistados), o que proporcionou a aplicação deste tipo de instrumento. Conforme Duarte (2004):

[...] se forem bem realizadas, elas permitirão ao pesquisador fazer uma espécie de mergulho em profundidade, coletando indícios dos modos como cada um daqueles sujeitos percebe e significa sua realidade e levantando informações consistentes que lhe permitam descrever e compreender a lógica que preside as relações que se estabelecem no interior daquele grupo, o que, em geral, é mais difícil obter com outros instrumentos de coleta de dados. (DUARTE, 2004, p. 02).

As entrevistas foram realizadas com os responsáveis pelos estabelecimentos, preferencialmente o responsável organizacional, ou seja, aquele que gerencia os processos de seleção de pessoal, pois possui os critérios de seleção pertinentes à realidade da empresa. Dia, local e horário foram agendados

com cada participante, conforme disponibilidade. As entrevistas tiveram uma duração média de uma (1) hora.

O conteúdo dos roteiros semiestruturados indicou a previsão de um a dois encontros, dependendo da necessidade, para cada participante. Porém, foi necessário apenas um encontro com cada representante das empresas. Antes do início da entrevista, o pesquisador apresentou um panorama geral da pesquisa com suas problemáticas e objetivos, reforçando a importância de sua participação. Teve início, então, a entrevista com o auxílio do roteiro escrito, previamente elaborado pelo pesquisador (APÊNDICE A). As entrevistas foram gravadas com a autorização dos participantes. As entrevistas foram realizadas somente após as assinaturas dos Termos de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) dos participantes. (APÊNDICE D), conforme exigência do CEP/CONEP/Brasil.

3.2.2 Nas entrevistas semiestruturadas com os professores

As entrevistas semiestruturadas com os professores também foram realizadas, individualmente, e em sala de aula cedida pela Instituição, conforme Autorização de Utilização de Infraestrutura assinada pelo Diretor Geral da Instituição. Foi necessário um encontro, com duração média de uma (1) hora, com cada professor, para a realização das entrevistas. Estas foram gravadas com a autorização dos professores e aconteceram somente após assinatura de TCLE. (APÊNDICE D), conforme exigência do CEP/CONEP Brasil.

3.2.3 Nas entrevistas semiestruturadas com os estudantes

As entrevistas semiestruturadas com os alunos ocorreram em salas de aulas da Instituição pesquisada. E somente foram realizadas, também após assinatura de Termo de Compromisso Livre e Esclarecido - TCLE - (APÊNDICE D) e Autorização de Utilização de Infraestrutura da Direção Geral da Instituição, conforme exigência do CEP/CONEP/BRASIL. Foi agendado com cada aluno o dia, horário e sala, conforme a disponibilidade de cada um. Foi necessário um encontro com cada aluno para a realização das entrevistas, com duração média de setenta e cinco (75) minutos. Estas foram realizadas, individualmente, e gravadas, com autorização dos participantes.

3.2.4 Na análise do documento (PPC)

Com a autorização da direção do IFSP de um município do interior paulista, houve o acesso aos documentos da Instituição (PPC do curso). A análise desse documento foi realizada em ambiente fora da Instituição pesquisada (IFSP), ou seja, ocorreu em ambiente residencial do pesquisador e biblioteca da Universidade onde realizou o Curso de Mestrado em Educação, vinculado ao Programa de Pós-Graduação (PPGE-UNOESTE).

Todas as entrevistas, com alunos, professores e empresários, revelaram dados que colaboraram para a construção do eixo temático central *A Instituição e a Construção Cultural da Identidade Profissional e Humana dos Acadêmicos de Gastronomia* e a organização posterior dos quadros temáticos para a análise de todos os dados.

3.3 Descrição do aporte teórico utilizado na análise dos dados

Os dados obtidos das entrevistas semiestruturadas e da análise documental do PPC do CST em Gastronomia foram identificados e, sistematicamente, organizados em um eixo temático central *A Instituição e a Construção Cultural da Identidade Profissional e Humana dos Acadêmicos de Gastronomia*, que gerou sete (7) quadros temáticos (BARDIN, 2011; ECO, 1991); estes quadros foram construídos sob a perspectiva da Análise de Conteúdo de Bardin (2011) e com a contribuição do conceito de “frame”, de Eco (1991). Os *frames* foram organizados da seguinte forma:

- três (3) quadros contendo os dados, coletados nas entrevistas semiestruturadas, relacionados ao perfil dos participantes do estudo (empresários, professores e alunos);
- três (3) quadros, com conteúdos emitidos pelos participantes do estudo (empresários, professores e alunos) nas entrevistas semiestruturadas relacionados a concepções de identidade, com os descritores temáticos: *Identidade Humana e Identidade Profissional*;
- um (1) quadro composto de trechos do PPC relacionados com o eixo temático central do estudo.

A análise final dos dados organizados foi baseada na teoria semiótica bakhtiniana, da Filosofia Materialista da Linguagem de Bakhtin (2014) e da Teoria Semiótica explicitada por ECO (1991).

4 APRESENTAÇÃO DOS DADOS INTERPRETATIVOS DA PESQUISA

A Teoria Histórico-Cultural (Análise de Discurso, BAKHTIN, 2014) utilizada neste estudo, como aporte teórico-epistemológico para a análise das falas dos entrevistados e dos conceitos norteadores do PPC (Teoria da Análise de Conteúdo, BARDIN, 2011) aplicada na Análise Documental do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), nos possibilitou a identificação do Eixo Temático Central do estudo: *A Instituição e a Construção Cultural da Identidade Profissional e Humana dos Acadêmicos de Gastronomia*. Deste eixo, emergiram conteúdos para a elaboração de sete (7) QUADROS TEMÁTICOS, nos quais são explicitados os descritores dos resultados da pesquisa.

Entendeu-se, nesta investigação, o conceito de eixo temático, a partir do ponto de vista de Bardin (2011) em sua Teoria da Análise de Conteúdo, na qual um conjunto complexo de temas constitui uma pluralidade conteudística que envolve muitas variantes, mas estas variantes se mantêm sintonizadas entre si, possibilitando a organização de vários quadros temáticos, considerados por Umberto Eco (1991) como “frames”, ou seja, uma dada revelação de determinado ponto de vista, interpretado pelo pesquisador, destacado, por este, de um contexto (o Todo), que justifica a complexidade da unificação da diversidade das informações coletadas. Para Eco (1991, p. 127) os “frames” “[...] não só procuram representar enciclopedicamente o significado lexical de uma expressão, mas também registrar todas aquelas formas de conhecimento que permitem fazer inferências contextuais.” Portanto, os “frames”, ou “scripts” foram utilizados nesta dissertação para a apresentação dos elementos temáticos evidenciados nos resultados da pesquisa, mas previstos já nas hipóteses do investigador, antes do início da investigação.

O conceito de contextualização em Eco (1991) se aproxima, pois, dos pressupostos teóricos histórico-culturais (BAKHTIN, 2014) de valorização do repertório enciclopédico (de saberes) que cada ser humano constrói ao longo de

suas relações interpessoais, intersubjetivas e interculturais. Em outros termos, os perfis do psiquismo, da linguagem e da identidade do homem são constituídos historicamente culturalmente.

Nesta perspectiva teórica, ganhou destaque, neste estudo, o papel sociocultural das Instituições (de Ensino e Outras) na formação da identidade profissional e humana dos alunos do CST em Gastronomia. Nesta seção 4, foram inseridos, nos Quadros (1, 2, 3, 4, 5 e 6) os descritores temáticos vinculados à configuração interpretativa do perfil cultural da formação e das vivências dos entrevistados: empresários, docentes e alunos).

4.1 Análise dos dados obtidos das entrevistas semiestruturadas

Quadro 1 - Descritor Temático: Perfil dos Empresários Participantes da Pesquisa (Entrevista)

Empresários (E)	Área de Formação	Tempo de atuação da empresa	Tipo da empresa	Possui pessoal formado em Gastronomia?
E1	Superior: Odontologia	24 anos	Restaurante <i>Self-service</i> : cozinha oriental	Não
E2	Superior: Engenharia de Produção	5 anos	Restaurante <i>Self-service</i> : cozinha trivial	Não
E3	Superior: Engenharia Civil	26 anos	Restaurante <i>Self-service</i> e <i>A la Carte</i> : cozinha trivial e oriental	Não, porém já contratou profissional formado em hotelaria para serviços de salão.

Fonte: O autor, (2019).

A participação dos Empresários do setor de alimentação da cidade em que se encontra o Instituto Federal, que oferece o CST em Gastronomia, foi relevante para este estudo, visto que eles compõem, potencialmente, o setor alvo de interesse dos futuros profissionais com formação em Gastronomia desta região. A formação acadêmica superior em Gastronomia é relativamente recente em nosso país, Miyazaki (2006, p. 18) informa seu início em 1999, pela Universidade Anhembimorumbi). Nesta perspectiva esse estudo considerou relevante identificar e analisar as expectativas dos empresários, desse município, em relação ao perfil dos egressos desse curso, já que são representantes do setor produtivo que receberá esses estudantes.

Uma informação importante foi extraída, na análise interpretativa, do Quadro 1: diz respeito à formação dos três empresários entrevistados. Todos revelaram formação de nível superior, porém nenhum deles informou formação superior em Gastronomia. E1 tem formação em Odontologia, E2 em Engenharia de Produção e E3 em Engenharia Civil. Os três (3) empresários declararam, em suas falas, que atuaram, profissionalmente, em suas áreas de formação, antes de iniciarem suas atividades no setor de alimentação. E dois (2), dos três (3) empresários já estão no ramo há mais de vinte (20) anos. Tal fato é visto corriqueiramente no país, já que a profissão de gastrônomo não está efetivamente regulamentada. Vale ressaltar que, legalmente, conforme decisão do TRF1 (Processo nº 0000931.42.2008.4.01.3400/DF; BRASIL, 2017), restaurantes, bares e similares não são obrigados a contratarem nutricionistas, tampouco gastrônomos. Nutricionistas são exigidos apenas como Responsáveis Técnicos para estabelecimentos de alimentação coletiva, ou Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's).

Como os estabelecimentos do setor de alimentação não são obrigados a contratarem profissionais com formação específica (técnico ou superior) na área, é possível verificar, como os dados do Quadro 1 apresentam, a escassez de profissionais de nível superior atuando neste setor. Apenas E3 revelou que, por uma vez, teve, em seu quadro de pessoal, um profissional com formação superior em Hotelaria, para serviços de salão. Os outros, E1 e E2, não possuíam profissionais com formação superior em seu quadro de pessoal até a data das entrevistas. É fato que a falta de regulamentação da profissão contribui negativamente para a atuação de profissionais com formação superior no ambiente profissional. Desde 2010, tramita, no Senado Federal, a apreciação da Projeto de Lei nº 6049/B (BRASIL, 2011), que regulamenta a profissão. Acrescenta-se a esta situação a inexistência de um Conselho de Gastronomia para representar a profissão no país.

Este cenário, que fragiliza a profissão do gastrônomo, foi aqui exposto como contextualização relevante para o entendimento da atuação dos profissionais com formação superior em Gastronomia, visto que os estabelecimentos do setor de alimentação não são obrigados, sequer, a contratarem profissionais com formação técnica (de nível básico), muito menos superior (que implicaria um salário diferenciado). Todavia, não há nenhum impedimento para a contratação de

profissionais com formação superior. Porém, o custo com pessoal sem formação superior é consideravelmente menor e a oferta de mão-de-obra sem qualificação formal, maior, o que ainda estimula a preferência pela contratação, por parte dos empresários, de pessoal sem formação superior.

Também é importante revelar que o ambiente profissional, na área da Gastronomia, apresenta considerável crescimento. As contratações de gastrônomos aumentam a cada dia. Segundo matéria exibida pela Revista **Exame**, de 30 de junho de 2014, a “efervescência do mercado brasileiro de Gastronomia vem chamando a atenção [...]”.(FERREIRA, 2014a, p. 01). Porém, esta movimentação é percebida, principalmente nos grandes centros, onde se encontra a maior concentração de instituições que oferecem CST em Gastronomia. A Instituição aqui estudada está localizada numa pequena cidade do interior paulista, o que corrobora o contexto acima apresentado.

Deve ser considerada a prematuridade do CST em Gastronomia desta Instituição, com início em 2018, portanto, ainda, sem turmas egressas, pelo fato de ser o primeiro curso de Gastronomia da cidade; e, ainda, considerando o contexto específico da profissão, apresentado nos parágrafos anteriores, torna-se compreensível o baixo impacto dos CST’s em Gastronomia no ambiente profissional desta cidade e região. Portanto, analisamos (no Quadro 2) as expectativas destes empresários em relação à Instituição pesquisada e aos futuros egressos deste CST em Gastronomia e suas possíveis interações com o ambiente profissional.

Quadro 2 – Descritor Temático: Concepções de Identidade Profissional e Identidade Humana dos Empresários Participantes da Pesquisa (Entrevista)

continua

Empresários (E)	Identidade Profissional	Identidade Humana
	<p>“Aprendi a ser um pouco rude, pois era inexperiente. Mas, com o tempo eu fui aprendendo. Acho que aprendi a ser fria por um tempo, mas, hoje, tento resgatar um pouco da humanidade.”</p> <p>“Eu penso que tem que ter humildade, saber trabalhar, entender sua função, estar disposto a sair, eventualmente, de seu posto para poder colaborar com a empresa.</p>	<p>“Eu tenho um lado um pouco exotérico... As relações são de uma pessoa para outra. Isso é o mais importante. Quero algo além do dinheiro, pois as coisas ficarão mais harmônicas.”</p> <p>“Gostaria que aqui fosse mais um lugar de ‘cura’ do que um mero restaurante.” “Procuro tentar oferecer coisas, energias positivas. Acredito que a comida traz muita energia e queremos passar energias boas para que nossos clientes se</p>

E1	Tem que vestir a camisa da empresa. Ser dedicado e profissional.” “Existe uma vaidade nas pessoas que têm formação, principalmente superior.” “É preciso humildade para que a experiência desses futuros profissionais seja positiva.”	sintam bem em nosso estabelecimento.”
-----------	--	---------------------------------------

Quadro 2 – Descritor Temático: Concepções de Identidade Profissional e Identidade Humana dos Empresários Participantes da Pesquisa (Entrevista)

conclusão

Empresários (E)	Identidade Profissional	Identidade Humana
E2	“Não tenho formação, mas sempre contei com a colaboração de pessoas qualificadas, nutricionistas e pessoal com experiências.” “Acho que, na cidade, não tem espaço para ‘Chefe de Cozinha’.” “Pra mim, a proatividade da pessoa.” “Então, minhas cozinheiras têm que ter experiência e gostarem de cozinhar.”	“E hoje eu faço uma coisa que eu também gosto.” “E eu, hoje, me sinto melhor aqui porque ofereço um produto que as pessoas não ficam sem: que é comida.” “É preciso também pessoas que têm visão mais ampla, que tragam mais ideias, colaborem mais com as metas da empresa.”
E3	“Ninguém trabalha por brincadeira, portanto procuramos trabalhar com respeito e retidão.” “Dedicação e Honestidade. A competência também é importante, mas essas duas se sobrepõem às outras. Uma pessoa pode aprender a trabalhar aqui. Mas, aprender a ser honesto, ético e profissional é um pouco mais difícil.” “Tem que saber administrar pessoas, gerenciar o processo e tem que ter visão global da coisa.” “Como eu já disse: honestidade e dedicação. Ética e educação também fazem o profissionalismo da pessoa. E as qualificações profissionais também são fundamentais.”	“[...] trabalhamos com pessoas [...]” “A cozinha é paixão. Traz satisfação pessoal.” “Gostamos do relacionamento com clientes, achamos importante o acolhimento. Honestidade, respeito, profissionalismo e ser verdadeiro.” “O cidadão brasileiro precisa de um mínimo possível, não exatamente em nível superior, mas em nível social.” “Como disse antes, honestidade e dedicação se sobrepõem à todas as outras qualificações.”

Fonte: O autor, (2019).

As falas transcritas acima configuram um “frame” (ECO, 1991) das entrevistas realizadas com os empresários participantes desta pesquisa. Este “frame” é um conjunto de trechos selecionados e destacados das entrevistas que revelam discursos que apontam para as concepções que seus locutores expressam, relativas à Identidade Profissional e Humana do perfil qualitativo do egresso do CST em Gastronomia da Instituição aqui estudada. Portanto, assim como Bauman (2005) define a identidade como um conjunto de caracteres que compõem determinado sujeito, foram apontados, aqui, a partir deste “frame”, os tipos de caracteres que estes empresários percebem, e suas concepções sobre a Identidade Profissional e Humana dos egressos deste curso.

Foi possível identificar, nas falas dos empresários entrevistados, em todas elas, expressões que denotam uma visão capitalista sobre o perfil profissional almejado por eles em suas empresas. Para uma melhor compreensão desta visão é relevante trazer a concepção de Frigotto (2010) que discute sobre a condição do trabalhador na sociedade capitalista em sua “Teoria do Capital Humano”. Nesta teoria, o autor considera, que, do ponto de vista ideológico capitalista, a força de trabalho é vista como um capital a ser lapidado para melhor suprir as necessidades do setor produtivo. Para ilustrar seu pensamento, Frigotto (2010) apresenta uma ideia de Adam Smith (apud FRIGOTTO, 2010, p. 47), que, já em 1776, dizia que “Um homem educado à custa de muito esforço e tempo para qualquer emprego que exige destreza e qualificações pode ser comparado a uma daquelas máquinas caras”. Assim, têm-se a ideia, no sistema capitalista, de que, conforme Frigotto (2010), a educação é uma forma de investimento que deve transformar a classe trabalhadora em “Capital Humano”.

O sistema econômico, no caso capitalista, além de seus efeitos econômicos, traz transformações sociais e culturais que se manifestam nos inter-relacionamentos dos indivíduos de uma sociedade, pois, conforme Bakhtin (2014), o indivíduo é um ser social e plural, constituído de “eus” que estabelecem uma relação dialética com o mundo que os rodeia. Desta forma, na análise das falas dos empresários entrevistados, identificamos uma dicotomia: capital x social. As expressões reveladas pelos empresários, e que apontam para uma visão capitalista das relações humanas, são conteúdos emergidos dentro de um contexto histórico-cultural. Portanto, torna-se natural que o modelo econômico imprima (e exija)

determinados tipos de relações em seu processo de manutenção. Apesar das concepções humanas, reveladas pelos empresários em suas entrevistas, foi possível identificar e analisar as marcas culturais do sistema econômico (capitalista) nas relações interpessoais.

Na sequência o estudo apresenta as análises das falas emitidas pelos empresários para identificação das suas expectativas em relação à Identidade (Profissional e Humana) dos futuros egressos do CST em Gastronomia.

Nas entrevistas, E1, em referência a si mesmo, anuncia expressões como: “Aprendi a ser rude. [...] a ser fria.” Estas expressões revelam marcas do sistema econômico (capitalista), que estão gravadas culturalmente, na sociedade. Neste sentido, para ser um empresário bem-sucedido, é preciso assumir determinados caracteres para que as relações entre empresários e trabalhadores possam ser positivas, no sentido ideológico, ou seja, tragam lucros. E1 ainda complementa sua visão, quando diz que um bom profissional precisa “saber trabalhar, entender sua função [...] estar disposto a sair, eventualmente, de seu posto para poder colaborar com a empresa.” Saber trabalhar implica dominar habilidades específicas de determinada função, o que representam caracteres profissionais relativos à execução de atividades. Já “sair de seu posto” indica uma competência para gestão, quando o sujeito domina habilidades e é capaz de geri-las em situações adversas.

Nesta mesma vertente, E2, quando perguntado sobre o que espera de um profissional em sua empresa, responde, dentre outras coisas, que “[...] tem que ter experiência,” e “este profissional tem que trazer um custo benefício para o estabelecimento” Esta expressão anuncia a impressão cultural da ideia do capital humano, que espera rendimento de suas “máquinas”. As relações contratuais e o imediatismo, típicos do sistema capitalista, justificam a exigência por profissionais com “experiência”, em detrimento dos iniciantes, já que a lucratividade é uma condição de existência para o empresariado.

E2 também revela, em sua fala, que “É preciso também pessoas que têm visão mais ampla, que tragam mais ideias, colaborem mais com as metas da empresa.” Ter “visão mais ampla” aponta para uma perspectiva que vai além da simples execução de tarefas; indica, também, uma competência para gestão. Permanece, ainda, este pensamento, quando E2 complementa sua fala com “[...] tragam mais ideias [...]”, ou seja, se refere a um profissional que precisa ultrapassar

os limites do tecnicismo e desenvolver uma visão mais crítica, típica de um gestor, porém, ainda assim, com o objetivo de trazer lucros para a empresa.

Já E3 declara que “Ninguém trabalha por brincadeira”, ou seja, aponta para uma relação contratual, típica do modo de produção capitalista, que, de um lado oferece a força produtiva, e, de outro, uma remuneração. Também afirma E3 que “Tem que saber administrar pessoas, gerenciar o processo e tem que ter visão global da coisa”, o que revela uma capacidade de gestão característica, que compõe um perfil profissional voltado para o aumento de produtividade. Os termos “administrar” e “gerenciar” utilizados por E3, para expressar suas expectativas em relação ao profissional ideal, também indicam uma prefeção por competências ligadas à capacidade de gestão.

Ainda analisando as concepções dos empresários em relação ao perfil profissional dos alunos do CST em Gastronomia, identificamos neste estudo que, além das competências e habilidades, relacionadas com a produtividade, o perfil de um profissional, também (e não menos), deve ser construído a partir de valores humanos.

E1, quando questionado sobre suas expectativas em relação ao perfil dos egressos do CST em Gastronomia, dentre suas falas, destaca que “É preciso humildade para que a experiência destes futuros profissionais seja positiva.” No caso, humildade é uma característica relacionada à condição humana, independe do sistema econômico, social, político ou religioso. Portanto, E1 demonstra a concepção de um valor humano associado ao perfil profissional, de forma a torná-lo mais complexo e pluridimensional, valorizando não apenas as competências relativas à funcionalidade da “máquina”, mas também a importância que os valores humanos representam para a composição identitária destes alunos. Por outro lado, o termo “humildade” pode remeter o interlocutor ao reconhecimento da importância de o ser humano aceitar, modestamente, sua condição de trabalhador, valorizando-a e não a questionando salarialmente, profissionalmente, levando-o a um conformismo ideológico.

Nas falas de E2, também foi possível identificar expressões que anunciam valores humanos como relevantes para a composição do perfil profissional dos alunos. Quando questionado sobre as características que ele espera que um bom profissional da área possua, E2 declara que “pra mim, a proatividade da pessoa.” A proatividade é uma característica humana e está relacionada à disposição que o

sujeito tem para realizar atividades, seja no ambiente profissional, social ou familiar. Porém, no ambiente profissional, esta característica humana pode contribuir com a produtividade e a qualidade das relações, ciclicamente. O termo “pessoa”, utilizado por E2, também indica uma concepção. No caso, E2 prefere este termo (pessoa) a outros, como, a título de exemplo: “Trabalhador”, “Funcionário”, “Empregado”, apontando uma valorização da qualidade das relações humanas em seu estabelecimento.

Já E3 se mostra mais enfático em relação à relevância das qualidades humanas na composição do perfil profissional. Ressalta E3, em sua fala, que “Ninguém trabalha por brincadeira”, o que, em princípio, revela uma relação contratual, como já colocado anteriormente. Porém, suas outras falas anunciam uma concepção antagônica a esta, ou seja, destaca caracteres humanos como fundamentais para as relações profissionais (já que estas acontecem entre seres humanos). Nas falas sobre suas expectativas em relação à identidade profissional dos alunos egressos do CST em Gastronomia, ressalta sua visão prioritária das qualidades humanas em relação às de qualificação estritamente profissional: “Dedicação e Honestidade”. A competência, para E3, é fundamental, mas estas duas “[...] se sobrepõem a todas as outras.”

Os valores humanos na composição da identidade profissional constituem um critério cada vez mais considerado nos processos de recrutamento e seleção de pessoal nas grandes organizações. Visto que o ambiente profissional envolve, incondicionalmente, as relações interpessoais, é compreensível essa percepção das empresas das características humanas que podem colaborar, positivamente, para a harmonia do ambiente e, conseqüentemente, com a produtividade. Neste sentido, Chiavenato (2014) esclarece que a gestão moderna de pessoas promove o processo de agregação (interrelacionamento) como ferramenta de seleção de pessoal. Neste processo são observados os “[...] candidatos capazes de ajustar as próprias características e competências com os requisitos e as características predominantes na organização.” (CHIAVENATO, 2014, p. 91).

Ainda apontando para a relevância dos valores humanos na composição da identidade profissional, nos processos de recrutamento e seleção de grandes organizações, sob o prisma da gestão moderna de pessoas, Chiavenato (2014), complementa:

Há um verdadeiro esquema de filtragem: cada organização codifica as características humanas que são importantes para o alcance dos seus objetivos organizacionais e para sua cultura interna, e passa a escolher aquelas pessoas que as possuem em elevado grau. (CHIAVENATO, 2014, p. 91).

Foi possível, portanto, identificar, nas falas dos empresários entrevistados, suas expectativas idealizadas em relação à Identidade Profissional e Humana dos alunos do CST em Gastronomia. Expectativas idealizadas por estarem ancoradas na percepção coletiva sobre a dinâmica da sociedade capitalista, quando se referem a modelos, previamente e culturalmente estabelecidos, para o funcionamento positivista do setor produtivo, no qual “dedicação e honestidade” se sobrepõem ao profissionalismo. O fato de estarem, todos eles, inseridos no *Trade* gastronômico (*Trade*: do inglês, significa relações comerciais, ou mercado) gera a competitividade e esta, por sua vez, demanda ações e comportamentos necessários à manutenção da competitividade e da permanência no *Trade*, situação natural no modo de produção capitalista. Estas circunstâncias podem explicar a tendência à adoção de estratégias e comportamentos voltados ao incremento da produção e do retorno financeiro.

As falas dos empresários, também, anunciaram um perfil de profissional com competências de gestão, reflexo das demandas geradas pela acelerada transformação social e tecnológica, que passa a exigir diferentes qualificações profissionais. A análise apontou que os empresários buscam profissionais que possam contribuir para o sucesso de suas empresas. Compreensível, pois se tratam de empresas com fins lucrativos e o sucesso, neste caso, está, em grande parte, relacionado com a produtividade e retorno financeiro. Embora, muitas vezes, a “busca pelo retorno” se revela exacerbada, o que implica o agravamento das diferenças de classes sociais e desigualdades econômicas.

Em contraponto, os empresários revelaram, em suas falas, a importância que os valores humanos representam para a construção do perfil profissional, o que aponta para uma possível visão moderna de gestão de pessoas (CHIAVENATO, 2014). Ficou claro que, além das habilidades e competências específicas para o desenvolvimento das atividades profissionais (no processo produtivo), a qualidade nas relações interpessoais (humanas) é fundamental para a formação integral da identidade profissional dos estudantes do CST em Gastronomia. Para Gonçalves (2006) uma formação integral:

[...] considera o sujeito em sua condição multidimensional, não apenas na sua dimensão cognitiva, como também na compreensão de um sujeito que

é sujeito corpóreo, tem afetos e está inserido num contexto de relações. Isso vale dizer a compreensão de um sujeito que deve ser considerado em sua dimensão bio-psicossocial. (GONÇALVES, 2006, p. 169).

Nesta perspectiva de *Formação Integral*, foi possível identificar que características relacionadas com a identidade humana foram preferidas às de cunho estritamente profissional. Por exemplo, as expressões como “humildade” (emitida por E1), “proatividade” (emitida por E2) e “dedicação e honestidade” (emitida por E3), compreendem características (de um profissional desejado) que se sobrepõem, na análise das falas destes empresários, às características (competências) especificamente profissionais.

Na análise das falas dos empresários, sobre suas expectativas em relação ao perfil identitário dos estudantes do CST em Gastronomia, foram identificadas: a) a necessidade por profissionais experientes e que proporcionem resultados (lucratividade) a curto prazo; b) a expectativa por um profissional com competências de gestão (autonomia de gerir habilidades perante situações adversas); c) a valorização de profissionais que tragam para o ambiente profissional características humanas (como “humildade”, “honestidade”, “respeito” e “ser verdadeiro”). Relacionando as expectativas “b” e “c” com o tipo de formação ofertada pelo curso (CST em Gastronomia), ficou claro que a “Formação Integral”, proposta pelo PPC deste curso (BRASIL, 2016b, p. 10), e que envolve a formação das identidades profissional e humana dos alunos, atende, também, aos anseios do ambiente profissional investigado nesta pesquisa. Já a expectativa “a”, relacionada com a visão imediatista (ideologicamente capitalista) diverge das propostas anunciadas pelo PPC, bem como da visão dos professores e das expectativas dos alunos reveladas nas análises das entrevistas semiestruturadas, já que, na maioria das vezes, estes alunos concluem o curso sem experiência profissional na área.

Quadro 3 – Descritor Temático: Perfil dos Professores Participantes da Pesquisa (Entrevista)

Professores (P)	Idade	Formação	Tempo de docência em Gastronomia	Possui outra formação?	Experiência profissional na área da Gastronomia fora da docência
P1	45	Tecnologia em Gastronomia e Especialização na área de Bebidas	10 anos	Sim: Tecnologia da Informação	Não

P2	39	Turismo com ênfase em Eventos e Doutorado em Hospitalidade	5 anos	Sim: Graduando em Tecnologia em Gastronomia	Sim: 4 anos em empresa de eventos
P3	46	Tecnologia em Gastronomia Doutorado em Ciências	10 anos	Sim: Direito	Sim: 2 anos trabalhando em cozinhas fora do país

Fonte: O autor, (2019).

Os professores do CST em Gastronomia da Instituição pesquisada contribuíram muito para o alcance do objetivo desta pesquisa, de identificar e analisar o perfil qualitativo da formação profissional ofertada pelo CST em Gastronomia, por meio de suas falas nas entrevistas semiestruturadas.

A atuação do professor na formação da identidade profissional e humana dos alunos é de fundamental relevância, visto que detém os conhecimentos científicos e culturais de determinada área que comporão o acervo no processo de construção do repertório enciclopédico (ECO, 1991) destes alunos. Além dos conhecimentos científicos e culturais, os professores trazem, para o processo de ensino e aprendizagem, suas experiências pessoais e profissionais, impregnadas de marcas culturais e valores éticos e morais que permanecem implícitos em sua prática pedagógica. Para Bakhtin (2014), nestas relações interpessoais existe uma complexidade de saberes e valores que move a formação identitária dos sujeitos.

Em relação à formação acadêmica dos professores participantes desta pesquisa, o Quadro três (3) revela uma diversidade. Dos três (3) professores, dois (2) têm formação superior em área distinta da Gastronomia. P1 tem, como primeira graduação, Tecnologia da Informação; e P3, Direito. P2 tem, como primeira formação superior, Turismo com ênfase em Eventos, área que está inserida no Eixo de Turismo/Hospitalidade e Lazer, conforme o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (BRASIL, 2016a, p. 150). Neste Eixo (Turismo/Hospitalidade e Lazer) está inserida a Gastronomia. Portanto, nenhum dos três (3) professores entrevistados possui, como primeira graduação, a Gastronomia. Apenas P2 possui graduação em uma área pertencente ao mesmo Eixo da Gastronomia. Considerando a idade média dos professores, de 43 anos, é compreensível que possuam outra formação anterior à Gastronomia, visto que estes cursos são relativamente recentes em nosso país (datam de 1999).

Com o surgimento e expansão dos CST's em Gastronomia no Brasil, percebeu-se um grande aumento na demanda por professores com formação

superior para atuarem nestes cursos, que, no início, contavam com a participação de nutricionistas e chefes de cozinha com conhecimento técnico e/ou prático. Tal fato corrobora com a incidência significativa de profissionais de outras áreas buscarem formação superior em Gastronomia, a fim de atuarem na docência, nestes cursos. A escassez de docentes, nos primeiros anos de existência dos CST's em Gastronomia, é verificada por Miyazaki (2006):

Era uma tarefa árdua encontrar professores com esse perfil. Diante das características peculiares da situação, algumas disciplinas práticas contaram com a participação de chefes de cozinha sem titulação e um professor titulado em áreas afins, como a Nutrição, a Ciência de Alimentos e a Engenharia de Alimentos. (MIYAZAKI, 2006, p. 61).

Note-se que P2 possui formação superior em Tecnologia da Informação, como primeira graduação, e, após concluir o CST em Gastronomia, atuou profissionalmente somente na docência em cursos de Gastronomia, não apresentando experiência profissional em Gastronomia, fora da docência. P3 possui dois (2) anos de experiência profissional em Gastronomia, fora da docência. Considerando sua idade (46 anos), é uma experiência relativamente baixa. E P2 possui quatro (4) anos de experiência em empresa de eventos (Buffet), atuando principalmente no relacionamento com o público. É compreensível, pois, que os profissionais formados pelos CST's em Gastronomia tenham experiência profissional relativamente baixa após o término do curso, dada sua recente existência profissional no país. Cabe salientar que existe uma parcela destes profissionais com formação superior em Gastronomia, que possuem considerável experiência profissional, porém, anterior à realização do curso.

Acrescenta-se, ainda, o tempo de atuação na docência em Gastronomia destes professores. P1 e P3 declararam dez (10) anos de atuação na docência em Gastronomia, e P2 declarou 5 anos. Os CST's em Gastronomia estão completando 20 anos em 2019; portanto, a maioria dos professores iniciaram suas atividades na docência, logo após o término do curso, com exceção de P2, que está cursando CST em Gastronomia. Fato este que se alinha à crescente demanda por docentes formados em Gastronomia, gerada pela rápida expansão destes cursos no Brasil, a partir de meados da primeira década do século XXI.

Os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia valorizam a formação e a constante qualificação de seus docentes. A própria experiência deste pesquisador pode confirmar esta valorização, pois contou com todo o aporte da

Instituição para a realização deste estudo. Desta forma, observa-se que todos possuem Pós-graduação. P1 é Especialista em Bebidas, P2 Doutoranda em Hospitalidade (área inserida no eixo Turismo/Hospitalidade/Lazer, que abrange a Gastronomia) e P3 possui Doutorado em Ciências. Estes dados demonstram a preocupação do Instituto em oferecer formação científica e tecnológica de referência. Conforme PPC (2016b) uma das metas do Instituto Federal é:

“[...]qualificar-se como centro de referência no apoio à oferta do ensino de ciências nas instituições públicas de ensino, oferecendo capacitação técnica e atualização pedagógica aos docentes das redes públicas de ensino [...]” (BRASIL, 2016b. p. 12).

P2 e P3 possuem experiência profissional na Gastronomia fora da docência, o que também aponta a preocupação que o Instituto Federal tem com a qualificação de seu quadro de docentes. A experiência profissional também qualifica o docente para a atuação no ensino para uma formação profissional, também demonstrado pelo PPC como uma de suas metas: “[...] formação de um profissional desejado pelo mercado por sua competência técnica e seu senso crítico.” (BRASIL, 2016b, p. 22).

Portanto, é notável a adequação do perfil dos docentes do CST em Gastronomia (da Instituição estudada) em relação às suas propostas de formação anunciadas no PPC deste curso. Os docentes possuem formação (graduação) adequada ao curso, pós-graduação e, em sua maioria, experiência profissional fora da docência. Percebe-se uma pluralidade de saberes entre os docentes, o que pode contribuir significativamente com a “formação integral” (BRASIL, 2016b, p. 10) dos estudantes e, conseqüentemente, com a construção da identidade profissional e humana dos mesmos.

Quadro 4 – Descritor Temático: Concepções de Identidade Profissional e Identidade Humana dos Professores Participantes da Pesquisa (Entrevista)

continua

Professores (P)	Identidade Profissional	Identidade Humana
P1	<p>“É o perfil profissional e humano que almejamos para a formação do aluno.” “Para a Gastronomia o perfil de egresso é um profissional, um cozinheiro profissional preparado para trabalhar em cozinhas profissionais.”</p> <p>“Vejo que o perfil do egresso daqui tem um pouco mais da realidade profissional. Está um pouco focado na gestão, que é um grande diferencial de um gastrônomo.”</p>	<p>“A Gastronomia é mais uma escolha que envolve vários elementos que não só a alimentação em si. Envolve todos os sentidos fisiológicos, psicológicos, sociais, culturais e humanos.”</p> <p>“Os alunos aqui convivem com professores que atuam no ensino básico, técnico e superior e também se relacionam com alunos de todos esses níveis de educação. Isso ajuda muito na formação social, acadêmica e política dos alunos. O ambiente é plural.”</p>

	<p>“Apesar do modismo e de colocar a gastronomia num pedestal (uma vitrine) essa repercussão midiática traz uma maior valorização para a profissão e gera um maior interesse.”</p>	
--	--	--

Quadro 4 – Descritor Temático: Concepções de Identidade Profissional e Identidade Humana dos Professores Participantes da Pesquisa (Entrevista)

conclusão

Professores (P)	Identidade Profissional	Identidade Humana
P2	<p>“Acima de tudo, um chefe é um líder. Como um maestro. É um incentivador, inspirador, inovador. Deve estar sempre aberto a novas tendências. Ser assertivo. É um líder mesmo. Que comanda a batuta.”</p> <p>“O aluno tem que ser um profissional aberto às inovações, que empreenda, saber administrar. Tem que ser um profissional que zela pela qualidade de seu trabalho, conhece e exerce a ética profissional.”</p> <p>“Mas, eu vejo que o mercado precisa de profissionais que tem uma formação na gestão.”</p> <p>“Isso fortalece nossa profissão. Nos dá uma certa notoriedade e credibilidade. Por outro lado, também vejo o excesso de sensacionalismo gerando uma certa referência de comportamento. Muitos estudantes tentam se espelhar em chefes que se tornaram celebridades ilustres.”</p>	<p>“A Gastronomia carrega consigo uma gama de elementos psicológicos, culturais, históricos e de toda natureza humana ao longo da existência humana.”</p> <p>“Mas, estamos num contexto de transformação. Quero que os alunos consigam filtrar e agir de outra forma, mais humana, com liderança, com conhecimento e criatividade.”</p> <p>“São várias qualidades que envolvem sua formação, que deve ser uma formação mais ampla no sentido técnico, cultural, social e humano.”</p> <p>“Conversamos e tratamos todos de igual para igual. Essas questões, as dificuldades e o perfil desses alunos sugerem que eles vêm desenvolvendo um comportamento social, político e ideológico sim, pois eles “vivem” o curso.”</p>
P3	<p>“Quando temos experiência temos mais propriedade para falar de determinados assuntos. É importante também para dividir experiências com os alunos.”</p> <p>“Ninguém se forma chefe de cozinha. Ele tem que ter conhecimento de todo o fluxo de produção desde o planejamento do cardápio até a finalização e serviço. Ele tem que ter manejo com as pessoas que serve e que trabalha. Ele alcança essa posição a partir de seu trabalho e experiência.”</p> <p>“Eu vejo essa repercussão com bons olhos, se considerar que nossa profissão acaba sendo mais respeitada pela sociedade.”</p>	<p>“E essa dificuldade, esses obstáculos são colocados para o aluno como desafios a serem enfrentados.”</p> <p>“Aqui eles participam do planejamento das aulas, da aquisição de insumo, na organização do laboratório [...]”</p> <p>“Eu vejo que os IF’s têm uma preocupação com a formação social dos alunos. A própria ideologia e filosofia da rede está relacionada com a formação mais ampla do cidadão.”</p> <p>“Acredito que, embora podemos ir mais além, a instituição promove uma formação, além de acadêmica, social e cultural bastante expressiva.”</p> <p>“Essas pessoas que formaremos compõe nossa sociedade hoje, e, ao sair daqui, continuará compondo, porém carregará</p>

	<p>“Muitas vezes a glamourização veiculada pelas mídias acaba ofuscando a verdadeira identidade de um chefe de cozinha. Essa é apenas uma face da profissão.”</p> <p>“Claro, que as habilidades práticas são fundamentais, mas o conhecimento gestor é o ponto de transição entre o antigo profissional e o profissional moderno e do futuro.”</p>	<p>consigo a bagagem que adquiriu aqui.”</p>
--	--	--

Fonte: O autor (2019).

As falas emitidas pelos professores do CST em Gastronomia foram relevantes para nossa análise, pois estão impregnadas de marcas sociais e culturais que expressam a visão que estes têm sobre a formação da identidade profissional e humana de seus alunos. O processo de formação dos estudantes, deste ou de outros cursos, representa uma cadeia de relações que envolve, em um extremo, o Estado (através do PPC), que norteia este processo através de dispositivos como as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) e o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia; a Instituição, que, a partir de sua ideologia e das diretrizes colocadas pelo Estado, norteiam seu processo de ensino e aprendizagem; os professores, que representam a Instituição, o Estado e a comunidade neste processo, em contato direto com os alunos; os alunos, que representam os sujeitos alvo do processo de formação; e os empresários, representantes do setor produtivo, onde atuarão os futuros egressos deste curso.

É compreensível, pois, a relevância da ideologia dos professores para a formação da identidade profissional e humana dos alunos, já que são eles, os professores, os agentes imediatos neste processo formativo. Como sujeitos sociais, os professores trazem para seu ambiente sua bagagem sociocultural e ideológica.

Foram analisadas, na sequência, com base no método semiótico bakhtiniano, as expectativas que estes professores apresentam em relação à formação da identidade profissional e humana de seus alunos e suas visões sobre a ideologia Institucional e seus impactos nesta formação:

- Impactos da repercussão midiática na construção da identidade profissional dos estudantes;
- Impactos da principal característica que compõe o perfil profissional na perspectiva dos professores;
- Impactos da concepção de formação integral dos professores em relação aos estudantes;

- Impactos da valorização, pelos professores, das relações humanas para a construção da identidade profissional e humana dos estudantes;
- Impactos da concepção dos professores sobre o perfil ideológico institucional.

A. Impactos da repercussão midiática na construção da identidade profissional dos estudantes

Em relação à repercussão midiática em torno da Gastronomia, identificamos, através das falas emitidas pelos professores, nas entrevistas semiestruturadas, que, todos anunciaram suas visões a respeito da influência que ela provoca na formação da identidade de seus alunos.

P1, quando questionado em relação a esta repercussão, revela seu ponto de vista: “Apesar do modismo e de colocar a gastronomia num pedestal (uma vitrine) esta repercussão midiática traz uma maior valorização para a profissão e gera um maior interesse.” Note-se que P1 inicia sua fala com “Apesar” (termo que representa pesar, peso ou empecilho), o que demonstra sua preocupação em relação a uma imagem distorcida produzida e veiculada pelas mídias. No entanto, na sequência de sua fala, considera os efeitos positivos deste fenômeno para a “valorização” e “interesse” pela profissão.

Luderer (2013), em relação à repercussão midiática e sua influência na escolha dos estudantes por um curso de Gastronomia, em suas análises sobre *O Papel dos Chefs Celebridades na Construção do Espetáculo da Alimentação* infere que:

Trata-se de um público ainda leigo, ansioso por informações da área da alimentação, que deseja alcançar o sucesso na carreira escolhida, assim como os *chefs* que, dentro da categoria profissional que exercem, destacam-se nos meios de comunicação como celebridades. (LUDERER, 2013, p. 24).

A influência das mídias na construção da identidade profissional e humana dos estudantes de Gastronomia é, hoje, bastante evidenciada pela espetacularização desta profissão via meios de comunicação, principalmente a internet e canais fechados de televisão. Os *Reality Shows* são grandes representantes deste espetáculo que produzem e vendem ao espectador um conjunto de valores fantásticos “[...] capaz de sair da cozinha direto para o

imaginário social.” A própria narrativa destes programas cria um universo em que os participantes, após uma jornada de batalhas angustiantes, poderão galgar a posição suprema de *Chef*, que são, neste espetáculo, “[...] elevados ao grau de celebridades.” (LAVINAS, 2015, p. 13)

Nesta mesma perspectiva, P2 revela, em sua fala, que a repercussão midiática em torno da Gastronomia apresenta seus efeitos negativos e positivos. A “notoriedade” e “credibilidade” são contribuições que o “modismo” (como dito por P1) pode trazer para a profissão. Todavia, P2 também expressa suas restrições em relação ao sensacionalismo midiático e à construção da identidade profissional dos alunos do CST em Gastronomia. Desta forma, argumenta que este “excesso de sensacionalismo” pode impor uma “referência de comportamento” em que os alunos tendem a se espelharem, e que, muitas vezes, não retrata a realidade da profissão. Esta ideia corrobora o conceito de “Pacotes de Identidades” produzidos pelas mídias de massa (LUDERER, 2013, p. 164).

É notória a sintonia entre as falas emitidas pelos professores em relação aos efeitos do “*glamour*” (LUDERER, 2013), produzido pela mídia (em relação à Gastronomia) sobre a formação da identidade dos seus alunos. P3 também anuncia sua visão nesta direção. Quando questionado sobre o sensacionalismo midiático da Gastronomia expressa, em sua fala, que o fenômeno contribui com a profissão, pois “acaba sendo mais respeitada”. Assim como P1 e P2, P3 também anuncia seu receio de que este fenômeno possa distorcer a imagem da identidade profissional: “[...] a glamourização veiculada pelas mídias acaba ofuscando a verdadeira identidade de um chefe de cozinha.”

B. Impactos da principal característica que compõe o perfil identitário profissional na perspectiva dos professores

Outro enunciado compartilhado pelos três (3) professores, em suas falas, apresenta uma característica comum, relativa ao perfil identitário profissional. Todos os professores consideram relevante para a composição da identidade profissional dos alunos, do CST em Gastronomia, o desenvolvimento da competência em gestão. Gestão (do latim: *gestione*) significa gerenciar, administrar. Esta é uma competência cada vez mais exigida na composição do perfil de um profissional. Para Redwood et al (apud REAL, 2012, p. 10), a gestão “[...] pode ser considerada a mais

importante combinação de técnica, tecnologia, arte e disciplina para buscar o sucesso empresarial na atualidade.” O conhecimento gestor é, conforme P3 revela, “o ponto de transição entre o antigo profissional e o profissional moderno e do futuro.” Esta valorização é confirmada por Real (2012, p. 10) quando diz que “[...] a falta de gestão ou a gestão de baixa qualidade [...] estão por trás da maioria dos fracassos empresariais.”

P1, quando questionado em relação ao perfil identitário almejado pelo curso, responde que “Está um pouco focado na gestão, que é um grande diferencial de um gastrônomo.” P2 esclarece que “[...] eu vejo que o mercado precisa de profissionais que tem uma formação na gestão.” E P3 anuncia sua visão a este respeito através de sua fala: “[...] mas o conhecimento gestor é o ponto de transição entre o antigo profissional e o profissional moderno e do futuro.”

Retomamos, aqui, a conceituação de competência em Perrenoud (1999) como “[...] a capacidade de agir eficazmente em um determinado tipo de situação, apoiada em conhecimentos, mas sem limitar-se a eles.” (PERRENOUD, 1999, p. 07). Entende-se, portanto, que, para o desenvolvimento de competências, é necessário o domínio de determinadas habilidades. Também analisando o documento PPC, no Quadro 7, e suas propostas de formação, foi identificada uma estrutura curricular composta de algumas disciplinas que proporcionam o desenvolvimento de habilidades que apontam para a formação de competências, no caso a capacidade de gestão, o que corrobora as falas dos professores nesta direção. Por exemplo: no primeiro semestre, as disciplinas de Hospitalidade e Qualidade nos Serviços, Segurança no Trabalho e Controle Higiênico e Sanitário dos Alimentos; no segundo semestre, as disciplinas de Gestão das Relações Humanas e Planos de Negócios em Alimentos e Bebidas (A&B); no terceiro semestre, as disciplinas de Administração e Marketing em A&B, Empreendedorismo e Plano de Negócios em A&B; e no quarto semestre, as disciplinas de Elaboração de Cardápios e Projeto de Criação em A&B. (BRASIL, 2016b, p. 24).

Foi possível identificar, pela análise das falas dos professores, que existe uma clara proximidade entre suas concepções sobre o perfil de formação dos alunos do CST em Gastronomia e as propostas de formação anunciadas pelo PPC que, além dos componentes curriculares supracitados (que abordam conteúdos para o desenvolvimento da competência em gestão), apresenta habilidades que compõem a competência em gestão:

Deve ser capaz de **gerenciar** cozinhas em geral [...]. Deve **planejar, organizar e programar** eventos do setor gastronômico [...] o egresso deve **supervisionar** a estrutura e o funcionamento de todos os serviços que envolvam o setor gastronômico, levando em consideração práticas sustentáveis com relação aos insumos, sua produção e distribuição, de forma que respeite tanto o meio ambiente, as pessoas responsáveis pela produção e o consumidor final. (BRASIL, 2016b, p. 21, grifo nosso).

C. Impactos da concepção de formação integral dos professores em relação aos estudantes

A proposta de “Formação Integral”, anunciada no PPC do CST em Gastronomia (BRASIL, 2019, p. 10), que envolve a formação da identidade humana e profissional dos estudantes, foi também identificada através das falas emitidas pelos professores deste mesmo curso. Fato este que corrobora a congruência entre as propostas institucionais (anunciadas pelo PPC) e as expectativas dos professores em relação à formação de seus alunos.

Entendendo, assim, *Formação Integral* como aquela que integra o desenvolvimento de habilidades científicas, sociais, culturais e humanas - psicoafetivas e espirituais – (GONÇALVES, 2006), foram analisadas, nesta pesquisa, as falas emitidas pelos professores e suas percepções sobre este tipo de formação.

Em relação à formação Integral, P1, quando questionado em relação à formação social, acadêmica, científica e político-ideológica dos graduandos, declarou, em sua fala, que “[...] os alunos aqui convivem com professores [...] se relacionam com alunos de todos estes níveis de educação. Isto ajuda muito na formação social, acadêmica e política dos alunos. O ambiente é plural.” Nesta fala, foi possível identificar a presença da proposta de formação Integral anunciada no PPC do curso. A convivência entre os alunos (de níveis variados, já que o Instituto Federal envolve os ensinos básico, técnico e tecnológico) e os professores e a pluralidade do ambiente, como diz P1, são fatores que colaboram com a “formação social, acadêmica e política dos alunos”, ou seja, contribuem com uma formação Integral.

Já P2, em sua fala, quando questionado sobre a mesma temática, apresenta sua percepção a respeito da formação de seus alunos: “São várias qualidades que envolvem sua formação, que deve ser uma formação mais ampla no sentido técnico,

cultural, social e humano.” Ainda, sobre uma formação integral, P2 complementa quando diz que “[...] as dificuldades e o perfil destes alunos sugerem que eles vêm desenvolvendo um comportamento social, político e ideológico sim, [...].” Quando P2 se refere a “qualidades que envolvem sua formação”, aponta para o fato de que a formação requer habilidades (qualidades) que a tornem mais “ampla”, ou integral. Na fala posterior, P2 reconhece que esta formação Integral, proposta pelo PPC, torna-se perceptível, quando são observadas transformações no “comportamento social, político e ideológico” de seus alunos.

P3 também revela, em sua fala, sua percepção sobre a formação integral proposta pelo PPC: “Acredito que, embora podemos ir mais além, a instituição promove uma formação, além de acadêmica, social e cultural bastante expressiva.” P3 é bastante claro ao declarar que a instituição, além de propor, promove uma formação que ultrapassa os limites do academicismo, atingindo as esferas sociais e culturais. Sua declaração revela, ainda, sua intenção, e disposição, de poder “ir mais além”, o que reflete sua consonância ideológica com o PPC e com a Instituição.

Foi possível verificar, pelas falas dos professores, que a Instituição, além de promover uma formação acadêmica, anuncia e promove a formação integral de seus alunos. As falas dos professores também revelam, mais uma vez, a conexão existente entre suas concepções de educação integral e as propostas contidas e apresentadas pelo PPC do curso, no item *Missão*:

Ofertar educação profissional, científica e tecnológica orientada por uma práxis educativa que efetive a **formação integral** e contribua para a inclusão social, o desenvolvimento regional, a produção e a socialização do conhecimento. (BRASIL, 2006, p. 10, grifo nosso).

D. Impactos da valorização, pelos professores, das relações humanas para a construção da identidade profissional e humana dos estudantes

Ainda sobre *Formação Integral*, identificamos, nas falas emitidas pelos professores deste curso, a importância que as relações humanas apresentam na formação da identidade humana e profissional dos alunos. Entendendo que cada sujeito é produto de suas relações sociais, inseridas em determinado contexto, a qualidade destas relações determinará os caminhos da construção identitária de cada sujeito, que também refratará, através de signos, sua identidade, numa dinâmica de construção dialética da realidade. Para Bakhtin (2014), são os “[...]”

fatores sociais que determinam a vida concreta de um dado indivíduo, nas condições do meio social.” (BAKHTIN, 2014, p. 48).

Sob esta ótica, histórico-cultural bakhtiniana, foi possível identificar, nos enunciados proferidos pelos professores, as relações sociais como fator fundamental na construção identitária dos estudantes. P1, como já mencionado anteriormente, argumenta, em relação ao ambiente acadêmico:

Os alunos aqui convivem com professores que atuam no ensino básico, técnico e superior e também se relacionam com alunos de todos esses níveis de educação. Isso ajuda muito na formação social, acadêmica e política dos alunos. O ambiente é plural. (Quadro 5, p. 53).

O fato de o Instituto envolver os ensinamentos básico, técnico e tecnológico, proporciona ao ambiente acadêmico uma pluralidade de relações sociais, onde alunos de ensino superior se relacionam com alunos do ensino técnico e básico. Esta pluralidade nas relações contribui com a formação social dos alunos. Somam-se a esta característica as ações de extensão promovidas pela Instituição, que aproximam a comunidade do ambiente acadêmico enriquecendo, ainda mais, o inter-relacionamento humano na Instituição.

P2 também anuncia sua percepção sobre a importância das relações humanas na formação da identidade profissional e humana dos estudantes. Quando indagada sobre a formação social, acadêmica, científica e político-ideológica de seus alunos, ela responde: “Conversamos e tratamos todos de igual para igual” e os alunos “[...] vivem o curso.” Note-se que P2 utiliza-se do verbo “conversar” e “tratar” na primeira pessoa do plural, o que deixa explícito que ele fala em nome dos professores. Entende-se, então, que os professores do curso mantêm um diálogo (de “igual para igual”) com os alunos, ou seja, é perceptível que as relações humanas são valorizadas e praticadas a partir de um mesmo nível. Infere-se que, a partir da qualidade deste diálogo, os alunos têm a oportunidade de vivenciarem o curso de forma integral.

Fica clara, pois, no perfil histórico-cultural dos professores, uma formação docente de natureza histórico-cultural, de valorização das relações humanas interpessoais. A valorização desta qualidade nas relações humanas foi identificada, também, na fala anunciada por P3. Quando questionado sobre esta temática, P3 declarou, dentre seus enunciados: “Aqui eles participam do planejamento das aulas, da aquisição de insumo, na organização do laboratório [...]”. No corpo das

entrevistas um assunto que foi abordado foi o sistema de aquisição de insumos para a realização de aulas práticas. Foi informado pelos docentes que esta aquisição é problemática, em se tratando de uma Instituição Pública, e que isto gera um entrave na realização das aulas práticas. Porém, emerge desta circunstância um lado positivo: os alunos se aproximam dos professores para juntos, buscarem soluções para a problemática. Desta forma, um maior interrelacionamento foi percebido e ilustrado pela fala citada de P3.

E. Impactos da concepção dos professores sobre o perfil ideológico Institucional

As falas dos professores também anunciam o perfil ideológico da Instituição da qual fazem parte. A partir dos enunciados dos Professores, foi possível identificar algumas características deste perfil. A pluralidade do ambiente, declarada por P1, é uma característica que compõe o perfil desta Instituição Federal e constata seu compromisso de diálogo com a comunidade e de formação integral. P2, quando anuncia que “São várias qualidades que envolvem sua formação, que deve ser uma formação mais ampla no sentido técnico, cultural, social e humano”, nos faz entender sobre sua percepção referente ao perfil ideológico da Instituição, já que defende que a formação deva ser construída a partir dos elementos técnicos, culturais, sociais e humanos, apontando, portanto, para um perfil com base epistemológica histórico-cultural. P3 corrobora, enfaticamente, com P1 e P2 quando se refere diretamente à ideologia da Instituição: “Eu vejo que os IF’s têm uma preocupação com a formação social dos alunos. A própria ideologia e filosofia da rede está relacionada com a formação mais ampla do cidadão.” (Quadro 5, p. 50).

Portanto, foi possível compreender, pela análise das falas emitidas pelos Professores do CST em Gastronomia, que: a) eles estão sintonizados com as propostas do PPC do curso (quando propõe uma formação integral) e com o perfil ideológico da Instituição; b) são críticos em relação aos fenômenos sociais midiáticos, como, por exemplo, o sensacionalismo em torno da Gastronomia; c) eles reconhecem a relevância de comporem as discussões no universo acadêmico de forma dialógica; d) o perfil profissional proposto e defendido por eles aponta para um profissional com desenvolvimento de competências em gestão, alinhado com as demandas do ambiente profissional, conforme expectativas anunciadas, também,

pelos empresários, em suas entrevistas; e, ainda, eles destacam a qualidade das relações humanas, vivenciadas no ambiente acadêmico, para a construção da identidade profissional e humana dos alunos. Destas falas docentes, foi possível identificar o perfil ideológico da Instituição, que aponta para uma ideologia histórico-cultural, contribuindo com a atuação docente e a formação discente.

Quadro 5 – Descritor Temático: Perfil dos Alunos Participantes da Pesquisa (Entrevistas)

Alunos (A)	Idade	Primeira Graduação?	Cidade na qual morava antes de iniciar o curso	Experiência profissional na área da Gastronomia?	Trabalha na área da Gastronomia?
A1	19	Sim	Avaré/Sp	Pouca	Não
A2	23	Sim	Botucatu/Sp	Razoável	Não
A3	22	Sim	Paranapanema/Sp	Pouca	Sim
A4	21	Sim	Rio de Janeiro/Rj	Nenhuma	Não
A5	19	Sim	Piracicaba/Sp	Razoável	Sim
A6	20	Sim	Itaí/Sp	Pouca	Não

Fonte: O autor (2019).

O Quadro 5 apresenta o perfil dos alunos (designados pela letra – A, neste estudo). Todos os estudantes entrevistados são provenientes da rede pública de educação. Este foi um critério adotado para a seleção dos estudantes participantes, dado importante que se identifica com o caráter público da instituição estudada. Este dado já demonstra que esta Instituição Federal valoriza os estudantes provenientes da rede pública de ensino, o que está de acordo com sua proposta de ensino público, gratuito e de qualidade. (BRASIL, 2016b, p. 11).

Os dados do QUADRO 5 revelam que a média de idade entre os estudantes selecionados é de 20 anos. Todos os estudantes declararam que estão cursando o CST em Gastronomia, como primeira graduação. Estas informações também apontam para a crescente demanda do curso no país. Tal demanda conta, também, e com bastante relevância, com a repercussão midiática que a profissão vem apresentando nos últimos anos. Muitos programas de televisão, canais de publicação de vídeos na internet e uma certa “glamourização” da profissão, veiculada pelos “Chefes celebridades”, são fatores que ajudam a impulsionar a

demanda por tais cursos. Luderer (2013) aponta este fenômeno como influência na construção da identidade profissional e humana, quando diz:

As mídias de massa constroem comunicações a fim de fazer conjuntos unitários, agrupar percepções, de criar comportamentos de consumo, de localizar e apaixonar seus leitores, constituindo “pacotes de identidades. (LUDERER, 2013, p. 164).

É notório, a partir das entrevistas com os estudantes, que, em suas falas, todos eles mencionaram os meios de comunicação, principalmente a internet, como principal canal de informação sobre a profissão. Todos os entrevistados mencionaram os *Reality Shows* de Gastronomia como uma das grandes referências que eles têm a respeito da profissão. Expressões como na fala de A2: “Tá na moda”; A3: “[...] pela internet, é o que mais fala!” ou A4: “Tudo agora é *gourmet!*”, confirmam a influência da repercussão midiática na escolha dos estudantes. A faixa etária também é um fator que ratifica a influência midiática na escolha destes estudantes pela Gastronomia, visto que os jovens com idade média de 20 anos, e que nasceram na virada do século (fim do século XX e início do XXI), cresceram em plena revolução tecnológica digital; portanto, o contato com dispositivos de comunicação (como os aparelhos celulares com acesso às redes sociais, por exemplo) já está incorporado ao acervo sociocultural deste público, ainda que, atualmente, o acesso a esta rede de informações esteja disponível a todos, sem exceção, independentemente da idade.

Outro dado importante revelado pelo Quadro 5 é a experiência profissional na área da Gastronomia que estes alunos declararam em suas falas. Antes, é fundamental o esclarecimento sobre os critérios que a pesquisa adotou (em relação à experiência profissional) como sendo POUCA, RAZOÁVEL ou NENHUMA. Pelas declarações dos alunos entrevistados identificamos padrões que nos possibilitaram elaborar tais classificações. Assim, POUCA experiência na área identifica os alunos que vivenciaram ligeiras experiências, legalmente informais, em estabelecimentos ou eventos relacionados com alimentação. Por exemplo: A1 afirmou: “Só trabalhei um pouco num trailer de lanches de um amigo do meu pai”; A3 declarou: “Eu faço estágio num restaurante japonês”; e A6, explicou: “Eu era ajudante do Chefe”; os três (3) informaram relações de trabalho informais (sem carteira assinada). Experiência RAZOÁVEL compreende os alunos que já trabalharam, ou estão trabalhando, em empresas (da área e alimentação) legalmente constituídas, em

regime formal, há mais de um ano. Por exemplo: A2, comentou: “Já fui garçom. Mais com serviço, sem manipulação”; A5 declarou: “Tive experiência de estágio num restaurante japonês e o meu atual trabalho, que é no Mc Donald’s”. E NENHUMA experiência foi expressada pelas falas daqueles que alegaram apenas “cozinhar em casa”, como A4.

Dos seis (6) alunos entrevistados, dois (2) deles declararam que possuem experiência profissional RAZOÁVEL na área; três (3) alunos declararam possuir POUCA experiência profissional e um (1), A4, declarou NENHUMA experiência. Observa-se que um terço esteve ou está em contato direto com a profissão e, que dos seis (6) alunos, apenas um (1) declarou NENHUMA experiência profissional. Portanto, infere-se que a maior parte dos alunos entrevistados já tiveram ou têm contato profissional com a área pretendida. Este dado enfatiza a valorização da modalidade tecnológica do curso, já reconhecida pelas Diretrizes Curriculares Nacionais para os CST’s:

A proposta do MEC apresenta os cursos superiores de tecnologia como “uma das principais respostas do setor educacional às necessidades e demandas da sociedade brasileira”, uma vez que o progresso tecnológico vem causando profundas “alterações nos modos de produção, na distribuição da força de trabalho e na sua qualificação. (BRASIL, 2002, p. 02).

Outro dado relevante apresentado no QUADRO 5 se refere à cidade de origem dos alunos entrevistados. Dos seis (6) alunos cinco (5) são de cidades que fazem parte da região em que está localizado o Instituto (com o CST em Gastronomia). Até A4, que declarou Rio de Janeiro como cidade de origem, também esclareceu, na entrevista, que apesar de sua origem, atualmente mora com o pai em Itaí, que é uma cidade da região, na qual se insere também a cidade que sedia o Instituto. Observa-se, portanto, que, atualmente, todos os alunos entrevistados são de cidades próximas do Instituto Federal que oferece o CST em Gastronomia investigado neste estudo. Mais um dado que se alinha com as propostas do Instituto, apresentadas no PPC do curso, quando anuncia que uma de suas finalidades é:

Ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico **local, regional** e nacional. (BRASIL, 2016b, p. 11, grifo nosso).

Portanto, o perfil dos alunos entrevistados é de um público jovem, expressivamente conectado e influenciado pelos meios de comunicação digital, proveniente da rede pública de ensino, habitantes de cidades da região da Instituição pesquisada, a maioria com alguma experiência profissional (POUCA OU RAZOÁVEL) na área da Gastronomia, cursando sua primeira graduação e em busca de uma qualificação em uma área com crescente demanda no país. Passamos, na sequência, à apresentação e posterior análise das concepções de identidade profissional e humana dos alunos:

Quadro 6 – Descritor Temático: Concepções de Identidade Profissional e Humana dos Alunos Participantes da Pesquisa (Entrevista)

continua

Alunos (A)	Identidade Profissional	Identidade Humana
A1	<p>“Tem que ter muita cabeça para ser chefe.”</p> <p>“Queria sair daqui pronto pra chegar num lugar e, se perguntarem se tenho curso superior, dizer “sim”. Isso tem um peso grande, diferente de outras pessoas.”</p> <p>“Não quero ser aquele chefe mandão. Quero ser aquele chefe brincalhão.”</p> <p>“Muitos sabem fazer o trabalho, mas é preciso formalizar, ter formação superior. Saber o que acontece em cada etapa.”</p> <p>“Já vi pessoas que começaram cursos por estar na moda. Um amigo meu só fez Gastronomia porque tá na moda. Eu prefiro evitar essas coisas.”</p>	<p>*Ênfase nas relações humanas (APÊNDICE C, questão 9, p. 112).</p> <p>“Quero viajar e trabalhar fora. Depois eu penso nisso (em ser chefe).”</p> <p>“Pra mim, cozinhar me deixa calmo e refresca a cabeça. Daí eu uno o útil ao agradável.”</p> <p>“Quero confiar nos outros e ter confiança.”</p> <p>“Nem fazia pelo dinheiro. Nem era registrado. Eu gostava.”</p> <p>“Também poderia ter alguma coisa para mudar o caráter da pessoa. Muitas vezes elas saem da faculdade muito esnobes. Porque sabem o que estão falando. Se pudesse arrancar isso da pessoa, seria muito bom. Porque se ela for assim, dificilmente ela vai conseguir ter uma relação boa com os outros. Porque eles querem ser como os chefes que são famosos. Sobe pra cabeça.”</p>

A2	<p>“Imagino que influencia as pessoas sim. Elas vêm aqueles chefes famosos e querem chegar lá. Acho que tem o lado positivo e negativo. Pode trazer gente boa pra Gastronomia, despertando interesse. Pode trazer também pessoas que procuram somente a moda e acaba denegrindo a imagem da Gastronomia.”</p> <p>“Tenho um pouco de medo da imagem de chefe. Via chefes como maestro. E tenho um pouco de medo de maestros. Mais ou menos um general. Se eu fosse eu não seria tanto assim.”</p>	<p>*Ênfase nas relações humanas (APÊNDICE C, questão 9, p. 112).</p> <p>“Queria ser mais aberto, trabalhar em equipe, sem tanta hierarquia. Mais liderança e menos autoritarismo. Queria trabalhar em cruzeiro, depois ir para a confeitaria. Tentar me relacionar melhor com as pessoas. Tenho dificuldades com isso, mas to tentando melhorar. Esse medo de chefe veio do programa <i>Hells Kitchen</i>, do Gordon Ramsay.”</p> <p>“Além das técnicas, é preciso agir como pessoas.”</p> <p>“As interações também, ajudam bastante.”</p>
-----------	--	--

Quadro 6 – Descritor Temático: Concepções de Identidade Profissional e Humana dos Alunos Participantes da Pesquisa (Entrevista)

Continuação

Alunos (A)	Identidade Profissional	Identidade Humana
A3	<p>“Um chefe batalhou muito pra estar ali. É um cargo alto. Tá no topo da hierarquia.</p> <p>Muitas vezes a realidade da escola é diferente do mercado.</p> <p>O estágio pode ser uma oportunidade pra isso.”</p> <p>“Espero ser um profissional renomado. Poder transmitir um pouco de tudo. Principalmente no que eu quero. Não quero só o básico, quero absorver mais nos meus estudos, experiências e etc.”</p>	<p>*Ênfase nas relações humanas (APÊNDICE C, questão 9).</p> <p>“Quero ser um bom cozinheiro. Ser reconhecido pelo que faz de bom.”</p> <p>“Cientificamente vamos entender como poder ajudar as pessoas através da alimentação, na saúde, psicológico, emoções.”</p>
	<p>“Tudo agora é gourmet. Tudo muito banalizado por causa das modinhas. Aí acaba distorcendo bastante as coisas. Mas, ajuda na valorização da profissão”.</p> <p>“Alguém que [...] consegue interpretar a cultura dos alimentos e faz da comida básica uma coisa diferente, tanto na apresentação como no</p>	<p>*Ênfase nas relações humanas (APÊNDICE C, questão 9).</p> <p>“Queria relações exteriores, mas não passei. Aí veio a Gastronomia. Fiquei sabendo, mas demorei pra decidir. Decidi por causa da parte cultural.”</p> <p>“Meu pai sempre gostou de cozinhar. E colocava a gente pra ajudar. Eu sempre gostava e isso me uniu bastante a ele.”</p>

A4	serviço. Cada chefe tem sua interpretação. Com conhecimento e coragem se consegue fazer coisas novas e descontraídas. Ter uma humildade e se aproximar do cliente. Acho que ainda tem muito do militarismo.”	<p>“Sempre aprender. Ter mais conhecimento e buscar na prática minha experiência. Continuar aprendendo. Quero ser uma profissional bem culta. Quero saber.”</p> <p>“Muitas expectativas culturais, como eu disse anteriormente. E sociais eu acredito que a profissão pode me abrir uma rede de relacionamentos muito interessante.”</p>
-----------	--	--

Quadro 6 – Descritor Temático: Concepções de Identidade Profissional e Humana dos Alunos Participantes da Pesquisa (Entrevista)

conclusão

Alunos (A)	Identidade Profissional	Identidade Humana
A5	<p>“Não quero ficar famosa em cima disso. Se for trabalhar em algo que não gosto, como vou dar minha energia nisso.” “Mas, não teve nada a ver com essa realidade de celebridade, sucesso, etc.”</p> <p>“Eu achava minha mãe uma chefe de cozinha. Ela manda na cozinha dela. Me remete a poder, também. Uma pessoa importante dentro da cozinha.”</p> <p>“Porque todo estabelecimento importante tem um chefe de cozinha.”</p> <p>“Quero ser uma profissional muito dedicada, boa, passar o que penso para as pessoas, partilhar meus conhecimentos.”</p>	<p>*Ênfase nas relações humanas (APÊNDICE C, questão 9).</p> <p>“Na verdade, eu sempre fui “contra” fazer alguma coisa só pra ganhar dinheiro. Só pra ficar famoso em cima disso.”</p> <p>“Ainda não sei o que quero ser, mas quero estar dentro da Gastronomia. Talvez eu queira seguir tudo, ou nada. Por enquanto não me apaixonei por nada, a não ser a Gastronomia. Mas, eu queria ser muito dedicada.”</p> <p>“As pessoas são diferentes e temos que nos relacionar de forma diferente. Empatia...”</p> <p>“O preconceito deve ser banido. É importante entender o que uma pessoa passa e passou na vida dentro de seu contexto e perspectivas. Seria legal incluir algo mais social, pra entender o que estamos fazendo, qual é nosso papel na sociedade.”</p> <p>“Penso que eu quero ser uma pessoa culta, quero entender as pessoas. Penso que as pessoas devem entender a si mesma e aos outros. A convivência com pessoas diferentes muda a cabeça da gente. E vejo isso como uma questão que faz parte do que eu quero ser futuramente. Quero conhecer culturas, pessoas e entender o que fazemos aqui.”</p>
	“Ser Chefe de cozinha é uma	*Ênfase nas relações humanas

<p>A6</p>	<p>responsabilidade muito grande e um desejo também. Envolve autoconfiança.”</p> <p>“Responsável e objetivo.”</p> <p>“Tem que ter interesse na profissão. Dedicção.”</p> <p>“Os professores explicam, desde o começo, o que é um bom profissional. Explicam como devemos nos comportar na cozinha. Preparando a gente para o mercado de trabalho.”</p>	<p>(APÊNDICE C, questão 9).</p> <p>“É o amor que envolve dentro da cozinha. Algo que você consegue colocar para fora pela comida.”</p> <p>“Alguma coisa que promova o melhor relacionamento entre os alunos, entre as pessoas. Promover um outro comportamento profissional e pessoal.”</p>
------------------	--	---

Fonte: O autor (2019).

Dos dados obtidos das falas dos alunos do CST em Gastronomia emergiram temas relacionados com o Eixo Temático Central deste estudo *A Instituição e A Construção Cultural da Identidade Profissional e Humana dos Acadêmicos de Gastronomia*. A seguir, apresentamos as análises destes temas com base no conteúdo das falas contidas no Quadro 6:

- A concepção de identidade profissional;
- Valores humanos na construção da identidade profissional;
- Expectativas de identidade humana e profissional;
- Influência midiática na construção da identidade profissional;
- Expectativas discentes e suas relações com as expectativas dos professores e dos empresários.

A. A concepção de identidade profissional dos alunos

As falas, emitidas pelos alunos do CST em Gastronomia (A1, A2, A3, A4, A5 e A6), apresentam expressões que representam concepções acerca de Identidade Profissional, e o que elas representam para este grupo. Relevante nos remetermos ao conceito de Bauman (2005) de que identidade é um conjunto de caracteres que identifica determinado sujeito. Bauman (2005) também traz a reflexão de que a identidade deve ser vista como um processo, não um fim (BAUMAN, 2005). Foram

analisadas, na sequência, as expectativas de formação da identidade profissional e humana dos alunos entrevistados, como fase de um processo de construção identitária, que se inicia no curso de graduação.

Todos os alunos entrevistados, quando questionados sobre o que significa ser um chefe de cozinha profissional, mencionaram termos que estão relacionados com *status*, poder, liderança e hierarquia. A partir dos discursos emitidos pelos alunos, ficou claro que a imagem que vem sendo propagada pelos meios de comunicação ainda está impregnada de heranças culturais que anunciam o chefe de cozinha como o detentor do poder na profissão. Esta imagem está relacionada com o perfil “autocrático” de liderança. Neste tipo de perfil o líder exerce autoridade de forma contundente sobre o grupo liderado, centralizando as decisões e impondo suas ordens (CHIAVENATO, 2003). Conforme as falas dos alunos, a identidade deste *Chef* de Cozinha é predominante em seus ideários.

Cabe ressaltar que várias são as possibilidades de atuação profissional do Tecnólogo em Gastronomia, ou Gastrônomo. Conforme o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST), de 2016, os campos de atuação podem compreender: “centros gastronômicos; embaixadas e consulados; empresas de hospedagem, recreação e lazer; hospitais e spas, indústria alimentícia; parques temáticos, aquáticos e cruzeiros marítimos; restaurantes comerciais, institucionais e industriais, catering, bufês e bares.” E duas (2) são as Classificações Brasileira de Ocupações (CBO): Gastrônomo e Chefe de Cozinha (BRASIL, 2016a, p. 152). No entanto, a imagem de Chefe de Cozinha ainda predomina na representação social de identidade profissional destes alunos.

Analisando fragmentos das falas emitidas pelos alunos nas entrevistas semiestruturadas, fica clara a representatividade do profissional Chefe de Cozinha. Quando questionados sobre o que significa ser um Chefe de Cozinha, os alunos revelaram respostas que apontaram para percepções semelhantes. A1 revelou: “Não quero ser aquele chefe mandão. Quero ser aquele chefe brincalhão.” A2 declarou: “Tenho um pouco de medo da imagem de chefe. Mais ou menos um general. Se eu fosse eu não seria tanto assim.” Já A3 expressa sua visão de chefe desta forma: “Um chefe batalhou muito pra estar ali. É um cargo alto. Tá no topo da hierarquia.” Na visão de A4, a imagem rude do chefe de cozinha ainda persiste: “Acho que ainda tem muito do militarismo.” A5, por sua vez, responde que “me remete a poder, também. Uma pessoa importante dentro da cozinha.” E, por fim, A6

declara: “Ser Chefe de cozinha é uma responsabilidade muito grande [...]. Envolve autoconfiança.”

Pelas falas dos alunos podemos identificar expressões que indicam uma identidade profissional com um perfil autoritário e de alta hierarquia, típico do estilo de liderança autocrático (CHIAVENATO, 2003). “Chefe mandão”, “general”, “topo da hierarquia”, “militarismo” e “autoconfiança” são expressões que apontam para o perfil identitário do profissional de Gastronomia, revelado pelos alunos em suas falas. Esse perfil autoritário é predominante nos programas de *reality shows* veiculados em canais de televisão e pela internet. A influência das mídias na construção da identidade profissional, na Gastronomia, é percebida quando Lavinias, sobre o impacto dos reality shows diz:

Para além do cozinhar, aprendemos, nestes programas [...] como se comportam em situações de pressão, desgaste e competição e **como deveríamos ser pelas palavras e comportamento dos grandes gurus do momento, os chefs de cuisine**. (LAVINAS, 2015, p. 11, grifo nosso).

Apesar deste perfil identitário, autocrático, estar presente nas falas de todos os alunos entrevistados, foram destacados, na sequência, trechos das falas destes alunos que sugerem descontentamento e intenção de quebra de paradigmas.

B. Valores humanos na construção da identidade profissional

O perfil identitário do profissional da Gastronomia, identificado na análise das falas emitidas pelos alunos do CST em Gastronomia, revela a visão que os alunos apresentam em relação a este profissional. Porém, apesar de anunciarem suas concepções sobre identidade profissional, também anunciam suas expectativas de construção identitária.

Identificamos trechos das falas dos alunos que denotam uma quebra de paradigmas em relação ao perfil identitário do profissional da gastronomia. A composição da identidade profissional a partir de valores humanos foi identificada nas falas dos alunos, como um contraponto àquela identidade que lhes é apresentada culturalmente. A1, por exemplo, diz que quer ser “aquele chefe brincalhão”, em contraposição com a imagem rude e autoritária que representa este profissional, na concepção destes alunos. Demonstra A1, desta forma, que valores humanos (“brincalhão”) também podem compor, de forma eficaz, sua identidade profissional nas relações interpessoais com seus interlocutores.

A2, quando utiliza a palavra “general” para expor sua visão sobre a identidade do profissional da Gastronomia, argumenta, na sequência, que se ele fosse (ou quando fosse) um profissional, “não seria tanto assim”. Entende-se que, mesmo não almejando ser este “general”, A2 não exclui definitivamente a postura autoritária do profissional, já que utilizou o termo “tanto”. No entanto expressa, A2, sua restrição aos paradigmas que envolvem a imagem profissional do Chefe de Cozinha. De forma mais sutil, A3 revela que sua expectativa profissional é “Poder transmitir um pouco de tudo”, ou seja, uma preocupação com a generosidade (uma qualidade humana manifestada nas relações humanas) de poder passar para os outros o conhecimento adquirido. A4 também apresenta um valor humano, a humildade, e acredita que um bom profissional da Gastronomia deva “ter uma humildade e se aproximar do cliente”. Um trecho da fala de A5 corrobora com o trecho apresentado da fala de A4: “Quero ser uma profissional muito dedicada, boa, passar o que penso para as pessoas, partilhar meus conhecimentos.” E A6 acredita que é preciso “promover um outro comportamento profissional e pessoal.”

Foi possível identificar, na análise das falas emitidas pelos alunos do CST em Gastronomia, algumas palavras, tais como: “brincalhão (A1)” e “humildade” (A4), que revelam uma perspectiva humana para a construção da identidade profissional. Estas características apontam para um perfil de liderança do tipo “democrática”. Na liderança democrática “o líder conduz e orienta o grupo e incentiva a participação democrática das pessoas (CHIAVENATO, 2003, p. 125). Além destas palavras, destacamos as expressões: “Não seria tanto assim”; “Poder transmitir”; “Partilhar meus conhecimentos” e “promover outro comportamento profissional e pessoal.” Estas expressões corroboram as expectativas que os alunos apresentaram em relação à importância dos valores humanos na composição da identidade do profissional da Gastronomia.

Estas expectativas se aproximaram das expectativas reveladas pelos empresários, sobre o valor de o perfil identitário da profissão contemplar, além das competências profissionais, valores humanos como elementos importantes para a composição de sua identidade profissional, social e humana. Tal convergência dos pontos de vista de professores e de alunos sobre a relevância das relações interpessoais na profissão, para humanização e sentido social dos atores da profissão, confirma os efeitos pragmáticos concretos da ação docente (pautada nas relações dialéticas bakhtinianas) para a construção cultural da identidade dos

alunos. Cabe ressaltar, ainda, uma relação paradoxal das expectativas dos alunos em relação a sua identidade profissional. O líder autocrático, apesar de sofrer uma aparente quebra de paradigmas pelos alunos (em busca do líder democrático), ainda deixa características almejadas pelos alunos, destacadas em suas falas: “mais liderança e **menos**² autoritarismo” (A2, grifo nosso); “é um cargo **alto**. [...] topo da **hierarquia**.” (A3, grifo nosso); “[...] ser um profissional **renomado**.” (A3, grifo nosso); “[...] remete a **poder**, também. Uma pessoa **importante** dentro da cozinha.” (A4, grifo nosso); “Envolve **autoconfiança**” (A6, grifo nosso).

C. Expectativas de identidade humana e profissional

Tomando como base as análises tecidas sobre as falas emitidas pelos alunos, registradas no Quadro 6, sobre suas expectativas em relação à sua formação, identificamos e analisamos as expectativas que estes alunos anunciaram em relação a sua identidade profissional e humana. Para tanto, no roteiro semiestruturado, foram elaboradas questões específicas que possibilitassem a expressão dos alunos sobre: “O que você imagina que será após a conclusão do curso?” ou “Tente descrever o perfil do profissional que você almeja ser.” (APÊNDICE B).

Também nas entrevistas semiestruturadas realizadas com os alunos, em uma das questões do roteiro semiestruturado, foi perguntado sobre a importância das relações humanas no processo de construção de sua identidade (APÊNDICE B). Nesta questão todos os alunos atribuíram maior peso (de 0 a 100%) para a opção “a satisfação profissional das relações humanas”, em detrimento das outras duas opções: “o reconhecimento social: o *status*” e “o salário”. Como resultado da análise destas declarações, foi adicionada ao Quadro 6, na coluna “Identidade Humana”, a expressão “Ênfase nas Relações Humanas”. Além da “Ênfase nas Relações Humanas” declaradas de forma objetiva nas entrevistas, outras expressões foram analisadas para identificar as expectativas dos alunos em relação a sua identidade profissional e humana.

A1 anuncia sua expectativa de identidade profissional e humana bastante ancorada no diferencial que uma formação superior, um diploma, exerce para o profissional: “Queria sair daqui pronto pra chegar num lugar e, se perguntarem se

² O grifo na expressão “menos” aponta justamente para a permanência da características do perfil “autocrático” (CHIAVENATO, 2003) na concepção de identidade profissional de A2, já que o aluno não exclui por definitivo o autoritarismo, ele o ameniza: “menos autoritarismo”.

tenho curso superior, dizer ‘sim’. Isto tem um peso grande, diferente de outras pessoas”. E acrescenta ainda: “Muitos sabem fazer o trabalho, mas é preciso formalizar, ter formação superior”. Apesar de A1 ser o único a enfatizar a titulação de ensino superior como uma expectativa de identidade profissional, esta é uma situação recorrente, principalmente nos CST’s. Conforme Andrade (2009), a busca por um diploma é a segunda maior razão para a escolha, dos alunos, por um CST. (ANDRADE, 2009). Os CST’s têm menor duração que as outras modalidades de cursos superiores e têm como foco a formação para uma inserção mais rápida no ambiente profissional. O diploma de ensino superior ainda simboliza reconhecimento social, embora a oferta deste nível aumentou expressivamente no país: de 20 mil matrículas em graduação, no ano de 1931, para 3,5 milhões, em 2002. (CUNHA, 2004, p. 796).

A2 expõe suas expectativas, em relação à identidade “autocrática” (CHIAVENATO, 2003) profissional, apontando para uma quebra de paradigmas. Ao mesmo tempo em que utiliza o termo “general” para expressar sua visão sobre a identidade do profissional da Gastronomia, revela que “Queria ser mais aberto, trabalhar em equipe, sem **tanta**³ hierarquia” (grifo nosso). E acrescenta que tem a expectativa de vivenciar relações humanas de melhor qualidade: “Tentar me relacionar melhor com as pessoas” e “Mais liderança, **menos**⁴ autoritarismo” (grifo nosso). A4 também se expressa neste sentido, quando declara que espera “Ter humildade e se aproximar do cliente. Acho que ainda tem muito do militarismo”. A4 ainda enfatiza sua expectativa de romper com esta imagem, quando diz: “eu acredito que a profissão pode me abrir uma rede de relacionamentos muito interessante”. A5 é bastante objetiva em sua fala: “A convivência com pessoas diferentes muda a cabeça da gente. E vejo isto como uma questão que faz parte do que eu quero ser futuramente.”

Já A3 e A6 são mais pragmáticos ao declararem suas expectativas de identidade profissional. A3 afirma: “Espero ser um profissional renomado. Quero ser um bom cozinheiro. Ser reconhecido pelo que faz de bom”. E A6 revela que sua expectativa de identidade profissional é ser “Responsável e objetivo”. Apesar do

³ Aqui, mais uma vez, destacamos os termos para revelar a presença das características do perfil “autocrático” (CHIAVENATO, 2003) na concepção de identidade profissional do aluno.

⁴ O aluno ainda revela a presença de traços do perfil “autocrático” (CHIAVENATO, 2003) em suas falas quando menciona “menos autoritarismo”, ou seja, não o nega por completo.

pragmatismo nestas declarações de A3 e A6, ambos atribuíram maior peso para relações humanas, nas entrevistas semiestruturadas.

A expectativa de identidade profissional e humana dos alunos participantes desta pesquisa, aponta para um profissional que ocupa uma posição proeminente perante a sociedade (“está no topo da hierarquia”), mas que valoriza as relações humanas no ambiente profissional e busca um novo caminho identitário através da qualidade nas relações interpessoais e intersubjetivas. Apesar do pragmatismo de A3 e A6, todos os alunos, inclusive A3 e A6, atribuíram valor maior às relações humanas em contraponto com as outras duas opções: “salário” e “reconhecimento social”. A2 e A4 revelam suas expectativas de romperem com os paradigmas que cercam a imagem da identidade do profissional da Gastronomia, que ainda é impregnada de “autoritarismo” (A2) e “militarismo” (A4).

D. Influência midiática na construção da identidade profissional

Para analisarmos a influência midiática na construção da identidade do aluno do CST em Gastronomia, foram retomados, na revisão de literatura, alguns conceitos relevantes. Na era da globalização, em que a comunicação, através dos diversos meios, se apresenta de forma instantânea, as relações sociais recebem o impacto desta recente transformação. Nesta “Sociedade Líquida” que, para Bauman (2005), gera a necessidade de os sujeitos adquirirem identidades múltiplas, o processo de construção de identidade é cercado de “liberdade e opressão” (BAUMAN, 2005, p. 13). Ou seja, a oferta desenfreada de “pacotes de identidades” (LUDERER, 2013, p. 164) exige, opressivamente, que o sujeito assuma identidades (e que sejam diferenciadas), gerando uma efêmera sensação de libertação. Efêmera, pois, conforme Bauman (2005), a liquidez desta sociedade não permite a solidez de identidades.

Entende-se, portanto, que a dinâmica social desta era globalizada, e suas representações sociais (manifestadas a partir de signos) exerce contundente influência sobre a construção de identidades dos sujeitos, neste caso, dos alunos do CST em Gastronomia. Para melhor esclarecimento, elevemos a discussão sob a luz da Filosofia Materialista da Linguagem. Para Bakhtin, os “[...] fatores sociais determinam a vida concreta de um indivíduo, nas condições do meio social.” (BAKHTIN, 2014, p. 47). Como pertencente a este “meio social” o indivíduo, ao

mesmo tempo que é receptor de seu contexto social, é também emissor, refratando, a partir de signos, conteúdos impregnados de seu “eu”, num processo dialético de construção da realidade.

A1, quando questionado sobre a influência das mídias em sua escolha por Gastronomia, responde: “Um amigo meu só fez Gastronomia porque tá na moda. Eu prefiro evitar estas coisas.” Apesar de esclarecer que prefere “evitar” este tipo de influência, não nega a presença destas representações no processo de escolha pela profissão. Ainda se referindo a terceiros, que fazem ou fizeram CST em Gastronomia em outras instituições, A1 expressa suas restrições em relação ao *glamour* que envolve a Gastronomia e que é absorvido, pelos estudantes, como norteador da construção de suas identidades: “Porque eles querem ser como os chefes que são famosos. Sobe pra cabeça.” Compreensível que estas identidades ofertadas pelos meios de comunicação participam, com ou sem a aprovação, do processo de construção da identidade destes estudantes.

Outras expressões que apontam para a influência midiática na construção identitária dos estudantes foram identificadas nas falas emitidas por eles nas entrevistas semiestruturadas. A2 corrobora a fala de A1, quando se refere às pessoas que, sob seu ponto de vista, se espelham nas imagens dos *chefs* celebridades: “Elas vêm aqueles chefes famosos e querem chegar lá”. Assim como A1, A2 também se utiliza da terceira pessoa para se expressar, fazendo entender que é uma situação que acontece com outras pessoas. Ainda assim, as identidades de A1 e A2 não se isentam da influência midiática, seja passiva ou ativamente, já que são fenômenos que compõem seu contexto histórico.

Nas entrevistas semiestruturadas, todos os alunos mencionaram a internet (e as redes sociais) como principal canal de acesso a conteúdos e informações sobre a Gastronomia. Nesta dinâmica das redes sociais, o reconhecimento social é manifestado de algumas maneiras: número de seguidores, número de visualizações, número de compartilhamentos, de inscritos, comentários, dentre outras. É importante a computação e exibição dos números para que a pessoa possa ter reconhecimento. Este fenômeno, conforme Bauman (2005), exige que os indivíduos apresentem identidades que possam ser diferenciadas para atingirem alto nível de reconhecimento, e, assim, alcançarem a “libertação” (efêmera); ou permanecerem como consumidores passivos de pacotes identitários.

O reconhecimento é, então, um relevante objetivo destes alunos. A3 revela, em suas falas, que: “Quero ser um grande cozinheiro. Ser reconhecido pelo que faz de bom”. No contexto social, aqui em discussão, não cabe apenas ser um “bom cozinheiro”, é preciso que haja a condição para o sucesso, ser reconhecido. Já A4 declara que “Tudo agora é gourmet. Tudo muito banalizado por causa das modinhas. Aí acaba distorcendo bastante as coisas.” Sua posição de protesto em relação aos efeitos da globalização reforça a efemeridade das identidades. Por outro lado, argumenta que a repercussão midiática pode elevar o nível da profissão: “Mas, ajuda na valorização da profissão”.

A4 ainda revela, em suas falas, sua expectativa identitária: “Quero ser uma profissional bem culta. Muitas expectativas culturais [...] sociais eu acredito que a profissão pode me abrir uma rede de relacionamentos muito interessante.” É perceptível seu interesse na construção de uma identidade profissional e humana com mais solidez, personalidade, individualidade. Ainda assim, A4 expõe sua expectativa em relação à rede de relacionamentos que a profissão poderá proporcionar. A própria expressão “rede de relacionamentos” aponta para a influência midiática, implicitamente revelando a necessidade do reconhecimento.

O reconhecimento social gera a sensação de poder. Seja este poder expresso sob forma de autoritarismo, como foi mencionado por A2 e A4, pelo uso das palavras “general” e “militarismo”, respectivamente; seja por repercussão nos meios de comunicação (reconhecimento); ou ambas as situações. A5 relaciona a profissão como possibilidade de detenção de poder: “Me remete a poder, também. Uma pessoa importante dentro da cozinha.” Em contraponto a este perfil autoritário, que projeta “poder” e “importância”, A5 revela que “compreensão” e “cultura” são elementos que compõem suas expectativas de identidade profissional e humana; mas com “poder” e “importância” (que poderão trazer reconhecimento): “Penso que eu quero ser uma pessoa culta, quero entender as pessoas.” Ainda relacionando a profissão com a busca do poder, via reconhecimento social, A6 revela que “Ser Chefe de Cozinha [...] é um grande desejo também.”

As relações virtuais, cada vez mais intensas em nosso cotidiano, representam significativo impacto na construção da identidade do indivíduo. De acordo com os estudos de Ferreira (2014b), sobre os impactos das redes sociais (em específico o Facebook) na construção da identidade, principalmente dos adolescentes, a identidade nasce do processo de interação com o “outro”. Apesar

de, nas redes sociais, o fenômeno ser o mesmo, a construção das identidades exibidas virtualmente passa pelo crivo de seus representantes, revelando, desta forma, um produto. Produto este que, muitas vezes (ou na maioria delas), reflete uma identidade idealizada a partir das expectativas de seus criadores, rumo à perfeição. Nesse processo de criação e autocriação identitária os indivíduos tendem a se espelharem nessas identidades lapidadas, até mesmo para poderem se diferenciar delas, o que é uma questão fundamental no processo de construção identitária. (FERREIRA, 2014b).

Acompanhando as ideias de Ferreira (2014b), em relação aos impactos das redes sociais na construção da identidade do indivíduo e, a partir da análise das falas emitidas pelos alunos do CST em Gastronomia, foi possível perceber que a repercussão midiática é uma influência bastante presente no processo de construção de suas identidades. Todos os alunos, nas entrevistas semiestruturadas, mencionaram dispositivos, redes sociais, meios ou programas que compõem o universo midiático virtual, como principais canais de acesso às informações sobre a profissão do gastrônomo. Também todos os alunos referenciaram o Chefe de Cozinha, como o principal profissional da Gastronomia, e o mais apresentado pelas mídias em geral. Foi possível identificar, a partir da análise das falas dos alunos, que a imagem do Chefe de Cozinha, veiculada pelas mídias (reality shows, programas de televisão, redes sociais e outros meios), remete a poder e reconhecimento social e que norteia seus processos de construção identitária.

E. Expectativas discentes e suas relações com as expectativas dos professores, empresários.

A análise das falas dos alunos do CST em Gastronomia proporcionou a identificação de suas expectativas em relação à sua formação identitária e de fatores que influenciam nesta formação. Foi identificada a identidade profissional de Chefe de Cozinha como uma representação importante no ideário destes alunos, ainda que a análise das falas dos alunos apontasse para uma expectativa de quebra de paradigmas, atribuindo qualidades mais humanizadas à esta identidade em detrimento do estereótipo autoritarista que marca a figura deste profissional. Os maiores atrativos dos Chefes de Cozinha, para estes alunos, são a posição hierárquica que eles ocupam, refletindo a detenção de poder, e seu reconhecimento

social, veiculado, principalmente, através das mídias digitais (redes sociais e programas de *reality show*).

Os meios de comunicação, principalmente a internet, exercem influência importante para a construção da identidade profissional destes alunos, já que veiculam, por diversos meios (redes sociais, sites, programas e *reality shows*) identidades de profissionais que se tornaram celebridades no universo da Gastronomia. O sensacionalismo midiático sobre estas celebridades, produzido pelos canais de comunicação para seduzir seus espectadores, fornece “pacotes de identidade” (LUDERER, 2013) que são adotados, por estes alunos, como modelos identitários.

Esta repercussão midiática produzida pelos meios de comunicação, levando a gastronomia para uma condição espetacular e fantástica, está transformando a imagem do Chefe de Cozinha que acaba ganhando características distintas das tradicionais e plurais: diversidade de gêneros, estilos (barbudos, tatuados), temperamentos e nacionalidades; sempre projetando um referencial de competência, sabedoria, autoridade e vanguardismo. Esta nova identidade versátil e pluridimensional, que transformam estes Chefes em celebridades, vem sendo consumida pelos jovens estudantes de Gastronomia. De acordo com Rezende e Lavinias (2017):

O aumento da visibilidade da gastronomia na mídia, por meio de distintos formatos, e, em especial no *reality show*, proporciona, em certa medida, uma ressignificação do próprio papel dos *chefs de cuisine*, sendo por vezes enquadrados na mídia como artistas na arte culinária e/ou precursores de alguns modelos e estilos de vida associados aos hábitos alimentares. (REZENDE, LAVINAS, 2017, p. 83).

Em relação à formação ofertada pelo CST em Gastronomia, investigado nesta pesquisa, os alunos manifestaram suas expectativas de formação identitária com ênfase nas relações humanas. Em uma questão de múltipla escolha, no roteiro semiestruturado, todos eles atribuíram peso maior para as relações humanas do que para o salário e o reconhecimento social. Já, nas falas, um dos alunos (A1) revelou sua expectativa na obtenção de título de curso superior e outros dois (A3 e A6), foram mais pragmáticos ao expressarem suas expectativas de reconhecimento (“renomado” – A3) e à competência (“responsável e objetivo” – A6). Os demais (A2, A4 e A5) enfatizaram a importância das relações humanas na construção da identidade profissional.

4.2 análise dos dados obtidos da análise documental do PPC

Após esta apresentação de dados (Quadros Temáticos de 1 a 6) e a análise semiótica referente aos dados coletados nas Entrevistas Semiestruturadas com empresários, professores e alunos do CST em Gastronomia, passemos, na sequência, à descrição e análise de segmentos textuais extraídos do PPC deste curso, para verificação de sua adequação aos objetivos de alcance da função social do ensino planejado pela Instituição, para a construção cultural de um perfil de qualidade acadêmica e social dos estudantes, contemplado no eixo temático central desta pesquisa: *A Instituição e A Construção Cultural da Identidade Profissional e Humana dos Acadêmicos de Gastronomia*.

O Quadro Temático (7), resultante da análise documental do Projeto Pedagógico de Curso (PPC) do CST em Gastronomia, foi elaborado para proporcionar a discussão sobre as propostas de formação da identidade do estudante deste curso. Conforme a Filosofia Materialista da Linguagem, o indivíduo é um ser social e plural, constituído de “eus” que estabelecem uma relação dialética com o mundo que o rodeia (BAKHTIN, 2014).

No processo de construção da identidade de um indivíduo, o psiquismo e a linguagem do ser humano são construídos culturalmente, cientificamente e socialmente; as interações com o contexto histórico-cultural dos interlocutores ocorrem nas relações com os outros, estabelecendo-se uma simbiose cultural onde, ao mesmo tempo que a cultura humana (acumulada, armazenada e transmitida pelo próprio homem) orienta a constituição do sujeito, este, por sua vez (não menos ativo), assimila esta cultura, que se mescla ao seu contexto singular, e a refrata, tornando-a modificada. Neste sentido, Saviani (2011) ressalta que a existência do homem é produzida por ele próprio, e que sua existência é produto humano. Neste processo, a linguagem é materializada constantemente a partir do contexto histórico em constante relação dialética com os indivíduos, por meio de suas interações sociais.

Destarte, discutir, *a priori*, sobre a proposta de formação contida no PPC de um curso significa, nesta pesquisa, discutir sobre um conteúdo cultural produzido pelo coletivo; portanto, carregado de significados que podem revelar informações relevantes acerca da visão sobre a formação da identidade dos estudantes deste

curso. A análise conteudística do **Quadro 7 - (PPC) Transcrições de trechos do PPC relacionados ao eixo temático central do estudo** ressalta informações sobre a Instituição e suas propostas de participação na formação da identidade dos acadêmicos, e que serão analisadas, também, sob a luz da teoria semiótica bakhtiniana. Para uma maior clareza, foram apresentadas as análises de cada item do Quadro 7:

Quadro 7 – Descritor Temático: Transcrições de trechos do PPC relacionados ao eixo temático central deste estudo

continua

Descritores Temáticos	Transcrições
<p>A. Foco na integração entre Instituição e comunidade:</p>	<p>“[...] uma práxis educativa que efetive a formação integral e contribua para a inclusão social.” (PPC, p. 10, item 1.3 “Caracterização Educacional”);</p> <p>“[...] educação profissional e tecnológica [...] com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional.” (PPC, p. 11, item 1.4 “Histórico Institucional”);</p> <p>“[...] programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica.” (PPC, p. 12, item 1.4 “Histórico Institucional”);</p> <p>“Educação especial para o trabalho, visando a sua efetiva integração na vida em sociedade.” (PPC, p. 48, item 14 “Ações Inclusivas”);</p> <p>Valorização dos “[...] interesses das comunidades locais e suas inserções no mundo...” (PPC, p. 10. Item 1.3 “Caracterização Educacional”)</p> <p>“[...] ações culturais, artísticas, desportivas, científicas e tecnológicas que envolvam a comunidades interna e externa.” (PPC, p. 41, item 11 “Atividades de Extensão”).</p>
<p>B. Promoção da Formação Social:</p>	<p>“[...] uma práxis educativa que efetive a formação integral e contribua para a inclusão social.” (PPC, p.10, item 1.3 “Missão”);</p> <p>“[...] educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional.” (PPC, p.11, item 1.4 “Histórico Institucional”).</p> <p>“O egresso deve ser um profissional com competências cognitivas, comportamentais e atitudinais desenvolvidas para a atuação no mercado. [...] Seu papel como indivíduo social deve ser ter como princípios norteadores a ética, a visão crítica da realidade profissional e sua atualização permanente.” (PPC, p. 21, item 4 “Perfil Profissional do</p>

	Egresso”);
--	------------

Quadro 7 – Descritor Temático: Transcrições de trechos do PPC relacionados ao eixo temático central deste estudo

continuação

Descritores Temáticos	Transcrições
<p>C. Relevância da “Inclusão Social” do aluno:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • “[...] uma práxis educativa que efetive a formação integral e contribua para a inclusão social, o desenvolvimento regional, a produção e a socialização do conhecimento.) (PPC, p. 10, item 1.3 “Missão”); • “As ações inclusivas de Auxílio ao Estudante foram expandidas, assim como a atuação do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas – Napne. O NAPNE atende, diretamente, sete discentes da Área de Hospitalidade e Lazer, sendo quatro do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Há também, como parte das ações inclusivas o trabalho do Núcleo de Gênero e Sexualidade (NUGS) que visa auxiliar os alunos que precisam de amparo nas relações de sexualidade e gênero.” (PPC, p. 13, 16 e 19, item 1.5 “Histórico do Câmpus e sua Caracterização”); • “[...] a inclusão social e a promoção do desenvolvimento regional sustentável como tarefas centrais a serem cumpridas, atentando para a diversidade cultural e defesa do meio ambiente, promovendo a interação do saber acadêmico e o popular. PPC, p. 41, item 11 “Atividades de Extensão”; • “Educação especial para o trabalho, visando a sua efetiva integração na vida em sociedade.” (PPC, p. 50. Item 14 “Ações Inclusivas”).
<p>D. Foco no desenvolvimento de valores sociais:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • “[...] educação de cidadãos atuantes e conscientes, no seio da sociedade multicultural e pluriétnica do Brasil, buscando relações étnico-sociais positivas, rumo à construção da nação democrática.” (PPC, p. 27, item 6.8 “Educação das relações Étnico-Raciais e História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”); • “Identificação do papel da alimentação como elemento intermediário das relações sociais humanas.” (PPC, p. 93, item “Plano de Ensino de Gestão das Relações Humanas”).
	<ul style="list-style-type: none"> • “[...] educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da

<p>E. Ênfase na Educação Profissional:</p>	<p>economia...” (PPC, p.11, item 1.4 “Histórico Institucional”);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para a Educação Profissional “[...] disponibiliza seu corpo de colaboradores e suas instalações na tarefa de capacitar profissionalmente mão de obra para suprir a necessidade do mercado...” (PPC, p. 19, item 2 “Justificativa e Demanda de Mercado”); • “O egresso deve ser um profissional com competências cognitivas, comportamentais e atitudinais desenvolvidas para a atuação no mercado de alimentos e bebidas e em todas as empresas correlatas da área de hospitalidade.” (PPC, p. 21, item 4 “Perfil Profissional do Egresso”); • Ênfase na “[...] formação de um profissional desejado pelo mercado por sua competência técnica e seu senso crítico.) (PPC, p. 22, item 6 “Organização Curricular”);
---	---

Quadro 7 – Descritor Temático: Transcrições de trechos do PPC relacionados ao eixo temático central deste estudo

Descritores Temáticos	Transcrições
<p>F. Desenvolvimento da Formação Científica e Tecnológica:</p>	<p style="text-align: right;">conclusão</p> <ul style="list-style-type: none"> • O PPC apresenta como missão: “Ofertar educação profissional, científica e tecnológica orientada por uma práxis educativa que efetive a formação integral e contribua para a inclusão social, o desenvolvimento regional, a produção e a socialização do conhecimento.” (PPC, p. 10, item 1.3 “Missão”); • “A Educação Científica e Tecnológica ministrada pelo IFSP é entendida como um conjunto de ações que buscam articular os princípios e aplicações científicas dos conhecimentos tecnológicos à ciência, à técnica, à cultura e às atividades produtivas.” (PPC, p.10, item 1.4 “Caracterização Educacional”); • Observâncias legais: “De acordo com o Inciso VIII do Art. 6 da Lei No 11.892, de 29 de dezembro de 2008, o IFSP possui, dentre suas finalidades [...] e ao desenvolvimento científico e tecnológico...” (PPC, p. 37 e 38, Item 10 “Atividades de Pesquisa”).
<p>G. O PPC de Gastronomia e as tendências globais:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sintonia com as transformações sociais e as repercussões midiáticas: “Tal visibilidade não acontece apenas por meio de livros, os canais de comunicação e mídias sociais com <i>reality shows</i> que transformam os <i>chefs</i> de cozinha em verdadeiros astros da televisão, criam um público que faz com que a culinária tenha perdido seu estereótipo de assunto feminino de senhoras do lar...”. (PPC, p. 18, item 2 “Justificativa e Demanda de Mercado”).

Fonte: O autor (2019).

A. Descritor Temático: “Foco na integração entre Instituição e comunidade”

A partir da análise deste item, foi possível perceber, no conteúdo do PPC analisado, a predominância de conceitos voltados para uma *formação integral*, a *inclusão social*, *desenvolvimento sócio-econômico local, regional e nacional*. Estas

expressões destacadas no PPC revelam a preocupação com a promoção da integração entre a Instituição e a Comunidade. Vale ressaltar que, conforme Bakhtin (2014), o indivíduo é um ser social, impregnado de marcas culturais, provenientes de suas relações sociais estabelecidas pelos signos no processo dialético da linguagem humana. Portanto, as relações institucionais envolvem as relações interpessoais e intersubjetivas e, neste estudo, revelam o perfil histórico-cultural da base epistemológica que deu origem ao PPC deste curso. Fica clara, no documento analisado, a relação entre comunidade e instituição como pressuposto do diálogo que aponta para uma dinâmica processual histórico-cultural, continuada.

Outras expressões, também destacadas no PPC, foram registradas neste Quadro por indicarem a preocupação em promover o diálogo entre instituição e comunidade. A promoção de “programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica” é mais um ponto temático de atenção no PPC analisado, e evidencia sua função integradora, assumindo uma posição de fonte geradora de conhecimento e cultura e, ao mesmo tempo, de receptora de conhecimento e cultura, a partir da relação dialógica entre Ensino, Pesquisa e Extensão, uma tríade característica do Ensino Superior. A tríade “Ensino – Pesquisa – Extensão” busca promover a integração entre Instituição de Ensino Superior e comunidade, firmando seu compromisso social. O Ensino propõe discutir e compartilhar conhecimentos acumulados culturalmente em determinadas áreas; a Pesquisa visa à produção de novos conhecimentos e a Extensão promove o uso social dos conhecimentos científicos pela comunidade. Tais características demonstram que o documento possui uma dimensão histórico-cultural e, é compreensível, que adote uma postura histórico-cultural. “Para a Filosofia Histórico-Cultural bakhtiniana, e em específico para a Pedagogia Histórico-Crítica, “[...] a educação é o ato de produzir, direta e intencionalmente, em cada indivíduo singular, a humanidade que é produzida histórica e coletivamente pelo conjunto dos homens.” (SAVIANI, 2011, p. 02). O PPC analisado confirma, pois, na sua linguagem de documento político e pedagógico, a função social do curso em questão.

Ainda, no âmbito da integração entre instituição e comunidade, o PPC apresenta, em um dos trechos citados no Quadro 7 sua atenção com a educação especial quando diz “Educação especial para o trabalho, visando a sua efetiva integração na vida em sociedade.” Conforme a Filosofia Materialista da Linguagem, é nas relações sociais que se constrói a identidade dos indivíduos; portanto, o

documento evidencia a preocupação em oferecer uma formação que possibilite ao indivíduo sua inserção social, conseqüentemente, seu inter-relacionamento, o que impactará, definitivamente, na formação integradora de sua identidade.

Para demonstrar que os objetivos da Instituição não são apenas teóricos, o PPC, no trecho citado “ações culturais, artísticas, desportivas, científicas e tecnológicas que envolvam as comunidades interna e externa”, apresenta algumas ações realizadas periodicamente, que buscam, justamente, a integração entre comunidade e Instituição, bem como promover o inter-relacionamento social. Uma destas ações é a “Semana do Brincar”, evento promovido pelo Curso Técnico em Lazer que acontece, anualmente, e conta com a participação da comunidade local, dos alunos, palestrantes de outras instituições e professores. O evento tem como objetivo divulgar a importância do lazer na qualidade de vida da sociedade e seus impactos positivos nas relações sociais. Outro evento é a “Semana da Integração”, que acontece, anualmente, e tem como principal objetivo promover a interação entre todos os indivíduos que fazem parte da Instituição. O Evento conta com palestras, oficinas, apresentação de cursos e atividades lúdicas, envolvendo alunos e professores, reforçando a importância das relações sociais entre diferentes interlocutores, todos relevantes na constituição do perfil identitário dos acadêmicos em Gastronomia (BRASIL, 2016b, p. 13 e 14).

Assim, considerando que o PPC contempla a integração entre Instituição e comunidade, fica clara a preocupação que a Instituição tem para com uma educação pautada no diálogo com a sociedade, visto que, para Bakhtin (2014), as relações sociais são fundamentais para a construção da identidade do sujeito. Aqui vale, também, destacar Bauman (2005), quando defende que a identidade é um conjunto de caracteres que definem um indivíduo. Desta forma, deste diálogo (instituição x comunidade), surge uma infinidade de elementos histórico-culturais, de ambos os lados (valores éticos, culturais, políticos, filosóficos, sociais e religiosos), que constituem um acervo de signos acessíveis à comunidade acadêmica. Neste movimento dialético de integração, cada sujeito poderá apropriar-se destes elementos, sintetizando-os, de forma única, e os refratando, já modificados, para este acervo; e, assim, de forma dinâmica, modifica e é modificado pelo meio. Desta forma, retomando Bauman (2005), estas relações proporcionam ao sujeito mais possibilidades de formação de caracteres que constituirão sua identidade, seja profissional ou humana.

Apesar de o documento analisado apontar a relevância dada pela Instituição à promoção de sua integração com a comunidade, de certa forma, concretiza esta relevância por meio dos eventos abertos ao público externo. No entanto, as falas dos empresários entrevistados apresentaram divergências em relação à efetiva integração com a comunidade anunciada pela instituição no PPC.

Quando perguntado ao Empresário E1, se ele tinha conhecimento sobre a existência do CST em Gastronomia, nesta instituição, ele respondeu: “Não. Ainda não sei quase nada. Só sei que tem o curso.” Esta fala demonstra que, apesar de o entrevistado saber sobre a existência da Instituição, pouco ou nada sabe sobre o referido curso. Como dito anteriormente, a Instituição promove eventos abertos ao público externo com o objetivo de apresentar à comunidade seus cursos e suas atividades. No entanto, estas ações ainda não atingiram, satisfatoriamente, esta parcela importante da comunidade (os empresários da área de alimentação), que, potencialmente, poderão incorporar parte dos egressos dos cursos em seus empreendimentos. Mais investimentos de natureza inter-relacional podem ser promovidos pela Instituição, para estabelecimento de diálogos e discursos sobre uma formação acadêmica, profissional e humana-ideal, ou seja, para aproximação entre Ensino e Trabalho; Instituição de Ensino e Empresas.

Também na entrevista realizada com o empresário E2, surgem divergências da mesma natureza. Sobre o conhecimento da existência do CST em Gastronomia E2 responde:

“Eu tive conhecimento pela minha esposa. Eu tenho até interesse em fazer um curso de Gastronomia. Preciso afinar a minha visão com um pouco mais de conhecimento. O curso pode trazer coisas que me complemente. Ainda não conheço muito sobre esse curso, mas vou procurar saber, até mesmo porque, se for possível, eu vou fazer.”

A partir da fala de E2, é possível perceber que o mesmo tem pouco conhecimento sobre a existência do curso. Apenas soube pela esposa e, como diz, não conhece muito. Apesar disto, demonstra interesse em cursar Gastronomia na Instituição, já que sua formação é na área de Engenharia Civil (Quadro 1, p. 39). Como demonstrado neste quadro, todos os empresários entrevistados possuem formação em outras áreas (Engenharia Civil, Engenharia de Produção e Odontologia), o que faz ainda mais relevante a aproximação da Instituição com o

público desta comunidade, com o intuito de difundir os conhecimentos e estipular os usos coletivos desta cultura gastronômica.

Já o terceiro entrevistado, E3, quando questionado sobre o conhecimento da existência do CST em Gastronomia, na Instituição selecionada para este estudo, responde com a seguinte fala: “Sim. Sei pouco ainda. Mesmo porque me parece que ainda não formaram turmas. Mas, sei que é público e dura 2 anos.” Esta fala revela que E3 sabe sobre a existência do curso desta instituição, porém sabe pouco e explicita o pouco que sabe quando diz: “Mas, sei que é público e dura 2 anos”. Quando E3 diz que sabe pouco sobre o curso e justifica com o fato de ainda não existir turma formada, percebe-se que, pelo ponto de vista do empresário, este ainda não foi atingido pela Instituição, porque ainda não teve contato com alunos egressos do curso.

As propostas apresentadas pelo PPC contemplam esta integração, independentemente da atuação do egresso no ambiente profissional local e regional. Como dito anteriormente, o PPC apresenta ações concretas que a Instituição promove com a participação da comunidade. Desta forma, é possível inferir que as ações integradoras promovidas pela instituição ainda não atingiram, efetivamente, esta parcela da comunidade. Todavia, há de se considerar a recente existência do curso como uma justificativa plausível para esta fragilidade.

Outro grupo entrevistado foi o dos professores do CST em Gastronomia da Instituição selecionada para esta pesquisa. Importante contribuição, visto que podem expressar suas ideias a respeito da Instituição do ponto de vista interno. Em relação à integração entre Instituição e comunidade, o entrevistado P1 apresenta, em suas falas, sua visão a respeito: “Os IF’s são bastante focados para a extensão.” “Eles atendem uma demanda regional.” “O ambiente é plural.” As ações de extensão, para uma instituição educacional, são fundamentais para a integração com a comunidade. Isto reforça ainda mais a condição integradora da Instituição e, conseqüentemente, sua função de coajuvante na formação integral da identidade profissional e humana de seus acadêmicos. Também cabe ressaltar o fato de um professor da Instituição possuir esta concepção sobre o ambiente em que atua profissionalmente, o que reflete uma posição histórico-cultural, em que a pluralidade é considerada como elemento fundamental na formação da identidade dos indivíduos.

A fala de P2 já revela um outro ponto de vista a respeito da integração entre instituição e comunidade. Além das ações que já acontecem (Semana da Integração e Semana do Brincar, por exemplo), P2 acredita que esta integração também possa acontecer gradativamente, visto que o CST em Gastronomia é muito recente (um ano na época em que ocorreram estas entrevistas – em fevereiro de 2019), através dos alunos que se formarão e influenciarão no ambiente profissional local e regional, multiplicando a formação vivenciada durante o curso: “Vejo que os alunos atuem como efeito multiplicador impactando a Gastronomia local ao longo do tempo. Apesar de termos muitos alunos de fora, acredito que o impacto na região será inevitável.”

Esta visão integradora que a Instituição estabelece com a comunidade também é percebida em uma das falas de P3, quando responde como a instituição contribui com a formação de seus acadêmicos: “A instituição possui ações de apoio psicopedagógico atuante e algumas ações de interação com a comunidade.” Apesar das falas dos professores possuírem pontos de vista diferentes, já que são indivíduos distintos, em todos os casos é possível identificar elementos que são de natureza histórico-cultural, tais como: “Pluralidade”, “Interação”, “Multiplicação”, “Ambiente”.

Na compreensão dos alunos entrevistados nesta pesquisa, a questão da interação se revela bastante importante no processo formativo da identidade, tanto profissional quanto humana. A2 revela que “As interações também ajudam bastante. Estava todo mundo contra mim, mas um professor que foi o primeiro a me entender.” Apesar de se referir às relações vivenciadas dentro do ambiente acadêmico, a fala de A2 revela a preocupação e importância do inter-relacionamento para o processo formativo identitário. Neste caso, relata A2 uma experiência vivida no ambiente acadêmico em que o professor age com empatia com o aluno, o que, conforme sua fala, contribui positivamente com a situação. Este fato demonstra que o professor apresenta uma visão alinhada com os princípios estabelecidos pelo PPC do curso, em relação à integração, interação e relações pessoais: “[...] uma práxis educativa que efetive a formação integral e contribua para a inclusão social.” (BRASIL, 2016b, p. 10).

Corroboram esta perspectiva (do relevante papel da integração entre instituição e comunidade na construção da identidade dos acadêmicos) as falas de outros alunos. A4 revela seu ponto de vista em relação à relevância desta integração

em um tom mais sugestivo e reivindicatório. Ao ser questionado sobre o tipo de formação ofertada pela Instituição, expressa: “Poderia ter mais feiras e eventos envolvendo a comunidade interna e externa. Isto exigiria mais dos nossos conhecimentos científicos e sociais.” Destarte, importante salientar que, em sua fala, não nega a existência de eventos que promovam a integração entre Instituição e comunidade, mas acredita que novos eventos desta natureza podem contribuir ainda mais para sua formação, visto que, revelado pela sua fala, exigiria mais de seus conhecimentos científicos e sociais.

Embora não se referindo diretamente às ações extensivas (Instituição x comunidade) A5 considera, em sua fala, o valor que esta interatividade pode ter para sua formação integral: “Seria legal incluir algo mais social, pra entender o que estamos fazendo, qual é nosso papel na sociedade.” Foi possível, portanto, a partir das entrevistas com os alunos identificar elementos contidos em suas falas que revelem a preocupação destes com o diálogo entre instituição e comunidade e que, apesar das ações integradoras apresentadas pelo PPC, alguns alunos ainda as consideram tímidas.

Conforme Veiga (2003), o Projeto Político Pedagógico⁵ (PPP) pode projetar uma inovação (entendida como novas propostas de ação de determinada instituição) emancipatória ou regulatória da instituição de educação, dependendo de seu processo de construção e de sua aproximação, ou não, dos sujeitos envolvidos no contexto educacional (dirigentes, professores, técnicos-administrativos e alunos).

Conforme os estudos da autora, a inovação regulatória é instituída através de ações públicas que buscam o controle técnico e burocrático da qualidade educacional das instituições: “[...] como medidas e ferramentas instituídas legalmente, devem ser incorporadas pelas instituições educativas nos projetos pedagógicos a serem, muitas vezes, financiados, autorizados, reconhecidos e credenciados.” (VEIGA, 2003, p. 271).

A construção do PPP, sob a perspectiva da inovação emancipatória (ou edificante), contempla um processo de concepção de projeto em que se considera a efetiva participação de todos os sujeitos envolvidos no contexto educacional. Diz-se emancipatória ou edificante, pois compreende uma inovação capaz de despertar a autonomia da instituição e dos sujeitos que a compõem. Desta forma, Veiga (2003,

⁵ Utilizamos este termo para trazer a dimensão política da proposta pedagógica, considerando os estudos de Veiga (2003) sobre o caráter regulatório e/ou emancipatório do Projeto Político Pedagógico.

p. 275) entende que a inovação emancipatória “[...] pressupõe uma ruptura que, acima de tudo, predisponha as pessoas para a indagação e para a emancipação. [...] a inovação não vai ser um mero enunciado de princípios ou de boas intenções...” (VEIGA, 2003, p. 275).

Sob a perspectiva de inovação (VEIGA, 2003), foi possível identificar que o PPC do CST em Gastronomia da Instituição selecionada para esta pesquisa possui características regulatórias e emancipatórias. A partir desta análise é possível inferir que, enquanto documento, o PPC contempla elementos que anunciam sua integração com a comunidade, o que destaca uma natureza em nível regulatório, já que se trata de uma instituição pública (federal) subordinada aos órgãos públicos reguladores. Também foi identificada uma fragilidade no diálogo entre Instituição e os empresários do setor de alimentação, porém, a existência bastante recente do CST em Gastronomia pode, por enquanto, justificá-la. Foi possível identificar, ainda, que existe uma proximidade ideológica entre as falas dos professores e alunos sobre a integração da Instituição com a comunidade, o que revela a concordância das expectativas destes sujeitos em relação ao diálogo entre Instituição e comunidade. Esta aproximação ideológica entre os sujeitos deste contexto (professores-alunos-instituição-comunidade) revela características que apontam para um tipo de inovação, potencialmente emancipatória (VEIGA, 2003).

B. Descritor Temático: “Promoção da Formação Social”

Foram analisadas, neste Descritor Temático, as ações institucionais que o PPC do CST em Gastronomia apresenta para integrar a formação na construção da identidade de seus alunos. Entendemos que a identidade é construída a partir de um processo histórico-cultural e pelas relações humanas (Bakhtin, 2014). Seja identidade humana ou identidade profissional, ambas constituirão a identidade do indivíduo. O indivíduo constrói sua identidade a partir de prismas, tais como: profissional e humano. Estes prismas são indissociáveis da identidade do sujeito. Como o nome sugere, identidade é o processo de identificação de um sujeito a partir de características (BAUMAN, 2005) que, juntas, compõem uma unicidade sob determinado prisma. Portanto a *Formação Social* é fundamental no processo de construção da identidade de um indivíduo.

Já no item “Missão”, o PPC do curso revela a intenção que a instituição tem em promover a *Formação Social*, quando anuncia uma “práxis educativa que **efetive** a formação integral e contribua para a inserção social” (grifo nosso). Entende-se por *formação integral* aquela que envolve todas as esferas do conhecimento, tais como científica, social e cultural, bem como as esferas individuais, bio-psicossociais (GONÇALVES, 2006). A utilização do verbo “efetivar” também reforça as intenções institucionais para a formação integral.

As falas dos professores (QUADRO 4) afirmam esta intencionalidade institucional para a formação social. P1, quando questionado sobre o ambiente acadêmico, diz: “O ambiente é plural. Isto ajuda muito na formação acadêmica e política dos alunos.” P2 diz, em relação à mesma questão (sobre o ambiente acadêmico): [...] eles vêm desenvolvendo um comportamento social, político e ideológico sim, pois eles vivem o curso.” E P3, complementa o pensamento de P1 e P2, quando diz: “A própria ideologia e filosofia da rede está relacionada com a formação mais ampla do cidadão.” É notável, portanto, que a ênfase na formação social do estudante, além de uma proposta anunciada pelo PPC do CST em Gastronomia, é uma realidade vivenciada no ambiente acadêmico; e os professores revelam, em suas falas, elementos que expressam esta intenção: a pluralidade do ambiente (P1), o envolvimento dos alunos no curso (P2) e a ideologia institucional por uma formação ampla (P3).

Também foi possível identificar a ênfase na formação social, quando o PPC propõe uma *educação profissional e tecnológica, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional*. Ao apresentar tal proposta, o PPC se refere a *formação e qualificação de cidadãos*, destacando, ainda, mais sua ideologia sociocultural. A Instituição promove, sim, a educação profissional e tecnológica, porém como parte integrante da formação integral ou “mais ampla”, como revela P3 em sua fala. E esta formação integral, segundo anunciado no PPC, visa ao *desenvolvimento socioeconômico*.

Portanto, é possível inferir que a Instituição promove a formação profissional com o intuito de movimentar os *diversos setores da economia*, no entanto, preza pela formação social, buscando formar cidadãos críticos capazes de gerar *desenvolvimento socioeconômico*. Foram identificadas, a partir destas análises, que o PPC deste curso apresenta características socioculturais que o aproximam de um projeto com perspectivas de inovação emancipatória: “A inovação procura maior

comunicação e diálogo com os saberes locais e com os diferentes atores e realiza-se em um contexto que é histórico e cultural, porque humano.” (VEIGA, 2003, p. 274).

C. Descritor Temático: Relevância da “Inclusão Social” do Aluno

Neste Descritor Temático foram selecionados trechos do PPC que revelam a preocupação que a Instituição apresenta em relação à Inclusão Social de seus alunos. A Inclusão Social, em uma instituição de educação, está diretamente relacionada com a formação da identidade dos alunos, já que a construção identitária e a própria vida concreta de um indivíduo, se dão nas relações sociais em determinado contexto histórico-cultural (BAHKTIN, 2014, p. 47). Portanto, é fundamental, para este estudo, discutirmos as propostas de inclusão social da Instituição como contribuintes para a formação da identidade de seus alunos.

A referência à Inclusão Social foi identificada em alguns trechos do PPC analisado. Logo no item *Missão* (BRASIL, 2016b, p. 10) o documento revela a proposição de ações que promovam uma “práxis educativa” que “contribua para a inclusão social”. Compreende-se que “práxis educativa” reúne uma série de elementos voltados para o processo educativo, tais como: recursos pedagógicos, metodologias de ensino, planejamento de conteúdos, atividades de extensão, dentre outras. Portanto, quando o PPC declara a proposta de uma “práxis educativa” que contribua com a inclusão social, fica clara sua ideologia sociocultural. E é a partir desta ideologia que a inclusão social é concebida e, assim, permeia a práxis educativa.

A ideologia sociocultural da Instituição possibilita a existência das ações inclusivas. O Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE) e o Núcleo de Gênero e Sexualidade (NUGS) também refletem esta posição ideológica institucional. O documento (PPC) revela, inclusive, que estes setores acompanham, efetivamente, alunos do CST em Gastronomia, contribuindo com a formação de suas identidades, e, conseqüentemente, dos outros estudantes, em suas relações interpessoais (BRASIL, 2016b, p. 16). É relevante destacar que estas informações estão contidas no item “Histórico do Câmpus e sua Caracterização” (PPC), o que demonstra a preocupação da Instituição em explicitar, dentre suas características, sua ideologia sociocultural.

O desenvolvimento regional também é foco de atenção anunciado pelo PPC em alguns trechos. Em alguns momentos, o Desenvolvimento Regional está associado à Inclusão Social. Compreende-se, a partir da análise do PPC, sob a luz da semiótica bakhtiniana, que o desenvolvimento regional só é possível a partir das relações sociais e que, portanto, a inclusão social torna-se fundamental para o processo de desenvolvimento regional. Por sua vez, este desenvolvimento (regional) contribuirá (numa visão macrossocial) com o desenvolvimento nacional.

Esta visão ideológica sociocultural da Instituição é, também, verificada nas falas emitidas pelos professores da instituição, entrevistados neste estudo (QUADRO 4). A pluralidade do ambiente, o que reflete a posição ideológica institucional, é defendida por P1, em sua fala, como fundamental para a formação social e política dos alunos. Neste mesmo sentido, P2 declara que o diálogo, “de igual para igual”, entre alunos e professores favorece a percepção social e ideológica dos alunos. E P3, corrobora com P1 e P2 e complementa quando diz: “a ideologia e filosofia da rede está relacionada com a formação mais ampla do cidadão”.

A efetiva inclusão social, segundo Veiga (2003), é uma das metas de um PPP elaborado sob a perspectiva de inovação emancipatória. Na análise deste Descritor Temático foi possível identificar as propostas da Instituição para a Inclusão Social de seus alunos. Também foi identificada a meta institucional em relação ao desenvolvimento regional. Considerando que o desenvolvimento regional está diretamente relacionado com a inclusão social, visto que este se dá a partir das relações sociais, fica clara a contribuição da Instituição para a formação da identidade de seus alunos. Se o homem é um ser social (BAKHTIN, 2014), e sua existência se dá a partir das relações interpessoais, a inclusão social incrementa estas relações e interferem, conseqüentemente, na construção identitária do indivíduo.

D. Descritor Temático: Foco no Desenvolvimento de Valores Sociais

Considerando os Descritores Temáticos anteriores: *Foco na integração entre Instituição e comunidade, Promoção da Formação Social e Relevância da Inclusão do Aluno*; é compreensível que, para que a Instituição busque a integração com a comunidade, promova uma formação social e a inclusão dos alunos, o

desenvolvimento de valores sociais é uma condição necessária. Partindo das propostas anunciadas pelo PPC e das falas de alunos e professores do CST em Gastronomia, identificamos o nível de atuação da Instituição para o desenvolvimento de valores sociais.

O PPC do curso revela a preocupação com valores sociais, quando apresenta a proposta da inclusão, nos componentes curriculares, de conteúdos relacionados com a “Educação das relações Étnico-Raciais e História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Este conteúdo é um dos quesitos Ministério da Educação (MEC), presente no Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação (BRASIL, 2017, p. 11), o que, por este prisma, revela seu caráter de inovação regulatória (VEIGA, 2003). Todos os cursos de graduação que são autorizados pelo MEC Brasil a fora, quando são avaliados pelo MEC, recebem, ou não, uma nota (de 1 a 5) em vários quesitos, dentre eles a *Educação das relações Étnico-Raciais e História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena*. Cabe às Instituições e aos cursos, a partir de suas ideologias e políticas pedagógicas, determinarem como introduzir tal conteúdo na estrutura curricular de seus cursos.

No caso do CST em Gastronomia, em especial, verificou-se que este conteúdo é abordado em, pelo menos, duas disciplinas: *História da Gastronomia* e *Cozinha Brasileira*. Na disciplina de *História da Gastronomia*, o tema é apresentado na ementa da disciplina, em seu Plano de Ensino: “[...] a formação da culinária brasileira, fundada na contribuição da cultura indígena, africana e portuguesa” (BRASIL, 2016b, p. 86). Já na disciplina de *Cozinha Brasileira*, o tema é apresentado, na ementa de seu Plano de Ensino, da seguinte forma: “[...] a cultura indígena e a cultura africana na formação da cozinha brasileira”. Destaca-se, ainda, na ementa desta disciplina, a ênfase na abordagem sociocultural: “[...] formação da gastronomia brasileira através de um enfoque **sociológico e cultural**”. (BRASIL, 2016b, p. 102, grifos nossos).

Foi identificada, também, na disciplina de *Gestão das Relações Humanas*, a abordagem de tema relacionado com o desenvolvimento de valores sociais, quando a ementa da disciplina apresenta, como um dos conteúdos: “Identificação do papel da alimentação como elemento intermediário das relações sociais humanas” (BRASIL, 2016b, p 93).

Além das ementas das disciplinas abordarem o tema do desenvolvimento de valores sociais, as falas de professores e alunos do CST em Gastronomia

corroboram a atuação da Instituição na formação destes valores. P1 é enfático quando diz: “O ambiente é plural”; P2 quando fala sobre os alunos: “[...] eles vêm desenvolvendo um comportamento social, político e ideológico sim, pois eles ‘vivem’ o curso”; e P3 revela sua visão sobre o papel da Instituição na formação de valores sociais: “[...]a instituição promove uma formação, além de acadêmica, social e cultural bastante expressiva”. Dentre as falas emitidas pelos alunos do curso, destaca-se A5, quando diz: “A convivência com pessoas diferentes muda a cabeça da gente”; e A6, quando revela sua expectativa social em relação ao curso, em “Promover um outro comportamento profissional e pessoal”.

Verifica-se, portanto, que, além, da exigência do MEC, como critério de avaliação de cursos superiores, abordar conteúdos que contribuam com o desenvolvimento de valores sociais (caráter regulatório), o CST em Gastronomia, promove, efetivamente, o desenvolvimento e discussão de valores étnico-raciais em seus componentes curriculares, como explicitam as ementas das disciplinas. Também foi possível identificar, nas falas emitidas por alunos e professores do curso, a importância dos valores sociais para a formação identitária dos indivíduos deste ambiente acadêmico (caráter emancipatório).

E. Descritor Temático: Ênfase na Educação Profissional

Como já dito, anteriormente, na seção 2 *Pressupostos Teóricos de Norteamo da Pesquisa*, no subitem 2.3 *Os Cursos de Tecnologia em Gastronomia no Brasil e a Proposta de Identidade Profissional*, os cursos de tecnologia surgiram para suprir uma crescente demanda, do ambiente profissional, por profissionais melhores qualificados. É, portanto, uma modalidade de curso que aponta para a formação de profissionais para suprir estas demandas do ambiente profissional e, conseqüentemente, contribuir para o desenvolvimento do setor econômico.

O PPC do curso é enfático, quando apresenta as propostas para uma formação profissional que atenda às demandas do “mercado de trabalho”. Já no *Histórico Institucional*, o PPC anuncia uma “[...] educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia” (BRASIL, 2016b, p.11). Na *Justificativa*, foi identificada a expressão: “[...] capacitar mão de obra para

suprir a necessidade do mercado” (BRASIL, 2016b, p. 19). O item *Perfil Profissional do Egresso* anuncia um profissional com qualificações (cognitivas, comportamentais e atitudinais) para atuar no mercado de alimentos e bebidas (BRASIL, 2016b, p. 21). E o item *Organização Curricular* aponta para a formação “de um profissional desejado pelo mercado” (BRASIL, 2016b, p. 22).

Relacionando estas inserções com a Teoria do Capital Humano (FRIGOTTO, 2010) é possível compreender que o sistema econômico capitalista impacta diretamente no direcionamento do processo educacional, já que este impacto é, antes, social. É compreensível, portanto, que, apesar de o ato de formar profissionalmente para atender às demandas do setor produtivo seja uma forma de serviço ao capital, é, por outro lado, uma importante forma de inserção social. O indivíduo que não está inserido profissionalmente sofre um processo de marginalização perante a sociedade, pois, neste sistema econômico, capitalista, a identidade profissional é fundamental para o processo das relações interpessoais. Neste sentido, Bakhtin (2014) argumenta que “**As relações de produção** e a estrutura sócio-política que delas diretamente deriva **determinam** todos os **contatos** verbais possíveis **entre indivíduos** [...], no trabalho, na vida política, na criação ideológica.” (BAKHTIN, 2014, p. 42, grifos nossos). Desta forma, compreende-se que a construção de uma identidade profissional passa a compor o projeto de vida de um indivíduo.

Nas falas emitidas pelos alunos, entrevistados neste estudo, foi possível identificar suas expectativas em relação à construção de uma identidade profissional como um caminho para o reconhecimento social. A1 diz: “Queria sair daqui pronto pra chegar num lugar e, se perguntarem se tenho curso superior, dizer sim.” A2 revela que queria “[...] trabalhar em cruzeiro. Tentar me relacionar melhor com as pessoas”. Sobre as expectativas profissionais A3 diz: “Quero ser um profissional renomado”. A4 Diz que “a profissão pode me abrir uma rede de relacionamentos”. E A5 declara: “Quero conhecer culturas, pessoas e entender o que fazemos aqui”.

Assim, é compreensível o papel da Instituição, um Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia, na promoção da formação profissional, já que, desta forma, contribui socialmente com a construção da identidade profissional de cidadãos e sua inserção social. Apesar de a formação profissional, do ponto de vista do capital, ser um mecanismo de provimento de pessoal qualificado para o abastecimento do setor produtivo, (portanto, um investimento no capital humano) é

indiscutível o papel social que a Instituição assume, principalmente quando, além da formação profissional, propõe e promove a formação crítica e social, contribuindo com a formação integral.

F. Descritor Temático: Desenvolvimento da Formação Científica e Tecnológica

A formação científica e tecnológica é um dos grandes focos dos Institutos Federais, já que são denominados de *Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia*. Note-se que, no item *Caracterização Educacional*, o PPC informa que este tipo de educação busca “[...] articular os princípios e aplicações científicas dos conhecimentos tecnológicos à ciência, à técnica, à cultura e às atividades produtivas”. (BRASIL, 2016b, p. 10). Esta orientação educacional corrobora as justificativas de existência destes cursos, contidas nas Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para Educação Profissional de Nível Tecnológico:

A proposta do MEC apresenta os cursos superiores de tecnologia como “uma das principais respostas do setor educacional às necessidades e demandas da sociedade brasileira”, uma vez que o progresso tecnológico vem causando profundas “alterações nos modos de produção, na distribuição da força de trabalho e na sua qualificação.” (BRASIL, 2002, p. 02).

Embora, em princípio, verifica-se um caráter de inovação regulatória⁶ (VEIGA, 2003); entende-se que a Instituição está conectada tanto com as demandas do setor produtivo quanto com as demandas sociais. Como Missão, o PPC propõe a oferta deste tipo de educação como um caminho para a “formação integral” que promova a “inclusão social, o desenvolvimento regional, a produção e a socialização do conhecimento.” (BRASIL, 2016b, p. 10).

Com base no método semiótico bakhtiniano foi possível identificar elementos que estabelecem uma relação dialética da Instituição com a sociedade. A *Formação Integral* é entendida como uma formação que aborda os conhecimentos científicos, profissionais, sociais, culturais e individuais (GONÇALVES, 2006). Como já discutido neste subitem (letras de A a E), a Instituição propõe uma formação integral e foi verificado que, a partir das falas emitidas pelos professores e alunos da Instituição,

⁶ A submissão do PPP ao crivo dos órgãos públicos reguladores tipifica uma inovação regulatória. (VEIGA, 2003).

do CST em Gastronomia, esta formação realmente vem sendo desenvolvida no ambiente acadêmico. Esta formação contribui com a construção da identidade profissional dos alunos do curso e, conseqüentemente com sua inclusão social.

O desenvolvimento científico e tecnológico, finalidade dos Institutos federais, além de atender às demandas do setor produtivo, quando realizado a partir de uma práxis educativa que promova uma formação integral, contribui com o desenvolvimento sociocultural local, regional e nacional. Quando o indivíduo, inserido no ambiente profissional, vive uma formação que aponta para o desenvolvimento científico e tecnológico, passa a ser um potencial colaborador para o setor produtivo. Porém, quando vive uma formação que, além do conhecimento científico e tecnológico, promove o desenvolvimento crítico sociocultural (contribuindo com a formação integral), este indivíduo passa a participar ativamente do seu contexto.

A dialeticidade na relação da Instituição com a sociedade se verifica quando, ao mesmo tempo que promove a formação profissional (com ênfase no desenvolvimento científico e tecnológico) para o provimento de profissionais qualificados para atender às demandas do ambiente profissional, proporciona a formação crítica e sociocultural de seus alunos, contribuindo com a construção de suas identidades humana e profissional, sua inserção social, tornando-os capazes de interferir nas transformações de suas realidades.

G. Descritor Temático: O PPC de Gastronomia e as Tendências Globais

Entendendo que os CST's são modalidades de cursos superiores formatadas para a qualificação e inserção, a curto prazo, dos egressos no ambiente profissional para atender às crescentes demandas do setor produtivo, em constante mudança, tendo em vista o avanço tecnológico e às transformações sociais (BRASIL, 2002, p. 02), a proposta de formação destes cursos busca considerar tanto as demandas do contexto contemporâneo, quanto as tendências do ambiente acadêmico e profissional de determinada área. Neste Descritor Temático, analisamos a aproximação do PPC do CST em Gastronomia com os fenômenos de globalização que envolvem a área da Gastronomia.

Além de anunciar o contexto regional favorável, em relação à realidade profissional da área de alimentação, no item *Justificativa e Demanda de Mercado*, o

PPC apresenta “as transformações sociais e a repercussão midiática em torno da Gastronomia” como um importante fator de propagação e transformação da profissão (BRASIL, 2016b, p. 18). O PPC considera que esta repercussão e as mudanças que a sociedade vem apresentando interferem diretamente na concepção identitária que a sociedade revela sobre a profissão. E enfatiza esta mudança de paradigma quando anuncia que esta repercussão midiática e as crescentes transformações sociais “[...] criam um público que faz com que a culinária tenha perdido seu estereótipo de assunto de senhoras do lar.” (BRASIL, 2016b, p. 18).

O PPC também apresenta como justificativa, para a existência do CST em Gastronomia, o aumento de eventos gastronômicos, que, segundo o documento (PPC), “[...] propagam uma cultura gastronômica e geram, não apenas renda, mas também informação, formação e aperfeiçoamento de profissionais e consumidores” (BRASIL, 2016b, p. 18). Infere-se, a partir do conteúdo explicitado pelo documento, que o aumento de eventos e o sensacionalismo da Gastronomia através das mídias, gera uma maior demanda de profissionais qualificados, o que, por sua vez, gera uma maior oferta de cursos de formação de profissionais. E acrescenta (o PPC) que, dentro deste panorama, o Instituto disponibiliza sua estrutura, física e humana, para a formação de profissionais qualificados para atuarem no ambiente profissional da região em que está localizado o Instituto, bem como em outras localidades (BRASIL, 2016b).

A partir da análise destes trechos do PPC selecionados no Quadro 7, foi possível identificar a marcante influência que os meios de comunicação e as transformações sociais exercem na formação da identidade profissional dos estudantes de Gastronomia. A influência da repercussão midiática em torno da Gastronomia também foi identificada a partir da análise das falas dos alunos e professores. Quando questionados sobre a influência dos meios de comunicação em sua escolha profissional, todos mencionaram a internet como principal veículo de informação sobre a profissão, principalmente os *Reality Shows*. Os professores também revelaram contribuições e os prejuízos, quando questionados sobre a repercussão midiática e suas influências na construção da identidade profissional dos alunos, conforme análise do Quadro 4.

Sobre a influência deste formato de programa (os *Reality Shows*) veiculado pela (televisão, internet) Lavinias (2015) destaca que:

A gastronomia neles inserida, dotada de mensagens simbólicas, elevando o saber fazer à categoria de espetáculo e todo o seu entorno, incluindo imagens, personagens e performances, ultrapassa os limites da cozinha, transmitindo mensagens sobre como devemos ser, além de hábitos e até condutas sociais e morais. (LAVINAS, 2015, p. 04).

É compreensível, pois, que o PPC do CST em Gastronomia, da Instituição participante desta pesquisa, considera que a crescente procura por cursos de Gastronomia se deve, em grande parte, à evidente repercussão da profissão pelas mídias, principalmente via internet (sites de vídeos, redes sociais e *reality shows*). Este aumento na procura por cursos, em razão do destaque que a Gastronomia apresenta perante a sociedade, compõe a justificativa do PPC em relação à viabilidade da oferta do CST em Gastronomia pesquisado neste estudo. As outras justificativas são pautadas no potencial turístico da região em que se encontra o Instituto e no aumento significativo de eventos relacionados com a área (BRASIL, 2016b, p. 18). Assim, foi possível inferir que a Gastronomia, do modo como é representada socialmente através dos meios de comunicação, se tornou um objeto de desejo e um possível caminho para o reconhecimento social, tão cultivado pelas redes sociais.

A análise dos conteúdos extraídos do PPC, que se relacionam com o Eixo Temático Central deste estudo, revelou: a) que a Instituição propõe a aproximação da comunidade com o ambiente acadêmico através de ações de extensão e pesquisa. Porém, apesar de identificada esta aproximação nas falas dos professores, a fala dos empresários revela, ainda, um distanciamento entre a Instituição e estes representantes do setor produtivo, entrevistados neste estudo; b) que, apesar de propor uma formação profissional para a qualificação de profissionais para atender às demandas do ambiente profissional, a Instituição promove a formação social de seus acadêmicos; c) que, a partir de ações específicas (apresentadas no Quadro 7) e da formação profissional e sociocultural, o estudo identificou que o PPC propõe a *Inclusão Social*, que é confirmada nas falas de professores e alunos; d) que Valores Sociais, além de proposta institucional, são conteúdos efetivamente abordados nas ementas das disciplinas do CST em Gastronomia (mesmo que, a princípio, em caráter regulatório); e sua relevância para uma formação identitária é corroborada nas falas de alunos e professores; e) que, além da formação profissional, para atender às demandas do setor produtivo, o PPC propõe uma formação científica e tecnológica contribuindo para a construção de um profissional capaz de interagir

criticamente com o processo de produção; f) que o PPC considera e está conectado com os fenômenos contemporâneos que envolvem a profissão da Gastronomia (globalização, repercussão midiática).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Essa pesquisa objetivou identificar e analisar o perfil qualitativo da formação identitária ofertada pelo CST em Gastronomia de um Instituto Federal sediado em um município do interior paulista. Analisou as falas de empresários, de professores e de alunos deste curso. Discutiu, também, o conteúdo do PPC relacionado com o Eixo Temático Central *A Instituição e A Construção Cultural da Identidade Profissional e Humana dos Acadêmicos de Gastronomia*.

O estudo possibilitou identificar que o CST em Gastronomia, da Instituição selecionada, proporciona para seus alunos uma *Formação Integral*, pois envolve o desenvolvimento de conhecimentos científicos e tecnológicos e o desenvolvimento, sociocultural, considerando seus alunos em sua “dimensão biológica, psicológica, social e histórico-cultural.

Seguem as conclusões em relação aos objetivos específicos desta investigação:

- Sobre **identificar e analisar as expectativas sociais e profissionais de empresários em relação ao perfil do aluno egresso do curso e suas possibilidades de absorção pelo ambiente profissional**, foi possível, pela análise das falas emitidas pelos empresários, nas entrevistas semiestruturadas, reconhecer suas expectativas em relação ao perfil do egresso do CST em Gastronomia: a) um profissional com habilidades que apontam para competências em gestão; b) que tenha como qualidades profissionais o conhecimento e a prática (certa experiência);

c) que seu profissionalismo possua características humanas como “humildade”, “honestidade” e “respeito”; d) e que todas estas qualidades, juntas, proporcionem desempenho positivo dentro da empresa (lucratividade). A análise também apontou uma predisposição destes empresários para a admissão dos egressos deste curso em suas empresas.

- Sobre **identificar e analisar, por meio da teoria semiótica bakhtiniana, no discurso dos professores, seu nível de conhecimento e compreensão do PPC e suas expectativas em relação ao futuro dos alunos e ao seu próprio futuro profissional docente**, a análise dos discursos dos professores, nas entrevistas semiestruturadas, revelou: a) uma clara aproximação de suas concepções de identidade humana e profissional com os modelos de identidade anunciados no PPC do CST em Gastronomia; b) uma concepção crítico-social dos efeitos da repercussão midiática no conceito e valorização da gastronomia; c) a importância que as relações humanas, baseadas no diálogo, ocupam nas discussões no ambiente acadêmico; d) a identidade profissional defendida por eles, norteadas pelos valores humanos, mas apontando para o perfil de um profissional com desenvolvimento de competências em gestão. A compreensão, por parte dos professores, das reais expectativas do ambiente profissional (em relação aos egressos do curso) e das expectativas identitárias de seus alunos é fundamental para o processo de norteamto das ações docentes que contemplem uma formação de identidade humana e profissional de caráter emancipatório.

- Sobre **identificar e analisar as expectativas sociais, acadêmicas e profissionais dos alunos ingressantes em relação ao perfil de formação ofertado pelo curso (proposto pelo PPC)**, podemos afirmar que este objetivo foi alcançado, a partir da análise das falas dos alunos, nas entrevistas semiestruturadas; o estudo identificou: a) como expectativas sociais os alunos revelaram a importância do reconhecimento social a partir do desenvolvimento das relações interpessoais e intersubjetivas (relações humanas); b) como expectativas acadêmicas, valorizam o aprendizado e a absorção contínua de conhecimentos científicos e culturais; e c) como expectativas profissionais, foi possível identificar, ainda, a imagem de chefe de cozinha (veiculada pelas mídias) presente em seus ideários, porém, com evidentes expectativas de quebras de paradigmas em relação

à este perfil identitário, apontando para uma identidade profissional envolvida de valores humanos, como: “brincalhão”, “mais aberto”, “poder ajudar as pessoas”, “ter humildade”, “empatia”, “promover um outro comportamento profissional e pessoal.”

- **Sobre identificar e analisar se o PPC do curso contempla as expectativas mencionadas nas entrevistas com os alunos/professores do curso e os empresários desta área profissional**, a análise do PPC identificou que: a) O PPC contempla as expectativas sociais e profissionais dos alunos deste curso, principalmente quando propõe uma *Formação Integral*, anuncia uma formação profissional com foco no desenvolvimento de competências em gestão e quando revela sua conectividade com as transformações sociais e suas representações no ambiente acadêmico (repercussão midiática); b) Os professores do CST em Gastronomia revelaram uma estreita relação entre suas próprias concepções de formação de alunos e as propostas anunciadas pelo PPC: uma formação integral, com foco na pluralidade das relações e que aponta para um perfil profissional focado nas competências de gestão; c) O PPC deste curso contempla parcialmente as expectativas dos empresários participantes deste estudo. A formação profissional voltada para o desenvolvimento da competência para gestão, e formação sociocultural com foco nos valores humanos, são congruências entre as expectativas dos empresários e o PPC. Já a visão que os empresários ainda apresentam em relação ao trabalhador, que remete à ideia de capital humano (ideologia capitalista), diverge ideologicamente das propostas anunciadas pelo PPC, de base epistemológica histórico-cultural. As ações de extensão, que buscam estreitar a relação entre Instituição e Comunidade, divergem das percepções dos empresários, que revelaram, nas suas falas, uma rasa relação com esta Instituição.

Destarte, concluímos que a elaboração de um PPC deve se realizar dentro de uma perspectiva histórico-cultural, que aponte para uma inovação emancipatória (ou edificante), considerando, em seu processo de construção, a efetiva participação dos sujeitos envolvidos neste ambiente educacional (gestores institucionais, docentes, técnicos administrativos, alunos e, neste caso, empresários), bem como suas realidades e expectativas.

Investigar a qualidade das relações existentes entre as propostas de inovações de um curso (representadas pelo PPC), as expectativas de alunos e professores e as reais demandas do ambiente profissional (em relação aos futuros

egressos de um CST em Gastronomia) foi fundamental para a compreensão, deste pesquisador, sobre o processo de planejamento, construção, execução e aprimoramento de um curso, a partir das reais demandas identificadas no diálogo entre todos aqueles envolvidos no projeto: gestores educacionais, técnicos-administrativos, professores, alunos e a comunidade.

Esta pesquisa limitou-se a investigar um contexto específico: um CST em Gastronomia de uma Instituição do interior paulista. Cada caso é distinto de outros, mesmo que semelhante, sempre terá suas peculiaridades. No entanto, este estudo poderá contribuir com o incentivo de outros estudos em outras instituições, e não apenas em Gastronomia, mas em qualquer outro curso no qual se pretenda investigar a relação existente entre as propostas anunciadas no PPC e as reais expectativas dos envolvidos no processo, apontando para uma ruptura de paradigmas e anunciando uma inovação emancipatória.

REFERÊNCIAS

- ABREU, L. M.; SALLES, M. R. R. Os Cursos superiores tecnológicos em gastronomia: um estudo sobre formação, perfil do egresso e áreas de atuação. **Revista Rosa dos Ventos: Turismo e Hospitalidade**, v. 7, n. 1, p. 4-19, jan-mar, 2015. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v7iss1p4>. Acesso em: 23 abr. 2018.
- ANDRADE, A. F. B. **Cursos superiores de tecnologia**: um estudo de sua demanda sob a ótica dos estudantes. 2009. 152 f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade de Brasília, Brasília, 2009. Disponível em: <http://repositorio.unb.br/handle/10482/4126>. Acesso em: 20 mar. 2018.
- BAKHTIN, M. **Marxismo e filosofia da linguagem**: problemas fundamentais do método sociológico na ciência da linguagem. 16 ed. São Paulo: Editora Hucitec, 2014.
- BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.
- BAUMAN, Z. **Identidade**: entrevistas a Benedetto Vecchi. Trad. Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.
- BRASIL. Câmara dos Deputados. **Projeto de Lei nº 6.049-B, de 2005**. Brasília DF, 31 maio. 2011. Disponível em: https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra?codteor=817167. Acesso em: 24 nov. 2019.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Lei nº 5.540, de 28 de novembro de 1968**. Fixa normas de organização e funcionamento do ensino superior. Documenta: Brasília: MEC, 1968.
- BRASIL, Ministério da Educação. **Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação: presencial e à distância**. Inep/Mec: Distrito Federal, 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. Brasília/DF: MEC, 2016a.

BRASIL. Ministério da Educação, Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CP nº 29, de 03 de dezembro de 2002**. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para Formação Profissional de Nível Tecnológico. Brasília/DF, Diário da União, 2002.

BRASIL, Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC). **Projeto Pedagógico de Curso: Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia** – Instituto federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Campus Avaré. Brasília/DF, 2016b.

BRASIL, Tribunal Regional da 1ª Região (TRF1). **Provimento ao Processo nº 000931.42.2008.4.01.3400/DF**. Relator: Desembargador Federal Marcos Augusto de Souza. Decisão. Distrito Federal, 03 fev. 2017.

CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração: uma visão abrangente da moderna administração das organizações**. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CHIAVENATO, I. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações**. 4. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2014.

CUNHA, L. A. Desenvolvimento desigual e combinado no ensino superior: estado e mercado. **Revista Educação Social**. Campinas, v. 25, n. 88, p. 795-817, out. 2004. Disponível em: <http://www.cedes.unicamp.br>. Acesso em 24 nov. 2019.

DUARTE, R. Entrevistas em pesquisas qualitativas. **Educar**, Curitiba, n. 24, p. 213-225, out., 2004.

ECO, U. **Semiótica e filosofia da linguagem**. São Paulo: Ática, 1991.

FERREIRA, G. Os chefes também fazem carreira corporativa. **Revista Exame**, São Paulo, jun. 2014a. Disponível em: <https://exame.abril.com.br/carreira/os-chefs-querem-mais>. Acesso em: 10 ago. 2019.

FERREIRA, G. B. Rostos do Facebook: a formação da identidade nas redes sociais. **Exedra: Comunicação e Ciências Empresariais**, Coimbra, Portugal, n. 09, dez. 2014b. Disponível em: <http://exedra.esec.pt/?p=364>. Acesso em: 14 jan. 2020.

FONSECA, C. S. **História do ensino industrial no Brasil**. Rio de Janeiro: Escola Técnica, 1961.

FRIGOTTO, G. **A produtividade da escola improdutiva: um (re)exame das relações entre educação e estrutura econômico-social/capitalista**. 9. ed. São Paulo: Cortez, 2010.

GARCIA, S. R. O. O fio da história: a gênese da formação profissional no Brasil. *In: Trabalho e crítica*. São Leopoldo: UNISINOS, 2000.

GONÇALVES, A. S. Reflexões sobre educação integral e escola de tempo integral. **Cadernos Cenpe** / Nova série, v. 1, n. 2, ago. 2006. Disponível em: <http://cadernos.cenpec.org.br/cadernos/index.php/cadernos/article/view/136>. Acesso em: 23 nov. 2019.

LAVINAS, E. L. C. A narrativa espetacularizada dos *reality shows* de gastronomia. *In: XXXVIII CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO*. 38., 2015. Rio de Janeiro. **Anais [...]**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2015. Disponível em: <http://portalintercom.org.br/anais/nacional2015/trabalhos.htm>. Acesso em: 08 nov. 2019.

LOBO, M. B. C. M. **Panorama da Evasão no Ensino Superior Brasileiro**: aspectos gerais das causas e soluções. Mogi das Cruzes: Instituto Lobo, 2012. Disponível em: http://www.institutolobo.org.br/imagens/pdf/artigos/art_087.pdf. Acesso em: 11 de out. de 2019.

LUDERER, C. A. F. **O papel dos chefs-celebridades na construção do espetáculo da alimentação**: análise discursiva das revistas de gastronomia de luxo. 2013. 458 f. Tese (Doutorado em Comunicação) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2013. Disponível em: <https://tede2.pucsp.br/handle/handle/4549>. Acesso em 20 abr. 2018.

LÜDKE, M.; ANDRÉ, M. E. D. A. **Pesquisa em educação**: abordagens qualitativas. São Paulo: EPU, 1986.

MIYAZAKI, M. H. **Ensinando e aprendendo gastronomia**: percursos de formação de professores. 2006. 114 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Metodista de Piracicaba: Piracicaba, 2006.

PERRENOUD, Philippe. **Avaliação da excelência à regulação das aprendizagens**: entre duas lógicas. Porto Alegre: Artmed, 1999.
REAL, M. C. **Gestão Empresarial**. Curitiba: HIESDE Brasil, 2012.

REZENDE, R.; LAVINAS, E. L. C. Gastronomia Midiática: reality shows e a estetização da comida na tv. **Lumina**. Juiz de Fora, v. 11, n. 3, p. p. 75-94, set./dez. 2017. Disponível em: <https://periodicos.ufjf.br/index.php/lumina/article/view/21240>. Acesso em: 23 nov. 2019.

ROCHA, K. A. A evolução do curso de gastronomia no Brasil: contextos da Alimentação. **Revista de comportamento, cultura e sociedade**. São Paulo, v. 4, n. 2, mar., 2016. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos>. Acesso em: 13 mar. 2019.

RUBIM, R. E; REJOWSKI, M. O ensino superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação: (2010-2012). **Revista Turismo: visão e ação**. v. 15, n. 2, maio/ago., 2013. Disponível em: <http://www.univali.br/revistaturismo>. Acesso em: 03 fev. 2019.

SAVIANI, D. **Pedagogia histórico-crítica**: primeiras aproximações. Campinas: Autores Associados, 2011.

VEIGA, I. P. A. Inovações e projeto político-pedagógico: uma relação regulatória ou emancipatória. **Cadernos Cedes**, Campinas, v. 23, n. 61, p. 267-281, dez. 2003. Disponível em: <http://www.cedes.unicamp.br>. Acesso em 23 nov. 2019.

APÊNDICES

APÊNDICE A
ROTEIRO PARA ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA – EMPRESÁRIOS

Título da Pesquisa: *A FORMAÇÃO DA IDENTIDADE DO ESTUDANTE DO ENSINO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA E O PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO.*

Pesquisador (Entrevistador): Fabiano Souza de Almeida Castro

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Maria de Lourdes Zizi Trevizan Perez

Participante empresário (Entrevistado):

Data(s):

Horário(s):

Local(is):

Perfil da empresa:

- Ramo:
- Categoria:
- Desde quando está aberta:
- Cidade de origem:
- Trajetória da empresa:

Perfil do Entrevistado:

- Idade:
- Sexo:
- Currículo resumido (máximo 7 linhas):

ENTREVISTA

1. Esta é a primeira empresa que você administra?
() Sim () Não.
2. Se respondeu sim à questão anterior, o que, para você, diferencia esta de outra(s) empresa(s) que administra, ou já administrou?
3. Qual é a missão de sua empresa?
4. Sua empresa possui um setor de Gestão de Pessoas? Caso possua, fale um pouco sobre este setor e sua importância para a empresa. Se não possui, quem é responsável pela gestão de pessoal na empresa e qual sua formação?
5. Sua empresa oferece diferentes cargos de trabalho com diferentes remunerações?

6. Quais as qualidades gerais que compõem o Perfil Profissional almejado pela empresa?
7. A empresa possui descrições de perfil profissional para cada cargo a ser ocupado? Como elaboraram esta descrição?
8. Caso não tenha a descrição do perfil profissional, como procedem para a seleção de candidatos a uma nova vaga?
9. A preferência de admissão é para candidatos com ou sem formação superior em Gastronomia?
10. O que você entende por Gastronomia?
11. Em quais setores da empresa você acredita que poderia ser admitido um profissional da Gastronomia?
12. Você tem conhecimento sobre o Curso Superior de Gastronomia do IFSP desta cidade? O que você sabe sobre este curso?
13. O que você pensa sobre a possibilidade de contratação de um aluno egresso deste curso?
14. Qual a sua expectativa a respeito da formação e atuação destes futuros profissionais na região?
15. A empresa valoriza mais um profissional com habilidades práticas ou com conhecimentos de gestão na área da Gastronomia?
16. Quais conhecimentos e habilidades você (a empresa) espera de um profissional com formação em um Curso Superior de Tecnologia (CST) em Gastronomia?
17. Com estes conhecimentos e habilidades a empresa teria a possibilidade de uma remuneração diferenciada?
18. Existe a possibilidade da oferta de vagas para estagiários do CST em Gastronomia do IFSP? Conforme a atuação do estagiário, existe a possibilidade de contratação superior?
19. Liste, livremente as qualidades que um candidato deve ter para ser admitido em sua empresa: pessoais, profissionais e específicas.
20. Qual a expectativa que a empresa tem em relação aos egressos do CST em Gastronomia e a possibilidade de atuação destes em sua empresa?

APÊNDICE B
ROTEIRO PARA ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA – ALUNOS
INGRESSANTES

Título da Pesquisa: *A FORMAÇÃO DA IDENTIDADE DO ESTUDANTE DO ENSINO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA E O PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO.*

Pesquisador (Entrevistador): Fabiano Souza de Almeida Castro

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Maria de Lourdes Zizi Trevizan Perez

Participante graduando (Entrevistado):

Data(s):

Horário(s):

Local(is):

Perfil do participante entrevistado:

- Idade:
- Sexo:
- Cidade de origem:
- Nível sócio-econômico:
- Currículo resumido (máximo 7 linhas):

ENTREVISTA

1. Esta é a primeira graduação que você cursa?
 Sim Não
2. Se respondeu “não” à questão anterior, informe a graduação já cursada.
3. O que você entende por Gastronomia?
4. Em ordem decrescente informe por qual (is) via(s) você mais teve conhecimento sobre o profissional de Gastronomia?
5. A repercussão social, midiática e globalizada da Gastronomia influenciou sua escolha por este tipo de curso? O que você pode dizer sobre isto?
6. Quantas (e quais) possibilidades de atuação você imagina que exista para o profissional da Gastronomia?
7. O que “ser um Chefe de Cozinha” significa para você?
8. Você conhece o piso salarial da categoria no mercado de trabalho?
9. Pontue o que é mais relevante para você nesta profissão, numa escala de 0 a 100%:

- (%) o salário;
 - (%) o reconhecimento social: o “status”;
 - (%) a satisfação profissional das relações humanas.
10. Qual (ou quais) motivo(s) que o(a) incentivou (incentivaram) a escolher cursar um curso de Gastronomia, de perfil tecnológico?
 11. O que você entende ser um curso de perfil tecnológico?
 12. A natureza tecnológica e a curta duração do curso influenciaram na sua escolha? De que forma?
 13. O que você imagina que será após a conclusão do curso: tente descrever o perfil de profissional que você almeja ser.
 14. Você tem algum conhecimento, contato ou já teve alguma experiência, na área da Gastronomia, no mercado de trabalho local?
 15. Quais as características do perfil de profissional que você percebe que o mercado local necessita?
 16. Qual a sua opinião sobre o conhecimento teórico em relação ao conhecimento prático ofertado pelo curso que frequenta?
 17. Qual sua visão sobre o conhecimento prático que um curso de Gastronomia deva oferecer?
 18. Você conhece o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da instituição que frequenta? Qual a sua opinião sobre este Projeto em relação às suas expectativas pessoais e esta Proposta de Perfil de Egresso?
 19. Em relação à formação de um profissional da Gastronomia o que você sugere que seja importante que o curso ofereça para proporcionar um profissional capacitado, científica e socialmente, para o mercado de trabalho?
 20. Fale um pouco sobre suas expectativas culturais e sociais em relação ao curso e suas possibilidades profissionais futuras.

APÊNDICE C
ROTEIRO PARA ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA – DOCENTES

Título da Pesquisa: *A FORMAÇÃO DA IDENTIDADE DO ESTUDANTE DO ENSINO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA E O PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO.*

Pesquisador (Entrevistador): Fabiano Souza de Almeida Castro

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Maria de Lourdes Zizi Trevizan Perez

Participante docente (Entrevistado):

Data(s):

Horário(s):

Local(is):

Perfil do participante entrevistado:

- Idade:
- Sexo:
- Cidade de origem:
- Currículo resumido com inclusão de formação acadêmica:

ENTREVISTA

1. Esta é a primeira instituição de ensino em que você leciona?
() Sim () Não
2. Se respondeu não à questão anterior, o que, para você, diferencia esta de outra(s) instituição(ões) em que lecionou antes?
3. O que você entende por Gastronomia?
4. Você possui experiência profissional na área da Gastronomia além da docência?
Se sim, apresente uma síntese desta experiência.
5. Se respondeu “sim” à questão anterior, em quais aspectos esta experiência influenciou na sua atuação docente? Caso tenha respondido “não”, isto interfere de que maneira em sua atuação docente?
6. Qual a sua visão em relação aos Cursos Superiores de Tecnologia e a formação em Gastronomia?
7. O que “ser um Chefe de Cozinha” significa para você?
8. Você conhece o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) do Curso Superior de Tecnologia (CST) em Gastronomia desta instituição? () Sim () Não.

9. Se respondeu “sim” à questão anterior, diga se participou da elaboração deste documento. Caso não tenha participado, como teve acesso a este documento?
10. Já participou da elaboração de algum PPC de curso?
11. O que você entende por “Perfil do Egresso”, item contido no PPC?
12. Qual a sua visão de Perfil de Egresso no contexto em que você se encontra?
13. Como você entende a relação entre o PPC, futuros profissionais e mercado de trabalho?
14. Você conhece o mercado de trabalho da área de alimentação desta cidade e região? Se conhece fale sobre a relação entre este mercado de trabalho, as propostas do CST em Gastronomia desta instituição e o PPC deste curso.
15. Quais as suas impressões em relação ao perfil dos alunos ingressantes e o “Perfil do Egresso” contemplado no PPC?
16. Em sua opinião, o mercado de trabalho, hoje, necessita mais de profissionais essencialmente práticos (em relação às técnicas e habilidades de cozinha) ou um profissional com formação focada apenas na gestão? Você acredita que sua resposta se aplica ao mercado de trabalho local?
17. Como a Instituição Educacional na qual trabalha pode contribuir na formação social, acadêmica, científica e político-ideológica dos graduandos? Este objetivo de formação mais ampla dos alunos vem sendo alcançado?
18. Qual a sua visão em relação ao sensacionalismo midiático (“glamourização”) que envolve a Gastronomia e as expectativas dos alunos ingressantes?
19. Você alteraria alguma coisa em relação à estruturação do curso para uma formação (acadêmica, profissional e social) dos graduandos?

APÊNDICE D

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título da Pesquisa: *A FORMAÇÃO DA IDENTIDADE DO ESTUDANTE DO ENSINO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA E O PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO.*

Nome do Pesquisador: Fabiano Souza de Almeida Castro

Nome da Orientadora: Maria de Lourdes Zizi Trevizan Perez

1. **Natureza da Pesquisa:** o Sr.(a) Está sendo convidado(a) a participar desta pesquisa que tem como finalidade identificar e analisar o perfil qualitativo da formação profissional ofertada pelo CST em Gastronomia no IFSP, Campus Avaré;
2. **Participantes da Pesquisa:** a pesquisa terá como participantes (pesquisados), 6 alunos graduandos ingressantes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da instituição supracitada, 3 docentes de disciplinas práticas do referido curso e 3 empresários do setor de alimentação que possuem estabelecimentos na cidade de Avaré;
3. **Envolvimento na pesquisa:** contribuir para que o pesquisador identifique e avalie as expectativas, visão e pontos de vista que o pesquisado tem em relação à formação acadêmica em Gastronomia e suas contribuições para o perfil profissional e atuação no mercado de trabalho. Você tem a escolha de desistir da participação a qualquer momento da pesquisa sem quaisquer prejuízos ou ônus. Sempre que quiser poderá solicitar informações sobre a pesquisa através do contato do pesquisador do projeto (22-981710889) e, se necessário, através do Comitê de Ética em Pesquisa (18-32292003), que é o órgão que avalia se não há problemas na realização de uma pesquisa envolvendo pessoas;
4. **Riscos e desconfortos:** a participação nesta pesquisa não infringe as normas legais e éticas não causando riscos e desconfortos durante o processo. Os procedimentos adotados nesta pesquisa obedecem aos Critérios da Ética em Pesquisa com Seres Humanos conforme Resolução CNE nº 466/2012 e outras Complementares. Nenhum dos procedimentos utilizados oferece riscos à sua dignidade;
5. **Confidencialidade:** todas as informações coletadas neste estudo são estritamente confidenciais. Somente os pesquisadores (Mestrando e sua Orientadora) terão conhecimento da identidade do participante e se comprometem a mantê-la em sigilo ao publicar os resultados desta pesquisa;
6. **Benefícios:** ao participar desta pesquisa os participantes não terão nenhum benefício direto. Entretanto, esperamos que este estudo levante informações relevantes sobre as expectativas dos graduandos ingressantes, empresários do

setor de alimentação desta cidade e professores do referido curso, podendo contribuir para o aprimoramento do Projeto Pedagógico de Curso (PPC) e, conseqüentemente para a qualidade social, acadêmica e cultural da formação ofertada por esta Instituição. Quaisquer publicações de resultados parciais e/ou completos respeitarão, sempre, o sigilo das informações coletadas, conforme previsto no item anterior;

7. **Contrapartida/pagamento:** o participante não receberá nenhum tipo de pagamento, auxílio ou qualquer outro tipo de contrapartida, bem como também não acarretará nenhum tipo de despesa.

Após estes esclarecimentos, solicitamos o seu consentimento de forma livre para que possa participar desta pesquisa. Não assine este termo caso ainda tiver dúvidas de sua participação.

**Termo de Ciência e Consentimento Livre e Esclarecido de participação
nesta Pesquisa:**

Tendo em vista os itens acima apresentados, eu, de forma livre e esclarecida, manifesto meu consentimento e concordo em participar desta pesquisa.

Avaré, 16 de outubro de 2018.

(Assinatura do Participante da pesquisa)

Nome do Participante da Pesquisa:

(Assinatura do Pesquisador)

Nome do Pesquisador: Fabiano Souza de Almeida Castro

(Assinatura da Orientadora)

Nome da Orientadora: Maria de Lourdes Zizi Trevizan Perez