

Raquel Lílian Barbi de Cerqueira

**GESTÃO ACADEMICA NA EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL: O SETOR DE ALIMENTAÇÃO FORA DO
LAR NO CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE DO
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA.**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação - Mestrado Profissional - em Administração Universitária da Universidade Federal de Santa Catarina para obtenção do Grau de Mestre em Administração Universitária.

Orientador: Prof. Dr. Luiz Salgado Klaes.
Coorientador: Prof. Dr. Fernando Goulart Rocha.

Florianópolis
2013

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Cerqueira, Raquel Lílian Barbi de
Gestão acadêmica na educação profissional: : o setor de
Alimentação Fora do Lar no Campus Florianópolis-Continente
do Instituto Federal de Santa Catarina / Raquel Lílian
Barbi de Cerqueira ; orientador, Luiz Salgado Klaes ; co-
orientador, Fernando Goulart Rocha. - Florianópolis, SC,
2013.

196 p.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa
Catarina, Centro Sócio-Econômico. Programa de Pós-Graduação em
Administração Universitária.

Inclui referências

1. Administração Universitária. 2. Gestão acadêmica. 3.
Educação profissional. 4. Instituto Federal. 5. Alimentação
Fora do Lar. I. Klaes, Luiz Salgado. II. Rocha, Fernando
Goulart. III. Universidade Federal de Santa Catarina.
Programa de Pós-Graduação em Administração Universitária. IV.
Título.

Raquel Lílian Barbi de Cerqueira

**GESTÃO ACADÊMICA NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL: O SETOR DE
ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR NO CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE DO
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA.**

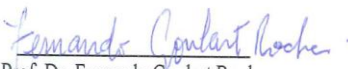
Esta Dissertação foi julgada adequada para obtenção do Título de Mestre em Administração Universitária e aprovada em sua forma final pelo Programa de Pós-Graduação em Administração Universitária da Universidade Federal de Santa Catarina.

Florianópolis, 21 de junho de 2013.

Professor Dr. Pedro Antônio Mello
Coordenador do Curso

Banca Examinadora:

Prof. Dr. Luiz Salgado Klaes
Orientador
Universidade Federal de Santa Catarina


Prof. Dr. Fernando Goulart Rocha
Coorientador
Instituto Federal de Santa Catarina

Prof. Dr. Luís Moretto Neto
Universidade Federal de Santa Catarina

Prof. Dr. Raphael Schlickmann
UNICA/SOCIESC

AGRADECIMENTOS

Aos meus Professores na primeira turma do Mestrado Profissional em Administração Universitária da UFSC: Pedro Antônio Mello, João Benjamim da Cruz Júnior, Carla Cristina Dutra Búrigo, Luís Moretto Neto, Alessandra de Linhares Jacobsen, Mário de Souza Almeida e Luiz Salgado Klaes.

Especialmente aos Professores Luiz Salgado Klaes e Fernando Goulart Rocha pela orientação, atenção e diálogo.

Ao Professor Luís Moretto Neto pelo estímulo, atenção, pela colaboração e pelas boas conversas.

À amiga Melissa Liotto pelo carinho, incentivo e apoio.

À amiga Regina Rogério, pelo incentivo e pelo bom exemplo de gestora pública.

Aos colegas do mestrado, pela convivência e troca de experiências, em especial, Jussara Borges e Cléia N. Silveira.

A Consuelo Sielski Santos, Marcelo Carlos da Silva e Caio Monti, pelo grande incentivo.

A Waléria Kulkamp Haeming, Silvana Ferreira Pinheiro e Silva, Daniela de Carvalho Carrelas, Nelda Plentz de Oliveira, Telma Pires Pacheco Amorim, Elinete Eliete de Lima e Juliana Farias de Limas pela colaboração e disposição nas diversas etapas deste trabalho.

A Deus e a minha família, por tudo.

RESUMO

A educação profissional de trabalhadores e gerentes nas empresas de Alimentação Fora do Lar é fundamental para o sucesso dos estabelecimentos e para a valorização desses trabalhadores. Esta pesquisa busca entender as variáveis de situação do mercado na área de Alimentação Fora do Lar e identificar os mecanismos adotados pela gestão acadêmica no Campus Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, no período 2006-2011, a fim de contribuir para a reversão da falta de qualificação profissional dos trabalhadores do turismo em Florianópolis. É uma pesquisa bibliográfica, um estudo de caso, com abordagem qualitativa. A coleta de dados foi realizada através de entrevistas com gestores do Campus, um sindicato e uma associação. Os resultados mostraram que embora os cursos oferecidos estejam alinhados com o arranjo produtivo local, isso não garante a presença dos trabalhadores na escola. Este fato destaca a importância da realização de estudos preliminares de demanda para estabelecer cursos técnicos e tecnológicos, a necessidade de diálogo com a sociedade para a tomada de decisões de acordo com a lógica da gestão social e investimento na formação dos gestores públicos. Cabe aos gestores de instituições de ensino, entidades de classe, associações e poder público trabalharem em conjunto para cumprir seu papel de orientar esse processo e incentivar os trabalhadores e gerentes desses estabelecimentos a buscar educação profissional, para uma maior valorização desses profissionais e uma mudança no mercado.

Palavras-chave: Instituto Federal, educação profissional, gestão acadêmica, Alimentação Fora do Lar.

ABSTRACT

Vocational education of workers and managers in the Food Service enterprises is fundamental to the success of establishments and exploitation of these workers. This research seeks to understand the variables of the market situation in the area of Food Service and identify the mechanisms adopted by the academic management at Campus Florianópolis-Continente of Federal Institute of Education, Science and Technology of Santa Catarina, in the period 2006-2011, in order to contribute to the reversal of the lack of professional qualification of tourism workers in Florianópolis. It is a literature search, a case study with a qualitative approach. The data collection was conducted through interviews with managers of the Campus, an union and an association. The results showed that although the Campus courses are aligned to the local productive arrangement, this does not guarantee the presence of the workers at school. This fact highlights the importance of conducting preliminary studies of demand to establish technical and technological courses, the need of dialogue with society for decision-making according to the logic of social management, and public investment on training the public managers. It is up to the managers of educational institutions, unions and associations work together to fulfill their role of guiding this process and encourage workers and managers to seek vocational education, to a greater appreciation of these professionals and a change in the market.

Keywords: Federal Institute, vocational education, academic management, food service enterprises.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 -	Evolução histórica do IFSC.....	62
Figura 2 -	Relação candidatos/vaga dos Cursos Técnicos	121
Figura 3 -	Relação candidatos/vaga dos Cursos Técnicos 2007-2011.....	125
Figura 4 -	Matrículas no estágio curricular no Campus Florianópolis-Continente	132

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 -	Regiões de Santa Catarina e cidades com campus dos Institutos Federais	56
Quadro 2 -	A expansão do IFSC e municípios contemplados	63
Quadro 3 -	Cursos de Formação Inicial e Continuada ofertados pelo Campus Florianópolis-Continente por semestre letivo.....	78
Quadro 4 -	Cursos do PROEJA ofertados pelo Campus Florianópolis-Continente por semestre letivo	80
Quadro 5 -	Cursos e egressos do Campus Florianópolis-Continente	82
Quadro 6 -	Medidas de gestão acadêmica do Campus Florianópolis-Continente	150
Quadro 7 -	Cursos do IFC por região de Santa Catarina	187
Quadro 8 -	Cursos do IFSC por região de Santa Catarina	189

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ACT – Atividades Características do Turismo
APL – Arranjo Produtivo Local
CADASTUR – Cadastro dos Empreendimentos, Equipamentos e Profissionais da Área de Turismo
CEFET – Centro Federal de Educação Tecnológica
CEPE – Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão
CNA – Classificação Nacional de Atividades Econômicas
ENAP – Escola Nacional de Administração Pública
FIC – Formação Inicial e Continuada
IFC – Instituto Federal Catarinense
IFSC – Instituto Federal de Santa Catarina
LDB- Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional
MEC – Ministério da Educação
OMT – Organização Mundial do Turismo
ONG – Organização Não Governamental
PDI - Plano de Desenvolvimento Institucional
PIB – Produto Interno Bruto
PNAD – Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios
POF – Pesquisa de Orçamentos Familiares
PROEJA – Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação de Jovens e Adultos
PROEP – Programa de Expansão da Educação Profissional
PROPAN Programa de Desenvolvimento da Alimentação, Confeitaria e Panificação
REDE CERTIFIC – Certificação Profissional e Formação Inicial e Continuada
REDE E-TEC – Escola Técnica Aberta do Brasil
REDE FEDERAL – Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica
SETEC – Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
UAB – Universidade Aberta do Brasil
UAN – Unidade de Alimentação e Nutrição
WTTC – World Travel & Tourism Council

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	21
1.1	OBJETIVOS	21
1.1.1	Objetivo geral	21
1.1.2	Objetivos específicos	22
1.2	JUSTIFICATIVA	22
1.3	ORGANIZAÇÃO DO ESTUDO	23
2	FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	25
2.1	ANÁLISE CONJUNTURAL DA ECONOMIA BRASILEIRA CONTEMPORÂNEA NAS ATIVIDADES DO TURISMO	25
2.2	QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL DA FORÇA DE TRABALHO PARA A SUSTENTAÇÃO DO CRESCIMENTO ECONÔMICO BRASILEIRO: A EXPANSÃO DA REDE FEDERAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA	39
2.2.1	Breve histórico da Rede Federal	40
2.2.2	A expansão da Rede Federal no Brasil	53
2.2.3	A expansão da Rede Federal em Santa Catarina ...	54
2.2.1	O Instituto Federal Catarinense	56
2.2.2	O Instituto Federal de Santa Catarina	58
2.3	A CONCEPÇÃO DO CAMPUS FLORIANÓPOLIS- CONTINENTE NO CONTEXTO DA ECONOMIA DO TURISMO EM FLORIANÓPOLIS	65
2.3.1	Cursos e programas do Campus relacionados ao setor de Alimentação Fora do Lar	71
2.3.1.1	Cursos Técnicos de Nível Médio	72
2.3.1.1.1	<i>Curso Técnico em Cozinha</i>	72
2.3.1.1.2	<i>Curso Técnico em Serviços de Bar e Restaurante</i>	74
2.3.1.1.3	<i>Curso Técnico em Panificação e Panificação e Confeitaria</i>	75
2.3.1.2	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	76
2.3.1.3	Cursos de Formação Inicial e Continuada	77
2.3.1.4	Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação de Jovens e Adultos – PROEJA.....	79
2.3.1.5	Rede CERTIFIC	80
2.3.2	Cursos e números de concluintes	81

2.4	O SETOR DE ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR COMO ATIVIDADE DA ECONOMIA DO TURISMO	83
2.4.1	Tipologia de estabelecimentos	83
2.4.2	Organização e funcionamento do setor de Alimentação Fora do Lar.....	88
2.5	O SETOR DE ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR NA MICRORREGIÃO LITORÂNEA DE FLORIANÓPOLIS	93
2.5.1	Perfil dos trabalhadores e gestores	94
2.5.2	Avaliação dos trabalhadores e gestores sobre as características do setor na microrregião litorânea de Florianópolis	98
2.6	A NOVA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.....	100
3	METODOLOGIA	111
3.1	PERGUNTA DA PESQUISA.....	111
3.2	CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA	111
3.3	DELIMITAÇÃO DA PESQUISA	113
3.4	TIPOS DE DADOS E TÉCNICAS DE COLETA DE DADOS	114
3.5	TÉCNICA DE ANÁLISE DOS DADOS	114
3.6	LIMITAÇÕES DA PESQUISA	114
4	APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS.....	115
4.1	A PERCEPÇÃO DOS GESTORES	115
4.1.1	O início dos trabalhos no Campus: o corpo docente e os primeiros cursos	115
4.1.2	A baixa demanda pelos cursos	124
4.1.3	Os Programas implantados no Campus	127
4.1.4	As alterações nos projetos dos Cursos Técnicos ..	129
4.1.5	A evasão.....	130
4.1.6	O estágio curricular.....	131
4.1.7	O perfil do gestor de estabelecimentos do setor de Alimentação Fora do Lar fora do lar	135
4.1.8	As parcerias.....	140
4.1.9	A integração com outras instituições.....	142
4.1.10	Um novo modelo pedagógico.....	142
4.1.11	A tomada de decisão.....	144
4.2	AS AÇÕES DA GESTÃO ACADÊMICA	150

4.3	POSSIBILIDADES E ENTRAVES DO TRABALHO DO CAMPUS.....	153
5	CONCLUSÕES.....	157
5.1	RECOMENDAÇÕES PARA TRABALHOS FUTUROS	164
	REFERÊNCIAS	167
	APÊNDICE A – Cursos dos IF em Santa Catarina	187
	APÊNDICE B – Roteiros das entrevistas	193

1 INTRODUÇÃO

O turismo representa uma possibilidade de desenvolvimento social e econômico. A atividade contribui para o produto interno bruto (PIB), movimenta a atividade empresarial, cria novos postos de emprego e pode melhorar a qualidade de vida da população. Porém, pesquisas comprovam que a baixa escolaridade e qualificação dos trabalhadores da área de turismo, área em que a qualificação profissional não é historicamente valorizada, dificultam o acesso desses trabalhadores a uma renda melhor (ROCHA e AMARAL, 2012; ROCHA e JAQUES, 2011; ASSUNÇÃO, ROCHA e RIBAS, 2010).

O Campus Florianópolis-Continentes do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) tem como objetivo a formação e qualificação de trabalhadores para a área de Turismo e Hospitalidade. Apesar de se localizar em uma região turística e ofertar cursos de formação e qualificação no eixo Turismo e Hospitalidade desde 2007, os dados do Departamento de Ingresso do IFSC têm mostrado, especificamente nos cursos do setor de Alimentação Fora do Lar, que há uma baixa procura por tais cursos. O setor de Alimentação Fora do Lar engloba os estabelecimentos destinados à produção e comercialização de alimentos.

Além de implantar programas de governo relacionados à educação profissional, a gestão acadêmica vem desenvolvendo ações para a qualificação dos trabalhadores do setor de Alimentação Fora do Lar, as quais são investigadas no presente trabalho.

A dissertação insere-se no campo da pesquisa em Gestão Universitária e estuda o processo de gestão Acadêmica e Administrativa, uma das linhas de interesse acadêmico do Programa de Pós-Graduação em Administração Universitária – PPGAU, da Universidade Federal de Santa Catarina. Este trabalho consiste em estudo de caso e pesquisa descritiva e visa a contribuir para o desenvolvimento da gestão de instituições de ensino superior.

1.1 OBJETIVOS

1.1.1 Objetivo Geral

Identificar as variáveis de situação e avaliar as decisões da gestão acadêmica do Campus Florianópolis-Continentes no período de 2006-2011 para os cursos relacionados ao setor de Alimentação Fora do Lar.

1.1.2 Objetivos Específicos

- a) identificar as variáveis de situação no contexto socioeconômico e de mercado;
- b) identificar os programas governamentais relacionados ao setor de Alimentação Fora do Lar implantados;
- c) identificar e avaliar as decisões da gestão acadêmica;
- d) analisar a percepção dos gestores sobre as ações da gestão acadêmica;
- e) relacionar potencialidades e entraves para a gestão acadêmica do campus.

1.2 JUSTIFICATIVA

Esta pesquisa é importante para o aperfeiçoamento do gestor público e para avaliação da atuação e validade do Campus Florianópolis-Continente.

Nesse contexto de expansão e investimentos do Governo Federal na educação profissional e tecnológica em Florianópolis, que incluiu no Campus Florianópolis-Continente do IFSC a contratação de 54 professores e 29 técnicos administrativos e aquisição de equipamentos para a implantação de uma instituição pública de ensino profissional que busca a excelência, é preciso apresentar um diagnóstico do Campus para uma reflexão sobre seu futuro. Procura-se, dessa maneira, apontar as potencialidades e os entraves para a gestão da instituição pública, particularmente de instituições da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, no contexto da expansão dessas instituições. A presente pesquisa também é relevante para as instituições que ofertam cursos no setor de Alimentação Fora do Lar, pois poderão ter neste estudo de caso uma reflexão das potencialidades e entraves da gestão acadêmica.

O presente trabalho é oportuno, principalmente, porque a Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica encontra-se em plena expansão e outros *campi* podem enfrentar os mesmos desafios. O Campus Garopaba, por exemplo, está em fase de implantação para oferta de cursos no eixo Turismo e Hospitalidade.

Ressalta-se que há interesse dos gestores do Campus Florianópolis-Continente em avaliar as ações da gestão, pois Florianópolis é um polo receptor de turismo nacional e internacional, sendo um dos 65 destinos indutores do desenvolvimento turístico

regional, e o Campus é uma possibilidade de ensino profissional gratuito para a comunidade. Ressalta-se também que 2013 será o ano de discussão do novo Plano de Desenvolvimento (PDI) da instituição e questões aqui apresentadas poderão auxiliar no debate.

Este trabalho torna-se viável pois há facilidade de acesso aos documentos, dados da Instituição, pesquisas realizadas pelos docentes do Campus, bem como aos seus gestores, tendo em vista que a autora é servidora do quadro permanente da Reitoria do IFSC. A Direção do Campus também se mostrou favorável à pesquisa como forma de contribuição ao trabalho desenvolvido, como uma ferramenta para discussão sobre a atuação do Campus.

Considerando o exposto, a pesquisa partiu das seguintes perguntas norteadoras: Quais os instrumentos de gestão acadêmica adotados pelo Campus Florianópolis-Continente? Como esses instrumentos de gestão contribuem para a reversão do quadro de desqualificação profissional dos trabalhadores do turismo na Microrregião de Florianópolis?

1.3 ORGANIZAÇÃO DO ESTUDO

A dissertação está organizada em seis capítulos. O primeiro capítulo apresenta a introdução, define o tema e os objetivos, apresentando o problema de pesquisa. Faz parte do primeiro capítulo também uma justificativa para o desenvolvimento do estudo, destacam-se aspectos de sua importância, oportunidade e viabilidade.

No segundo capítulo é apresentada uma revisão da literatura sobre o tema, uma análise conjuntural da economia brasileira contemporânea nas atividades do turismo. Expõe também a importância da formação e qualificação profissional e a expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica (Rede Federal) no Brasil e em Santa Catarina, apresentando um breve histórico do Instituto Federal Catarinense e do Instituto Federal de Santa Catarina, destacando a concepção do Campus Florianópolis-Continente, objeto do estudo de caso e sua relação com a economia do turismo em Florianópolis.

Além disso, a seção descreve a tipologia, organização e funcionamento do setor de Alimentação Fora do Lar e apresenta um perfil dos trabalhadores e gestores da área, bem como a avaliação que os mesmos fazem do setor. No segundo capítulo é apresentado também um breve relato sobre a nova gestão pública.

O terceiro capítulo apresenta a metodologia da pesquisa, sua caracterização, delimitação e técnicas de investigação adotadas.

Os resultados da pesquisa são apresentados no quarto capítulo. As considerações finais e sugestões de novas pesquisas estão explicitadas no quinto capítulo. Na sequência, são apresentadas as referências bibliográficas.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A revisão de literatura do estudo está estruturada em seis partes. Primeiro, é apresentada uma análise conjuntural da economia brasileira contemporânea nas atividades do turismo.

A segunda parte registra a formação e qualificação profissional e a expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica no Brasil.

Com foco em Santa Catarina, na terceira parte é apresentada a expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica no Estado.

A concepção do Campus Florianópolis-Continente, sua implantação, cursos, demanda e sua relação com a economia do turismo em Florianópolis é apresentada na quarta parte do capítulo.

Para caracterizar o setor de Alimentação Fora do Lar como atividade da economia do turismo, na quinta parte é apresentada a tipologia, organização e funcionamento do setor. Na sequência, é apresentado o perfil dos trabalhadores e gestores da área bem como a avaliação sobre as características do setor na microrregião litorânea de Florianópolis.

Neste capítulo também é apresentada a nova gestão pública no Brasil, a partir dos anos 1990, com enfoque na Gestão Social.

2.1 ANÁLISE CONJUNTURAL DA ECONOMIA BRASILEIRA CONTEMPORÂNEA NAS ATIVIDADES DO TURISMO

O turismo é uma atividade do setor de serviços, com correlação e interação com os demais setores do país, pois “[...] sendo uma atividade que comercializa o patrimônio cultural e natural de uma região reúne não só aspectos econômicos, mas também políticos, sociais, culturais e outros” (LAGE; MILONE, 1996, p. 85).

Para Ansarah (2001, p. 11), a atividade turística é “Muito mais que um setor, é uma atividade que se estende de forma direta por vários setores da economia, e, de forma indireta, por todos os demais setores.” Segundo a autora, a área de atuação do turismo abrange empresas com atividades de várias naturezas como hospedagem, transportes, agenciamento, alimentação, entretenimento, eventos, para “[...] proporcionar a satisfação dos desejos e necessidades dos turistas, obtendo lucro através da prestação de serviços, como qualquer atividade econômica” (ANSARAH, 2001, p. 12).

Os impactos das atividades do turismo podem ser diretos, indiretos e induzidos, conforme Lage e Milone (1996). Os impactos econômicos diretos são referentes ao total de renda criada no setor turístico como resultante direta da variação dos gastos com esses produtos. Os impactos indiretos são a renda criada pelos gastos do próprio setor de turismo em bens e serviços.

Já os impactos induzidos são notados no aumento dos gastos em toda a economia, em bens e serviços, à medida que a renda geral aumenta como resultado dos impactos diretos e indiretos. O crescimento da atividade turística gera demanda na construção civil, nos serviços de alimentação e bebidas, alojamento, transporte de passageiros, incremento de atividades de esporte, lazer e cultura, entre outros. O setor público também se beneficia com a arrecadação de impostos e taxas.

Além de poder promover o aumento da renda via entrada de divisas, estimular os investimentos e gerar empregos, a atividade turística pode significar o desenvolvimento local e regional de uma infraestrutura melhor nos transportes (estradas, ferrovias, aeroportos, estacionamentos), serviços de utilidade pública (saneamento básico, eletricidade, comunicações) e outros serviços como saúde e segurança, que são utilizados tanto pelos residentes quanto pelos turistas.

Da mesma forma, a oferta de formação e qualificação para os trabalhadores do turismo pode melhorar o desenvolvimento social, facilitando a inserção e permanência desses trabalhadores no mundo do trabalho. Além disso, os postos de emprego das atividades relacionadas ao turismo têm aumentado.

Os produtos característicos do turismo são definidos como aqueles que teriam o consumo diminuído sensivelmente ou deixariam de existir em quantidade significativa em caso de ausência de visitantes:

Produto turístico é o conjunto de bens e serviços relacionados a toda e qualquer atividade de turismo. Especificamente o produto turístico pode ser definido como um produto composto, como um amálgama formado pelos seguintes componentes: transporte, alimentação, acomodação e entretenimento (LAGE; MILONE, 1996, p. 32).

Segundo a Organização Mundial do Turismo – OMT, são consideradas atividades e serviços característicos do turismo (ACT) os seguintes serviços: alojamento; provisão de alimentos e bebidas;

transporte de passageiros; agências de viagens, operadoras e guias de turismo; atividades culturais; atividades recreativas e outros serviços de entretenimento. Também são consideradas ACT os serviços: financeiros e de seguros; o aluguel de bens; a organização de feiras e exposições; balneários; as licenças de pesca e caça; a emissão de passaportes e vistos; os guias de montanha, de caça e de pesca; e o acompanhamento de escolta. Esses produtos constituem um subconjunto dos 189 produtos específicos do turismo identificados pela OMT (IBGE, 2007).

No Brasil, a classificação de atividades econômicas adotada é a Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNA, que considera como ACT: hotéis e similares; restaurantes e similares; serviços de transporte ferroviário de passageiros; serviços de transporte rodoviário de passageiros; serviços de transporte marítimo de passageiros; serviços de transporte aéreo de passageiros; serviços anexos ao transporte de passageiros; agência de viagens e similares; aluguel de bens e equipamentos de transporte de passageiros; serviços culturais; serviços desportivos e de outros serviços de lazer (IBGE, 2007).

Takasago e Mollo (2008, p. 309) definem o setor de turismo como o conjunto de doze subsetores ou atividades, que atendem tanto a turistas como residentes locais:

Restaurantes e outros serviços de alimentação; serviços recreativos, culturais e esportivos; transporte rodoviário regular de passageiros; transporte aéreo regular; estabelecimentos hoteleiros e outros tipos de alojamento temporário; transporte rodoviário não regular de passageiros; agências de viagens e organizadores de viagens; transporte aéreo não regular; atividades auxiliares ao transporte terrestre; atividades auxiliares ao transporte aéreo; aluguel de automóveis e outros meios de transporte; transporte regular próprio para exploração de turismo.

Segundo o World Travel & Tourism Council (WTTC), fórum de líderes nos negócios de viagens e turismo, em 2011 o turismo contribuiu direta e indiretamente em 9,1% do PIB mundial e gerou 1,2 milhão de novos empregos, apesar do momento mundial de incerteza política e econômica. Atualmente, 8,7% dos postos de emprego no mundo são de atividades diretas e indiretas ligadas ao turismo, totalizando 254.941.000

postos de emprego. A prospecção do cenário mundial para 2022 é de geração de 120.470.000 empregos diretos (WTTC, 2012).

Os maiores receptores de turistas são os países industrializados. Em 2008, segundo a OMT, do total de 921 milhões de desembarques registrados, 488 milhões ocorreram na Europa (53% do total), 184 milhões (20%) na região da Ásia e do Pacífico, 147 milhões (16%) nas Américas, 55 milhões (6%) no Oriente Médio e 47 milhões (5%) na África (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2009).

Seguindo a tendência de 2008, em 2010 a Europa recebeu 50,4% dos turistas internacionais – 471,5 milhões. As regiões da Ásia e do Pacífico receberam 21,8% dos turistas; as Américas receberam 16,2%; o Oriente Médio, 6,4%; e a África, 5,2%. Após o declínio de cerca de 4% no número de chegadas internacionais em 2009 em relação a 2008, houve um aumento de 6,7% em 2010, que registrou o total de 935 milhões de chegadas. Uma diferença em 2010 foi que a China superou a Espanha como o terceiro principal destino turístico mundial (em primeiro lugar estava a França, e em segundo, os EUA). Porém, quanto à receita, os EUA foram os que mais tiveram benefícios do turismo, seguidos pela Espanha (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2011a).

Grande destaque na área do Turismo possui a Espanha:

A Espanha ocupa posição de destaque na economia do turismo mundial, em função de ser o segundo destino procurado pelos fluxos internacionais na Europa, com a chegada de 48,5 e 53,6 milhões de turistas, respectivamente, nos anos de 1999 e 2000. [...]. A economia do turismo espanhol, ao final do ano 2000, mobilizava diretamente 9,3% da população economicamente ativa do país, o que correspondeu à geração de 1.414.815 postos de trabalho ou 3,7% a mais do que o registrado em 1999 (MORETTO NETO, 2005, p. 179).

Mas a situação espanhola tem mudado. A crise mundial dos últimos anos tem afetado a área de turismo, tanto na chegada de turistas quanto nos postos de emprego. Segundo o Servicio Público de Empleo Estatal, na Espanha o fluxo de turistas em 2008 foi 2,5% menor que em 2007; no ano de 2009, o fluxo foi 8,8% menor que 2008; já em 2010 houve uma melhora de 1% em relação a 2009 e a Espanha recebeu 52,7 milhões de turistas internacionais:

El gasto turístico de los extranjeros varía en función del número de turistas, de la estancia media y del gasto por persona y día: en 2010 se contabilizaron cerca de 52,7 millones de turistas, que realizaron 501 millones de pernотaciones, siendo la estancia media 9,5 noches. El gasto total ascendió a 48.929 millones de euros, el gasto medio por persona fue de 932 euros y el gasto medio diario se incrementó hasta casi los 98 euros (MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y TURISMO, INSTITUTO DE TURISMO, 2012).

Em 2010, 2.120.405 pessoas trabalhavam no setor de turismo na Espanha, 1,1% a menos que em 2009. Se comparado ao ano de 2008, é possível perceber que 73.109 pessoas perderam o emprego nas atividades de turismo no país em 2010 (MINISTERIO DE TRABAJO E INMIGRACION, 2012).

O setor de Alimentação Fora do Lar ocupava 49,4% dos postos de trabalho da área de turismo:

Las ramas de actividades turísticas mayoritarias, por número de ocupados, son los servicios de comidas y bebidas (el 49,4% del total de ocupados del sector) frente al conjunto de otras actividades turísticas con el 22,3%, los servicios de alojamiento (15,2%) y el transporte de viajeros (13,0%). [...] El número de parados en 2010 en el sector turismo se incrementó hasta alcanzar los 368.120. Las tasas de variación interanual se han reducido drásticamente respecto 2009 hasta un 4,2%, menos de la mitad de la tasa general, desde las tasas de más del 43% que se alcanzaron en 2009, valores próximos a las tasas interanuales del total de Actividades a Nivel Nacional, que superaron el 60%. (MINISTERIO DE TRABAJO E INMIGRACION, 2012, p.322).

No quarto trimestre de 2011, o setor de turismo empregava 2.048.983 pessoas, sendo 452.316 estrangeiros. Esse número significou 11,5% do total de postos de emprego no país, representando uma queda (-1,3%) em relação ao mesmo período do ano anterior. O que cresceu em 2011 foi o emprego temporário nas atividades características do turismo (6,9%), enquanto que o contrato permanente de trabalho

diminuiu 2,3%; ao mesmo tempo em que houve a diminuição do trabalho autônomo em 7,1%, aconteceu o aumento do trabalho em tempo parcial em 5,2%.

O setor de Alimentação Fora do Lar representou 49,4% dos empregos no turismo (1.012.178), o mesmo que em 2010, mas 233.166 trabalhadores ativos do setor encontravam-se desempregados. A taxa anual de desemprego do setor foi de 18,7%, menor que a taxa nacional de 22,8%, no entanto, no setor de serviços, a taxa de desemprego foi de 10,8%. Ressalta-se que a taxa de trabalhadores autônomos da Alimentação Fora do Lar, 28,6%, foi maior que a taxa nacional de autônomos, 16,7%. Dos trabalhadores da Alimentação Fora do Lar, 17,5% possuíam somente o ensino primário; 66,6% haviam concluído o ensino secundário; e 15,7% prosseguiram os estudos após o secundário (MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y TURISMO, 2011).

No Reino Unido, o número de visitantes atingiu o pico em 2007, com 32,8 milhões, sendo seguido de vários anos de declínio com um pequeno aumento em 2011. Nesse ano 15,2 milhões de pessoas visitaram Londres e gastaram mais de £ 9.3 bilhões. O resto da Inglaterra atraiu 13 milhões de visitantes de entrada que gastaram cerca de £ 6.2 bilhões, representando 35% do gasto total dos visitantes. Estima-se que de fevereiro de 2011 a fevereiro de 2012 o total de visitantes no Reino Unido foi de 30,94 milhões, significando um aumento de 4% no número de visitantes (1,2 milhões), os quais gastaram £ 1,2 bilhão a mais que no mesmo período do ano anterior (VISIT BRITAIN, 2012).

No entanto, há tendência para a desconcentração do turismo mundial, pois em 1990 os cinco países mais visitados eram o destino escolhido por 38% dos viajantes, mas, em 2008, esse percentual caiu para 31% (os demais países recebiam 35% dos turistas e em 2008 passaram a receber 45%). O Brasil, que em 2007 ocupava o 59º lugar no *ranking* de competitividade de 133 países no setor de viagens e turismo, em 2009 tornou-se o 45º colocado (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2010a).

Apesar do potencial que o turismo representa para a geração de emprego e renda e melhoria da qualidade de vida da população, é possível perceber que no Brasil seu desenvolvimento não é tão significativo ainda, apesar da ascensão das últimas décadas.

Em 2005 o Brasil registrou o maior número de chegadas de turistas estrangeiros de sua história: 5.313.463. Em 2007, as atividades características do turismo geraram 5,9 milhões de postos de emprego no

Brasil, o que significou 6,2% do total de empregos da economia (IBGE, 2007a), representando 2,6% do PIB (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2009a).

Conforme aponta Moretto Neto (2005, p.105):

No Brasil, a condição territorial de continente dotado de ampla base de atrativos naturais e culturais reconhecida no contexto internacional, caracteriza-se como grande potencial ao desenvolvimento sustentado da atividade turística no espaço, processo ainda incipiente, quando comparado a outros destinos do mundo, seja com relação ao fluxo internacional que recebe, ao movimento econômico da atividade, ao posicionamento das contas respectivas no balanço de pagamentos ou aos processos de uso e incorporações das bases de atrativos naturais como produtos turísticos.

As chegadas de turistas internos e externos representam incremento na economia do país. O número aproximado de cinco milhões de chegadas tem se mantido constante no Brasil desde 2005, exceto no ano de 2009, no qual foi registrada a chegada de 4.802.217 turistas e a receita do turismo internacional no mundo foi 6% menor (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2010 e 2010a).

Em 2010 o número de chegadas foi de 5.161.379 pessoas e os principais países emissores de turistas para o Brasil foram a Argentina (27,12%), os Estados Unidos da América (12,43%), a Itália (4,76%), o Uruguai (4,43%) e a Alemanha (4,39%). Foram recebidos 1.399.592 turistas provenientes da Argentina e 641.377 provenientes dos EUA. Desde 2006, esses dois países são os maiores emissores de turistas para o Brasil, sendo que a chegada dos argentinos aumentou em 8,52% e os estadunidenses tiveram um declínio de 1,95%. Ressalta-se que os turistas provenientes da Europa gastaram três vezes mais que os da América do Sul, pois viajaram em pequenos grupos e permaneceram o dobro do tempo (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2011). O gasto dos turistas estrangeiros no Brasil em 2010 foi de US\$ 5,9 bilhões, um crescimento de 11,58% em relação a 2009 (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2011a).

No primeiro trimestre de 2012, os turistas estrangeiros gastaram no país US\$ 1,9 bilhão, um aumento de 7% na receita cambial do turismo em relação ao primeiro trimestre de 2011, quando os gastos

foram de US\$ 1,7 bilhão. Somente no mês de março, os gastos de estrangeiros (US\$ 630 milhões) foram recordes da série histórica para o mês, uma variação positiva de 3,36% na comparação com março de 2011 (CET, 2012).

Internamente, as viagens domésticas cresceram 12,5% de 2005 a 2007, totalizando 156 milhões. São Paulo foi o Estado que mais emitiu e recebeu turistas internos (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2010a). Quanto ao número de desembarques de voos nacionais, foram registrados 67.688.090 passageiros em 2010, o que significou 20,82% de crescimento em relação a 2009 (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2011a).

As pessoas viajam a lazer, negócios, para participar de eventos, realizar visitas a familiares, tratamentos de saúde, entre outros motivos. Lage e Milone (1996) ressaltam que para ser caracterizada como uma viagem de turismo, independentemente do motivo da viagem, o viajante não deve exercer na localidade de destino uma ocupação remunerada.

Entre os turistas estrangeiros que visitaram o Brasil em 2010 para lazer, 46% chegaram por via terrestre, para aproveitar sol e praia bem como visitar a natureza. Os Estados que registraram maiores números de chegadas foram São Paulo, Rio de Janeiro, Santa Catarina, Paraná e Bahia. Quando a viagem foi por motivo de negócios, as cidades mais visitadas foram São Paulo, Rio de Janeiro, Foz do Iguaçu, Florianópolis (em 4º lugar desde 2006) e Salvador (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2011).

O gasto médio desse turista estrangeiro foi de US\$ 2.548,18. O gasto *per capita* por dia, quando viagem de lazer, foi de US\$ 70,53, enquanto que na viagem de negócios foi de US\$ 119,38. (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2011). Ressalta-se que em 2010 o Brasil recebeu 293 eventos internacionais, ficando em 7º lugar no mundo (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2010a).

Há previsão de aumento nas chegadas de turistas estrangeiros para 2014, ano da Copa do Mundo de Futebol, para 6.370.000 de visitantes (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2010). Assim como tem crescido o número de chegadas de turistas, cresce também o número de pessoas ocupadas no setor de turismo.

No ano de 1999, a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) registrou 4,4 milhões de pessoas ocupadas no setor de turismo no Brasil, representando 6,1% do total da economia (INSTITUTO DE HOSPITALIDADE, 2001). A PNAD 2009 mostrou que 3,9% dos trabalhadores do Brasil estão nas atividades de alojamento e alimentação

e 4,8% nas atividades de transporte, armazenagem e comunicação (MINISTÉRIO DA FAZENDA, 2009).

No Brasil, em 2009, foram criados 12,3% a mais de postos de emprego nas operadoras de turismo em relação a 2008; 7,4% postos a mais em feiras e eventos; e 17,9% postos de emprego a mais nas companhias aéreas. As instituições oficiais aumentaram o volume de crédito para o setor em 56% em relação ao ano anterior, o que também demonstra o crescimento do setor. O faturamento da iniciativa privada em 2009 com atividades relacionadas ao turismo apresentou as seguintes altas em relação a 2008: meios de hospedagem (2,9% de alta); operadoras de turismo (2,9%); feiras e eventos (11,8%); locadoras de automóveis (1,7%); companhias aéreas (1,2%); transportes rodoviários, (2,6%) (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2010a).

Em 2010 havia cadastradas no Sistema de Cadastro dos Empreendimentos, Equipamentos e Profissionais da Área de Turismo - CADASTUR, instituído pela Lei nº 11.771 de 2008, 10.792 agências de viagens, 5.630 estabelecimentos de meios de hospedagem, 17 acampamentos turísticos, 38 parques temáticos, 6.692 transportadoras turísticas, 972 organizadoras de eventos e 8.956 guias de turismo; em todas essas atividades houve incremento em relação ao ano anterior, exceto no número de transportadoras turísticas. Os serviços de restaurantes, bares e similares fazem o cadastro de forma voluntária: em 2009 havia 498 cadastros; esse número aumentou em 2010 para 2.223 cadastros (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2010).

Apesar de ser evidenciado como um caminho para o desenvolvimento, os aspectos negativos do turismo não podem ser negligenciados, pois o desenvolvimento econômico pode não significar melhora na qualidade de vida do cidadão. Autores como Krippendorf (2009), Souza (1996) Silveira (1997), Ouriques (1998; 2005), Couto (2003), Moretto Neto (2005), apresentam os problemas que o turismo pode trazer quando acontece sem considerar os impactos na comunidade receptora e no ambiente.

Na concepção de Lage e Milone (1996) o turismo aumenta a renda do lugar visitado via entrada de divisas, estimula os investimentos, gera empregos e pode ser um meio de redistribuição de riquezas. No entanto, os autores ressaltam que muitas vezes o turismo provoca impactos negativos, dentre eles: pressão inflacionária, dependência em relação ao turismo, custos sociais e ambientais, alteração nas prioridades de investimentos em turismo em detrimento a gastos fundamentais.

O turismo sexual, a apresentação dos habitantes locais como mercadoria, o trabalho infantil, a comercialização da cultura local, as condições informais de trabalho, são alguns temas abordados por Ouriques (2005). Reportando-se à questão do desenvolvimento do turismo nos países e regiões por ele chamadas de periféricas, Ouriques entende que os residentes não se beneficiam porque a prosperidade trazida pelo turismo atinge a poucos. Ouriques (2005, p. 96) apresenta autores que apontam que a qualidade de vida dos moradores pouco se modifica com o turismo:

É inegável que a introdução do turismo na periferia acabou por gerar várias “ilhas de prosperidade”, criando um circuito privilegiado de consumo e produção. Mas essa prosperidade restringiu-se a poucos. Para os trabalhadores, significou apenas a diminuição e/ou substituição de atividades econômicas tradicionais por outras, direta e indiretamente turísticas, como guias, garçons, cozinheiros, faxineiros etc. Ao mesmo tempo, as condições estruturais de vida pouco se modificaram, como apontado por Turner & Ash (1991), Bouhdiba (1981), e Saal (1987), isto é, de modo geral os residentes não se beneficiaram e não se beneficiam do “progresso” que o turismo promete.

A explosão demográfica e a conseqüente presença dos problemas sociais como o crescimento da criminalidade, da prostituição e do uso de drogas e a mudança do modo de vida dos habitantes locais podem demonstrar alguns efeitos negativos do rápido crescimento do turismo na comunidade. Também são aspectos negativos a degradação do patrimônio natural e histórico-cultural e a pressão imobiliária. Acrescenta-se ao exposto, a instalação dos grandes empreendimentos hoteleiros estrangeiros e a falta de comprometimento desses com a comunidade, seja na geração de empregos, pois trazem trabalhadores da região de origem, na interferência no ambiente, ou ainda na remessa de divisas para o exterior.

Como entende Krippendorf (2009), são os custos sociais que não são pagos. Os turistas exigem produtos que não existem no local e têm de ser importados. Como se instalam onde bem entendem, se faz necessário um maior número de turistas para financiar o aumento da infraestrutura e a mão de obra local precisa de reforços. Alguns turistas

ou comerciantes estrangeiros permanecem porque o local lhes agrada e podem fazer bons negócios, então ocupam bons cargos, interessam-se pela política e assim a direção da localidade sai das mãos dos locais para os novos residentes.

Na concepção de Souza (1996), desenvolvimento não é apenas o desenvolvimento econômico, pois pode haver crescimento econômico sem melhora na renda ou nos indicadores sociais. Em seu entender, desenvolvimento é um processo de superação de problemas sociais para que uma sociedade se torne, para seus membros, mais justa e legítima:

Compreendido como um processo de superação de problemas e conquistas de condições (culturais, técnico-tecnológicas, político-institucionais, espaço-territoriais) propiciadoras de maior felicidade individual e coletiva, o desenvolvimento exige consideração simultânea de diversas dimensões constituintes das relações sociais (cultura, economia, política) e, também, do espaço natural e social (SOUZA, 1996, p. 18).

Na ótica de Silveira, o princípio da sustentabilidade no turismo “[...] vai além da dimensão ecológica, pois compreende também a melhoria das condições econômicas e sociais das populações locais e a satisfação dos turistas” (1997, p. 90).

Apesar dos números que demonstram o crescimento do turismo, o impacto positivo na qualidade de vida da maioria dos que trabalham na área é pouco percebido, pois a remuneração dos trabalhadores não é satisfatória. Conforme Ouriques coloca, o setor de turismo é um:

[...] setor econômico no qual os trabalhadores frequentemente recebem as piores remunerações em seus respectivos países, configurando, além disso, uma estrutura ocupacional precária, à margem das legislações trabalhistas. [...] a remuneração do setor turístico nos países da União Europeia é 20% inferior ao salário médio daquelas economias (OURIQUES, 2005, p. 127).

Sancho (2001) mostra que na Espanha, dados de 1996, referindo-se ao setor de hotelaria que ocupava 736.300 pessoas, demonstraram a presença de trabalhadores com pouca formação: 7,1% dos trabalhadores eram analfabetos; 36,5% tinham ensino primário concluído; 42,3%

haviam concluído o ensino médio; 10,2% eram técnicos e profissionais; e apenas 3,9% eram universitários e outros. Ressalta-se que a presença de analfabetos só foi maior no setor de construção: 8,3%. A maioria dos cargos preenchidos em hotelaria era de trabalhadores do setor de Alimentação Fora do Lar: 402.100 (54,61%). Os trabalhadores qualificados somavam 15.200 e os não qualificados, 84.300. Os técnicos e profissionais representavam 1,22% dos trabalhadores da hotelaria: 9.000 pessoas. Nesse sentido, ainda segundo Sancho (2001, p. 356-357),

Se faz necessária uma revisão do papel da educação no campo do turismo e a consideração da grande importância que tem o investimento estratégico no capital humano na atividade turística, num processo dirigido à obtenção de custos e preços competitivos, combinando inovação com sistema organizador de recursos humanos. Nesse contexto, temos de considerar como avançar no processo educativo, detectando as necessidades e as exigências do mundo turístico. Cada vez é mais evidente que não se pode pensar num desenvolvimento equilibrado do setor ou num processo de melhora da qualidade, se não se realiza um esforço de investimento em formação por parte das empresas. A maior ou menor qualidade dos recursos humanos condiciona, cada vez mais, o resultado do negócio e a competitividade da atividade.

Em 2010 na Espanha o número de trabalhadores da área de turismo com curso superior ainda era pequeno, mas apresentava crescimento:

De los 2,1 millones de ocupados en turismo, el 60,7% tenía estudios secundarios, un 24,2% había finalizado estudios superiores y un 15,0% estudios primarios. En 2010 sólo aumentaron los ocupados en turismo con estudios superiores (5,4%) (INSTITUTO DE ESTUDIOS TURÍSTICOS, 2011, p.6).

A inclusão social pode ser facilitada através de políticas públicas de ensino para a formação e qualificação dos indivíduos que pretendem

atuar ou atuam nas atividades do turismo, pois a falta de qualificação dos trabalhadores, a baixa remuneração do setor, os empregos informais, a contratação de trabalhadores por experiência, a sazonalidade das atividades, são fatores que dificultam o acesso a uma renda melhor.

Como aponta Krippendorf,

Via de regra, a implantação das instalações turísticas só é oportuna nos locais em que os empregos assim gerados possam ser assumidos, antes de tudo, pela população local e regional. Conviria manter estritamente no mínimo a proporção de mão de obra externa. Caberia, também, especialmente quanto às funções executivas, que estas fossem assumidas pelos autóctones, mesmo que necessitassem de um certo tempo para satisfazer tal condição. É preciso, ainda, remediar a pouca atração que um grande número de profissionais do turismo tem pela formação e pelo treinamento em todas as categorias, sobretudo pela melhoria das condições de trabalho (salários mais altos e horários mais humanos) e pelo aumento dos benefícios sociais (KRIPPENDORF, 2009, p. 171)

Por outro lado, sob a ótica do empregador, o trabalhador qualificado agrega valor ao seu produto e causa impacto positivo na satisfação do cliente e seu retorno ao estabelecimento, o que colabora na longevidade e competitividade do estabelecimento, mas, como aponta Cooper:

Ainda existe, em vários lugares do planeta, resistência à compreensão de que a elevação da qualidade dos serviços turísticos, dos padrões de segurança, lucratividade e eficiência depende em boa parte de formação profissional séria e continuada (COOPER apud TRIGO, 1998, p. 172).

Nesse sentido, na abordagem de Sancho (2001, p. 352),

A satisfação do turista consumidor passa necessariamente pela percepção de qualidade na experiência turística. [...] Para conseguir

qualidade turística, todos os componentes da experiência turística devem ser levados em conta, pois o consumidor não limita sua compra a um quarto de hotel ou a uma refeição num restaurante, mas entra em contato com uma combinação de serviços, produtos e entorno. Portanto, deve-se recorrer a uma aproximação que compreenda as atrações, a infra-estrutura, os equipamentos, os serviços logísticos, o entorno e, claro, os recursos humanos envolvidos na experiência turística.

No século passado o mercado formal de alimentação no Brasil não exigia do cozinheiro aprendiz, por exemplo, uma formação prévia, e o *chef* aprendia a função atuando nas cozinhas como ajudante e cozinheiro, pois se esperava dele que tivesse o “dom” de preparar o alimento e assim satisfazer os clientes. A partir dos anos 70 esse perfil mudou, como apresentam Barreto e Senra (2001). De fato, a visita e permanência de *chefs* europeus que possuíam formação profissional e a chegada das grandes redes hoteleiras despertaram a busca para entender a gastronomia:

Para o novo profissional e para os já estabelecidos, fizeram-se necessários conhecimentos mais direcionados, ou melhor, mais aprofundados sobre as diversas etapas do processo produtivo. Dentro das cozinhas passou a destacar-se a figura do cozinheiro com formação específica. Nos anos 1990 essa tendência se acentua com a criação de cursos superiores de gastronomia e de vários cursos de formação profissional (BARRETO; SENRA, 2001, p. 393).

Nessa perspectiva, Barreto e Senra (2001) tratam o caráter dinâmico da gastronomia no mundo globalizado, que pode padronizar-se sem perder a autenticidade, seu caráter de regionalidade. Os autores entendem que não há falta de interesse do turista em conhecer a gastronomia local, mas questionam que pode haver falta de divulgação e apresentação dos produtos. Para eles, “Isso só ocorre quando há investimento – público e pessoal – no aprimoramento e no compromisso com a qualificação do profissional e do produto que se pretende vender” (BARRETO; SENRA, 2001, p. 397).

Como o mundo do trabalho é dinâmico, a atualização do trabalhador precisa ser contínua para que possa se adaptar com flexibilidade. A formação contínua do trabalhador pode acontecer na empresa e em instituições de ensino, ou ainda, na parceria empresa/instituição de ensino. Outra linha de atuação é a qualificação do desempregado, ou seja, a formação ocupacional (SANCHO, 2001).

Na visão de Ansarah (2001), os serviços dependem do nível de qualificação da mão-de-obra. Para a autora, a aprendizagem se dá a partir de dois sistemas básicos, o formal e o informal. Como sistema formal, a autora cita as universidades e escolas técnicas profissionalizantes ou cursos de especialização; como sistema informal, está o ambiente cultural do indivíduo e os programas de treinamento, aprimoramento ou atuação profissional. Para a autora a ênfase em um dos sistemas vai depender do campo de atuação e do nível de qualificação requerido pelo tipo de ocupação.

Ainda nos dias de hoje, os trabalhadores do setor de turismo muitas vezes se tornam profissionais com o treinamento do dia a dia na atividade que exercem, o que pode acontecer de forma mais justa e coerente se for possível a formação e qualificação desse trabalhador para o exercício de uma profissão. Uma possibilidade de formação e qualificação do trabalhador são os cursos oferecidos pela Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, que oferta ensino público e gratuito.

2.2 QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL DA FORÇA DE TRABALHO PARA SUSTENTAÇÃO DO CRESCIMENTO ECONÔMICO BRASILEIRO: A EXPANSÃO DA REDE FEDERAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

A Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica (Rede Federal), vinculada ao Ministério da Educação, é constituída por um conjunto de instituições federais de educação profissional e tecnológica de nível médio e superior. Essas instituições oferecem além de cursos de qualificação e cursos técnicos, cursos de graduação e pós-graduação.

Os cursos de qualificação possuem curta duração (mínimo de 160 horas) e são voltados ao aperfeiçoamento e qualificação para todos os níveis de escolaridade e ofertados nas diferentes áreas profissionais.

O curso técnico tem como objetivo capacitar o aluno com conhecimentos teóricos e práticos nas diversas atividades do setor produtivo. É aberto a candidatos que tenham concluído o ensino fundamental e para a obtenção do diploma de técnico é necessária a

conclusão do ensino médio, que pode ser ofertado integrado ao curso técnico (MEC, 2009).

Como graduação, os Institutos oferecem cursos de licenciatura, engenharia e curso superior de tecnologia, que visa formar profissionais para atender campos específicos do mundo do trabalho.

Compõem a Rede Federal:

- a) os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia;
- b) a Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR;
- c) o Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca - CEFET-RJ;
- d) o Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais - CEFET-MG;
- e) as Escolas Técnicas Vinculadas às Universidades Federais (BRASIL, 2008); e
- f) Colégio Pedro II (BRASIL, 2012).

Os Institutos Federais, a UTFPR e os CEFET são autarquias com autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar (BRASIL, 2008). Essas instituições foram criadas pelo Governo Federal em sua maioria no início do Século XX com o objetivo de formar para o trabalho, conforme descrito a seguir.

2.2.1 Breve Histórico da Rede Federal

Segundo Cunha (2000), a origem do ensino profissional está na Europa do Século XI, nas corporações de ofício, que eram associações voluntárias de indivíduos que possuíam o mesmo ofício.

Na visão de Martins (2007), as corporações de ofícios têm suas raízes nas entidades similares que surgiram na Roma antiga, as quais eram compostas por indivíduos de uma mesma profissão ou função na sociedade. Essas associações voluntárias eram chamadas de *corpora* ou *collegia* na lei romana e foram extintas no período das invasões bárbaras, renascendo por volta do Século XII.

As corporações medievais, originalmente, eram associações voluntárias de mercadores. Como precisavam fazer longos e arriscados deslocamentos para o comércio, visando à própria proteção e defesa, os mercadores se agrupavam em caravanas, para as quais escolhiam chefes, arrecadavam contribuições e traçavam um tipo de regulamento. Os vínculos entre esses comerciantes perduravam após as caravanas, quando retornavam para as cidades de origem. Posteriormente, no Século XII, essas associações voluntárias adquiriram o monopólio sobre

o mercado interno das cidades e o mercador que não estava associado ou atrelado a uma corporação era isolado, proibido de atuar ou mesmo de competir com os profissionais vinculados às corporações (MARTINS, 2007).

Os artesãos também formaram associações semelhantes, com vínculos de solidariedade e auxílio mútuo. Era a época de crescimento demográfico, progresso agrícola e desenvolvimento das cidades, para onde se mudavam também os servos que escaparam da dominação feudal, dentre eles, os artesãos das cortes senhoriais. Os artesãos que exerciam o mesmo ofício se organizaram juridicamente em corporações (irmandades), com estatutos que regulavam as relações das corporações com o poder público e com o mercado, assim como as relações entre os próprios trabalhadores. Segundo Cunha (2000), os estatutos tratavam do número e da idade dos aprendizes, da duração da aprendizagem, do pagamento pelo aprendizado e da obra prima (a prova final prática do aprendiz). Aprovado, o aprendiz poderia exercer seu ofício autonomamente.

As corporações tiveram designações diferentes: *mercadantia* ou *collegia notariorum*, na Itália; *confréries*, na França; *guilds*, na Inglaterra, Suécia e Holanda; *Innungen*, *Gilden* ou *Zünfte*, na Alemanha; grêmios na Espanha (MARTINS, 2007).

Na ótica de Lopez apud Martins (2007, p. 20):

Estas [guildas urbanas], tal como as guildas de mercadores de vários tipos que apareceram em diversas cidades entre o século X e o século XII, eram associações profissionais que procuravam monopolizar um ramo do comércio e promover os seus interesses. Todavia, as guildas de ofícios tiveram uma utilidade e uma vida mais longa que as guildas de mercadores, que passado algum tempo se fundiram no governo de mercadores que constituía a comuna, ou degeneraram em conluís de grandes homens de negócios e de pequenos comerciantes.

Segundo Martins (2007), as corporações de comerciantes aceitavam os membros em regime de igualdade, mas adotavam a individualização dos ganhos. As corporações de ofícios, no entanto, reuniam patrões e empregados, mestres e aprendizes, sem tratá-los como iguais, mas com a intenção de proporcionar oportunidades de progresso

e êxito a todos os membros, constituindo uma importante forma de proteção e defesa do trabalho.

Como concebe Le Goff apud Martins (2007, p. 21), o intelectual da Idade Média nasceu nessa época, “como um dos homens de ofício que se instalam no meio urbano em crescimento, fazendo parte de uma nova divisão do trabalho”. Segundo esse autor, as universidades medievais e as corporações de ofício surgiram com o intelectual da Idade Média.

As corporações europeias destacaram-se em sua autonomia, mas as que se formaram fora da Europa tiveram como característica o aprendizado, a transmissão da experiência do artesão-mestre, desempenhando um papel fundamental na manutenção dessa hierarquia profissional, assegurando a autoridade do mestre junto aos demais artesãos (MARTINS, 2007).

No fim do Século XVIII as corporações de ofícios mecânicos foram se diluindo na Europa por causa das exigências das manufaturas, até serem extintas (CUNHA, 2000).

No Brasil, os primeiros registros de artífices apontam para os oficiais mecânicos vinculados à Companhia de Jesus que vieram com as primeiras expedições para auxiliar na colonização, chegando em maior número a partir de 1549. Os ofícios eram desempenhados inicialmente por irmãos da Companhia, para doutrinar e ensinar os índios. A Companhia dividia os ofícios em domésticos e mecânicos - alfaiates, sapateiros, pedreiros, barbeiros, ferreiros, torneiros, carpinteiros ou entalhadores, livreiros, encadernadores, agricultores, enfermeiros, cirurgiões, construtores navais e outros. A hierarquia das corporações portuguesas foi adaptada: ao longo do aprendizado do ofício os artesãos eram chamados de aprendizes; o artesão preparado era denominado de oficial; e os que conduziam e ensinavam eram chamados de mestres (MARTINS, 2007).

A fim de doutrinar e preparar para o trabalho, conforme constata Martins, entre a cruz e o capital,

[...] foram estruturados seminários – encarregados da formação missionária – e escolas de catequese e de artes e ofícios, que eram responsáveis pela cristianização e pelo ensino e formação para o trabalho. Os jesuítas cuidavam para que os índios livres aprendessem ofícios. [...]. Os ofícios foram organizados, portanto, atrelados ao aparato colonizador português, visando a

atender às necessidades da estrutura colonial. Ao ideal doutrinário e cristianizador somava-se o objetivo de organizar o trabalho e formar os nativos para os ofícios necessários ao estabelecimento desse aparato (MARTINS, 2007, p. 30).

Na ótica de Cunha (2000), no Brasil Colônia, o emprego de escravos (índios e africanos) como carpinteiros, pedreiros, ferreiros, tecelões, confeitários, entre outros ofícios, afastava os trabalhadores livres dessas ocupações. O trabalho manual era, então, indigno para o homem livre, pois ser livre era estar o mais longe possível do lugar do escravo: “foi a rejeição do trabalho vil (isto é: reles, ordinário, miserável, insignificante, desprezível, infame) que levou ao preconceito contra o trabalho manual” (Cunha, 2000, p. 90). Havia ofícios que não convinham aos escravos, mouros, judeus ou mulatos, e as corporações baixavam normas rigorosas a respeito, mas isso podia ser compensado com o pagamento de taxas, se fosse conveniente às corporações.

Como certas ocupações não atraíam interessados, o trabalho e a aprendizagem se tornaram compulsórios para crianças e jovens que não tinham escolha (os órfãos abandonados, os meninos de rua), delinquentes, escravos e homens livres que não estavam em condições de opor resistência. A formação compulsória deu-se em instituições militares (arsenais de marinha, guarnições militares e navais) para onde os miseráveis eram encaminhados para aprender ofícios manufactureiros.

Um exemplo citado por Cunha (2000) é o Colégio das Fábricas, criado no Rio de Janeiro em 1809 para receber os órfãos da Casa Pia de Lisboa, trazidos pela frota que transportou a Família Real para o Brasil. Com esse mesmo fim, foram criadas as Casas de Educandos Artífices por dez governos provinciais de 1840 a 1865.

O estabelecimento mais importante foi o Asylo dos Meninos Desvalidos, no Rio de Janeiro, criado em 1875, que recebia meninos de 6 a 12 anos com o objetivo de dar assistência à infância desvalida, principalmente, meninos órfãos de pai e/ou mãe que não tinham quem os sustentasse e garantisse a continuidade dos seus estudos. No Asylo, no Bairro de Vila Isabel, os meninos recebiam instrução primária e aprendiam os ofícios de tipografia, encadernação, alfaiataria, carpintaria, marcenaria, tornearia, entalhe, funilaria, ferraria, serralheria, courearia ou sapataria. Após a aprendizagem, os meninos ficavam mais três anos trabalhando nas oficinas para pagar os estudos e fazer uma poupança que receberiam ao sair. Em 30 de janeiro de 1892 o Decreto nº 722

transformou o Asylo em Instituto Profissional (1894-1898) e foi incorporado a este a Casa de São José, outra entidade assistencial pública (CUNHA, 2000; UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, s/d).

Na época, havia iniciativa de particulares para o aperfeiçoamento dos trabalhadores livres, que se organizavam em sociedades mantidas por cotas pagas pelos sócios ou doações de benfeitores, para a manutenção de escolas para artesãos e operários. Essas sociedades se beneficiavam de dotações governamentais porque muitos dos sócios eram membros do Governo. Um exemplo é o Liceu de Artes e Ofícios do Rio de Janeiro, de 1858, fundado pela Sociedade Propagadora das Belas Artes. Os cursos eram vedados apenas para os escravos.

Conforme conclui Cunha (2000), no período do Império, as ideologias por trás das iniciativas para o ensino de ofícios eram:

- a) imprimir a motivação para o trabalho;
- b) evitar o desenvolvimento de ideias contrárias à ordem política vigente no país;
- c) propiciar a instalação de fábricas que se beneficiariam dessa força de trabalho; e
- d) favorecer os trabalhadores com a melhora da renda.

No fim do Império, com a chegada dos padres salesianos no Brasil, entra a ideologia do ensino profissional como antídoto ao pecado.

Após a Proclamação da República, o Decreto nº 1.313, de 17 de janeiro de 1891, proibiu o trabalho de menores de 12 anos nas fábricas do Distrito Federal, exceto nas tecelagens, que podiam empregar crianças de 8 a 12 anos para aprendizado; os que tinham mais de 12 anos não podiam trabalhar por mais de sete horas por dia.

Em 1906, Nilo Peçanha, Presidente do Estado do Rio de Janeiro de 1903 a 1906, criou cinco escolas profissionais – três para o ensino manufatureiro (em Campos, Petrópolis e Niterói) e duas para o ensino agrícola (em Paraíba do Sul e Resende).

Nilo Peçanha foi eleito Vice-Presidente da República em 1906 e com o falecimento de Afonso Pena assumiu a Presidência do Brasil em 14 de junho de 1909. Nesses anos o Brasil passava por grande industrialização e numerosas greves de operários nas quais as categorias se articulavam para apoiarem-se. As classes dirigentes viram o ensino profissional como antídoto às ideias que os imigrantes disseminavam no proletariado. Ao mesmo tempo, uma ideologia progressista atribuía à indústria valores como “progresso, emancipação econômica,

independência política, democracia e civilização” (CUNHA, 2000, p. 94), a salvação para os problemas econômicos do país, pois elevaria o país ao nível das nações civilizadas.

Em 23 de setembro de 1909 Nilo Peçanha assinou o Decreto nº 7.566, criando 19 Escolas de Aprendizes Artífices nas capitais dos Estados da República (exceto Distrito Federal e Rio Grande do Sul), para a formação de operários e contramestres. Em 21 de outubro de 1909, o Decreto nº 7.622 criou mais uma escola, a Escola Anexa ao Posto Zootécnico Federal, atualmente, Campus Pinheiral do Instituto Federal do Rio de Janeiro. Tanto o Distrito Federal quanto o Rio Grande do Sul já possuíam escola com objetivos semelhantes, o Instituto Profissional Masculino e o Instituto Parobé, respectivamente, sendo que este último foi incorporado ao sistema das escolas em 1911. No Rio de Janeiro a escola foi implantada fora da capital, em Campos dos Goytacazes, cidade natal do presidente da República, que possuía uma forte aristocracia agrária devido à indústria açucareira e à cultura do café (CUNHA, 2000).

A escolha das capitais para sediar essas Escolas pode não ter seguido um critério econômico, mas político, pois na época poucas capitais tinham um parque industrial desenvolvido e as atividades manufatureiras concentravam-se em outros municípios, como é o caso de Santa Catarina, pois a atividade manufatureira progredia em Blumenau e não em Florianópolis.

Para Manfredi (2002, p. 83), “as escolas constituíam eficiente mecanismo de “presença” e de barganha política do governo federal, nos Estados, junto às oligarquias locais”. Na visão de Cunha, as Escolas eram uma oportunidade de oferecer “cargos aos indicados pelos políticos locais e vagas para alunos a serem preenchidas com os encaminhados por eles. A contrapartida não seria difícil de imaginar: o apoio político ao bloco dominante no plano federal” (2000, p. 95).

Na época, a população estava desigualmente distribuída pelas unidades da Federação e as atividades manufatureiras estavam concentradas no Distrito Federal e principalmente em São Paulo, para onde se transferiam atividades antes desenvolvidas em outras regiões.

As Escolas eram destinadas ao ensino profissional primário e gratuito para,

[...] não só habilitar os filhos dos desfavorecidos da fortuna com o indispensável preparo técnico e intelectual, como fazê-los adquirir hábitos de trabalho profícuo, que os afastara da ociosidade

ignorante, escola do vício e do crime [...] (BRASIL, 1909).

O candidato a aprendiz, de acordo com o Decreto nº 7.566, deveria ter entre 10 e 13 anos de idade, não sofrer de moléstia infectocontagiosa, nem ter defeitos que o impossibilitassem para o aprendizado de ofício, além de comprovar a falta de recursos financeiros.

O Artigo 2º do Decreto nº 7.566 sugeria que as especialidades das indústrias locais fossem consultadas, quando possível, na escolha das cinco oficinas de trabalho manual ou de mecânica que seriam ofertadas, considerando a capacidade dos prédios. No período noturno, dois cursos seriam ofertados: primário (para analfabetos) e desenho. Os artefatos produzidos nas oficinas gerariam fonte de renda para aquisição de materiais para as oficinas. A renda líquida seria repartida em quinze quotas iguais, sendo uma para o Diretor, quatro para o respectivo mestre e dez cotas para os alunos da oficina, como premiação.

As Escolas formavam um sistema escolar. Tinham prédio e currículos próprios, alunos, condições de ingresso e destinação do egresso que as distinguiu das demais instituições de ensino profissional privadas e do próprio governo federal (CUNHA, 2000).

Em 1919 foi incorporada a Escola Normal de Artes e Ofícios Wenceslau Braz, destinada a formar professores para essas escolas (TAVARES apud CUNHA, 2000).

Essas escolas ficaram subordinadas ao Ministério dos Negócios da Agricultura, Indústria e Comércio até 1930, quando foi criado o Ministério da Educação e Saúde Pública, que passou a coordená-las. Subordinada ao Ministério da Educação foi criada a Inspeção do Ensino Profissional Técnico, que passava a supervisionar as Escolas de Aprendizes Artífices. Essa Inspeção foi transformada, em 1934, em Superintendência do Ensino Profissional. Outro marco para o ensino profissional aconteceu em 1927, quando o Congresso Nacional sancionou o Projeto de Fidélio Reis que previa o oferecimento obrigatório do ensino profissional no país (MEC, 2009a).

Segundo Cunha (2000), as Escolas de Artífices, no período de 1909 a 1942, atenderam 141 mil alunos, ofertando ofícios de marcenaria, alfaiataria, sapataria, em contraste com os ofícios manufatureiros para os quais foram criadas. Em São Paulo, no entanto, houve maior adaptação das oficinas às exigências da indústria, por causa do crescimento industrial e da atuação do Liceu de Artes e Ofícios (entidade privada). Desde o início, a Escola de Aprendizes Artífices de

São Paulo ofereceu ensino de tornearia, mecânica e eletricidade, além das oficinas voltadas para o artesanato.

O período do Estado Novo, de 1937 a 1945, foi de intensa realização de obras de infraestrutura e desenvolvimento do parque industrial brasileiro, o que demandava mão de obra qualificada. A Lei nº 378, de 1937, transformou as Escolas de Aprendizes Artífices em Liceus Industriais, destinados ao ensino profissional. Como é possível observar, a Constituição de 1937 distinguiu o trabalho intelectual e o trabalho manual, pré-destinando os alunos provenientes das classes desfavorecidas para o ensino profissional. Nessa época houve uma tentativa do Governo em definir o Artigo 129 através de dois projetos.

O primeiro, em 1938, tratava da criação de Escolas de Aprendizes Industriais mantidas e dirigidas pelos sindicatos dos empregadores e pelos estabelecimentos industriais, destinadas a jovens de 14 a 18 anos, remunerando-se a atividade do menor.

O segundo projeto, tratava da criação de escolas pré-vocacionais para filhos ou irmãos de operários sindicalizados, que seriam mantidas com recursos do imposto sindical. Essas escolas se destinariam aos menores de 11 a 14 anos de idade que não trabalhavam e que houvessem terminado o curso primário com 11 anos e que não tivessem atingido a idade mínima para trabalhar. Ao Estado caberia então a responsabilidade pelas escolas onde os sindicatos e as indústrias não pudessem fazê-lo:

Art. 129 – [...] O ensino pré-vocacional profissional destinado às classes menos favorecidas é em matéria de educação o primeiro dever de Estado. Cumpre-lhe dar execução a esse dever, fundando institutos de ensino profissional e subsidiando os de iniciativa dos Estados, dos Municípios e dos indivíduos ou associações particulares e profissionais.

É dever das indústrias e dos sindicatos econômicos criar, na esfera da sua especialidade, escolas de aprendizes, destinadas aos filhos de seus operários ou de seus associados [...] (BRASIL, 1937).

O primeiro projeto foi encaminhado à Confederação Nacional da Indústria (CNI) e à Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (FIESP), cujos líderes se manifestaram contrários e as entidades optaram por não responder à consulta ministerial. Então, o governo obrigou as empresas com mais de 500 funcionários a manter cursos de

aperfeiçoamento profissional para adultos e menores através do Decreto-lei nº 1.238, de 2 de maio de 1939. Os empresários se recusaram a cumprir o Decreto e o Presidente Getúlio Vargas lhes deu a opção de escolher o que determinava o Decreto-lei ou a Constituição em seu Artigo 129. Segundo Cunha (2000), os empresários, que resistiam à instituição da aprendizagem sistemática associando escola e trabalho e a remuneração dos aprendizes, não tiveram opção. Dessa forma foi criado o sistema SENAI, conforme o Decreto-lei nº 4.048, de 22 de janeiro de 1942.

O ensino médio, ou secundário de 2º ciclo, foi estruturado em 1942, com a extinção dos cursos complementares. Denominados de cursos colegiais, diferenciados em científico e clássico, o ensino médio tinha a duração de três anos e tinha como objetivo preparar os estudantes para o ingresso no nível superior (KUENZER, 2007).

A separação das classes sociais para tipos diferentes de trabalho, como em 1937, foi reforçada. Manfredi esclarece a distinção das classes sociais que aparece nessa divisão entre trabalho manual e intelectual:

O ensino médio, para jovens de 12 anos ou mais, compreendia cinco ramos. O ensino secundário (Decreto-Lei nº 4.244, de 9 de abril de 1942) tinha por objetivo formar os dirigentes, pelo próprio ensino ministrado e pela preparação para o superior. Os demais ramos do ensino médio tinham a finalidade de formar uma força de trabalho específica para os setores da produção e da burocracia: o ensino agrícola para o setor primário; o ensino industrial para o setor secundário; o ensino comercial para o setor terciário; o ensino normal para a formação de professores para o ensino primário. Cada ramo de ensino estava dividido em dois ciclos, o primeiro propedêutico ao segundo. [...] O mesmo não se dava, entretanto, com os primeiros ciclos dos ramos profissionais, preparatórios apenas para seus respectivos segundos ciclos (MANFREDI, 2002, p. 99).

As reformas do Ministro Gustavo Capanema, as chamadas Leis Orgânicas do Ensino, compostas pelos Decretos-Lei 4.048, 4.073 (Lei Orgânica do Ensino Industrial), 4.244 e 4.481, 6.141, remodelaram o

ensino profissional, deslocando-o para o grau médio. A Lei Orgânica distinguia duas modalidades de ensino industrial:

a) a desenvolvida pelas Escolas de Aprendizes Artífices que se transformaram em Escolas Industriais, de nível pós-primário, de duração mais longa, de ofícios ensinados em oficinas especializadas para menores que não estavam empregados. Diferente do cunho assistencialista do ingresso nas Escolas de Aprendizes Artífices, as novas Escolas Industriais previam a realização de exames admissionais e testes de aptidão física; e

b) a de aprendizagem, ministrada associando-se a escola ao trabalho, entendido como uma parte da formação profissional pretendida pelo curso básico industrial para ensinar o ofício aos aprendizes dos estabelecimentos industriais em período variável e sob regime de horário reduzido.

Também em 1942 os Liceus foram transformados em Escolas Industriais e Técnicas, com oferta de cursos industriais e de mestria, passando a oferecer a formação profissional em nível equivalente ao do secundário, com o Decreto nº 4.127. A partir desse ano, alunos formados nos cursos técnicos ficavam autorizados a ingressar no ensino superior em área equivalente à da sua formação, isto é, possibilitava o acesso dos concluintes dos cursos das Escolas Industriais e Técnicas ao trabalho intelectual e não apenas manual (MEC, 2009a).

De acordo com a pesquisa de Cunha (2000), o Ministério da Educação tinha a pretensão de controlar todo o ensino industrial, inclusive a aprendizagem, mas a Presidência da República queria que o controle da aprendizagem fosse das entidades patronais via Ministério do Trabalho. Os projetos da lei orgânica e do SENAI foram encaminhados ao presidente no mesmo dia, mas assinados em dias diferentes, sendo o de criação do SENAI assinado antes da lei orgânica.

O Decreto-Lei nº 8.680 – de 15 de janeiro de 1946, alterou o Decreto-Lei nº 4.073 de 1942, definindo questões como férias escolares, critérios de admissão dos alunos por curso, a observação psicológica dos estudantes no primeiro semestre, e instituiu a orientação educacional, entre outras. Em 1959 foi estabelecida uma nova organização escolar e administrativa para as escolas de ensino industrial com a Lei nº 3.552, que apresenta como um dos objetivos dessas instituições “proporcionar base de cultura geral e iniciação técnica que permitam ao educando integrar-se na comunidade e participar do trabalho produtivo ou prosseguir seus estudos” (BRASIL, 1959). É possível perceber que há diferenças dessa Lei com as leis de 1942, que direcionavam o ensino

profissional mais para as necessidades do mercado de trabalho do que para o cidadão.

Em 1959, no Decreto nº 47.038 de 16 de outubro, as Escolas Industriais e Técnicas foram transformadas em autarquias, com autonomia didática e de gestão, como Escolas Técnicas Federais, e tiveram os objetivos dos cursos alterados, não voltados exclusivamente para o processo industrial:

Art. 15. O curso industrial básico, de quatro séries, tem os seguintes objetivos, em relação aos educandos: a) ampliar fundamentos de cultura; b) explorar aptidões e desenvolver capacidades; c) orientar, com a colaboração da família, na escolha de oportunidades de trabalho ou de estudos ulteriores; d) proporcionar conhecimento e iniciação em atividades produtivas, revelando, objetivamente, o papel da ciência e da tecnologia no mundo contemporâneo. [...]

Art. 18. Os cursos industriais técnicos, de quatro ou mais séries, têm os seguintes objetivos: a) formar técnicos para o desempenho de funções de imediata assistência a engenheiros ou a administradores para o exercício de atividade em que as aplicações tecnológicas exigem profissional dessa graduação; b) proporcionar base de cultura geral e conhecimentos técnicos que permitam ao diplomado integrar-se na comunidade, participando do trabalho produtivo, ou prosseguir os seus estudos.

Art. 19. Os cursos industriais técnicos deverão proporcionar, sempre que possível, aos alunos, no primeiro semestre da última série do curso, estágio na indústria ou atividade ligada à sua formação especializada (BRASIL, 1959a).

O ano de 1961 foi marcado por mudanças profundas na educação com a Lei nº 4.024, a primeira lei que fixou as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB). O ensino médio era composto do secundário (em dois ciclos – o ginásial e o colegial), o técnico e o normal (formação de professores) e destinava-se aos adolescentes. O ensino técnico dividia-se nos cursos técnico industrial, técnico comercial e técnico agrícola. (BRASIL, 1961).

Em 1967 as Fazendas Modelos do Ministério da Agricultura foram transferidas para o Ministério da Educação e Cultura e passaram a funcionar como escolas agrícolas – Decreto nº 60.731. Foi em 1971 que uma nova LDB – Lei nº 5.692, impôs um caráter profissionalizante obrigatório nos 1º e 2º Graus, para a qualificação para o trabalho. Em 1978, a Lei nº 6.545 transformou apenas as Escolas Técnicas Federais do Paraná, de Minas Gerais e do Rio de Janeiro em Centros Federais de Educação Tecnológica – CEFET, equiparando-os aos centros universitários (PACHECO, 2011).

Em 1971, com a Lei de Diretrizes e Bases do Governo Militar se torna obrigatória a habilitação profissional para todos que cursassem o segundo grau. A educação voltada para o trabalho passava a fazer parte integrante dos currículos de ensino, para a sondagem de aptidões e a iniciação para o trabalho no primeiro grau e a habilitação profissional no segundo grau. De acordo com Kuenzer (2007) nessa LDB, pela primeira vez, aparece a educação para o trabalho como intenção explícita.

O contexto histórico da década de 1990, de acordo com Debrey (2003, p. 16), era de reestruturação “econômica, social, financeira e cultural (globalização), reestruturação técnico-científico (microeletrônica, informática e robótica) e reestruturação político-ideológica (neoliberalismo)”.

No ano de 1994 a Lei nº 8.948, de 8 de dezembro, instituiu o Sistema Nacional de Educação Tecnológica, e as escolas técnicas e agrotécnicas federais foram transformadas, gradativamente, em Centros Federais de Educação Profissional e Tecnológica - CEFET. Nessa época, a expansão da educação profissional ocorria em parceria com Estados, Municípios e Distrito Federal, setor produtivo e organizações não governamentais, que eram responsáveis pela manutenção e gestão dos novos estabelecimentos de ensino (BRASIL, 2009).

Com a reforma da Educação nos anos 90 - Lei nº 9.394/96, o ensino profissional foi então separado do ensino médio e pode ser ofertado de forma sequencial (após a conclusão do ensino médio) ou concomitante (paralelo ao ensino médio), diferente da Lei nº 5.692 de 1971.

O Decreto nº 2.208/97 regulamentou a LDB quanto à Educação Profissional e esclareceu o trabalho a ser desenvolvido de ensino básico para a “qualificação, requalificação e reprofissionalização de trabalhadores, independente de escolaridade prévia” (BRASIL, 1997).

Ainda nos anos 90, a Lei nº 9.649 de 1998 vetava à União a criação de novas Escolas Técnicas Federais, abrindo caminho para investimentos mediante repasses financeiros para a criação de parcerias.

Nessa época havia um movimento nos CEFET que indicava a predominância da escolha pela oferta de cursos superiores, em especial as engenharias e o ensino médio regular, deixando para os estados e a iniciativa privada a oferta dos cursos técnicos (PACHECO, 2011).

O Decreto nº 2.208/97 foi revogado em 2004 pelo Decreto nº 5.154, o qual permitiu a integração do ensino técnico ao ensino médio regular e estabeleceu que a Educação Profissional fosse desenvolvida por meio de cursos e programas de:

- I - formação inicial e continuada de trabalhadores;
- II - educação profissional técnica de nível médio;
- III - educação profissional tecnológica de graduação e de pós-graduação.

Art. 2º—A educação profissional observará as seguintes premissas:

- I - organização, por áreas profissionais, em função da estrutura sócio-ocupacional e tecnológica;
- II - articulação de esforços das áreas da educação, do trabalho e emprego, e da ciência e tecnologia (BRASIL, 2004).

Em 2006, os destaques foram a criação do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação de Jovens e Adultos, o PROEJA, pelo Decreto nº 5.773 e o lançamento do Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia. Em 2007, o Decreto nº 6.302 instituiu o Programa Brasil Profissionalizado e foi lançado o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. Também foi instituído o sistema Escola Técnica Aberta do Brasil – E-TEC Brasil, para oferta de cursos técnicos na modalidade a distância.

A criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia aconteceu em 2008 através da Lei nº 11.892. Das instituições federais de ensino técnico e tecnológico, 31 CEFET, 75 unidades de ensino descentralizadas, 39 escolas agrotécnicas, sete escolas técnicas federais e oito escolas vinculadas às universidades optaram pela transformação em Institutos Federais.

A Rede Federal foi composta por 38 Institutos Federais, dois Centros Federais de Educação Tecnológica, 25 Escolas Vinculadas e uma Universidade Tecnológica (MEC, 2010). Em 2012 o Colégio Pedro II foi incluído na Rede Federal (BRASIL, 2012).

2.2.2 A Expansão da Rede Federal no Brasil

A Lei nº 9.394, Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB, de 20 de dezembro de 1996, apresentou um capítulo próprio para a educação profissional. O tema foi regulamentado pelo Decreto nº 2.208/1997, que entre outras coisas permitiu a oferta de cursos superiores de tecnologia e criou também o Programa de Expansão da Educação Profissional (PROEP).

O PROEP teve como objetivo a implantação da reforma da educação profissional determinada pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional quanto à construção, reforma e ampliação das escolas, aquisição de equipamentos para laboratórios, despesas de consultoria, capacitação e serviços de terceiros. Os recursos foram provenientes do Acordo de Empréstimo nº 1052/OC-BR celebrado entre o MEC e o Banco Interamericano de Desenvolvimento – BID, com vigência final prevista para novembro de 2008. O valor do Contrato foi de US\$ 312 milhões, dos quais 50% provenientes do financiamento BID e 50% de contrapartida brasileira (FNDE, s/d.).

No entanto, a Lei nº 9.649 de 1998, vetava à União a criação de novas Escolas Técnicas Federais:

Art. 47. O art. 3º da Lei nº 8.948, de 8 de dezembro de 1994, passa a vigorar acrescido dos seguintes parágrafos:

§ 5º A expansão da oferta de educação profissional, mediante a criação de novas unidades de ensino por parte da União, somente poderá ocorrer em parceria com Estados, Municípios, Distrito Federal, setor produtivo ou organizações não governamentais, que serão responsáveis pela manutenção e gestão dos novos estabelecimentos de ensino (BRASIL, 1998).

Esta Lei abriu caminho para investimentos da União em obras e equipamentos mediante repasses financeiros para a criação de parcerias. Esses repasses foram realizados através do PROEP, que demandava a prestação de contas dos valores recebidos, bem como a devolução em caso de desvio da finalidade do projeto apresentado.

A Lei nº 9.649 foi alterada em 2005, com a Lei nº 11.195, que deu nova redação ao parágrafo 5º do art. 3º, mediante a troca da expressão “somente poderá ocorrer em parceria” para “ocorrerá,

preferencialmente, em parceria”, viabilizando a expansão da Rede (BRASIL, 2005).

Desse modo foi lançada a primeira fase do Plano de Expansão da Rede Federal (Plano de Expansão I). Nessa etapa, foram construídas 60 novas unidades e o CEFET do Paraná foi transformado em Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR. O plano teve como meta ofertar 500 mil vagas quando as escolas estivessem em pleno funcionamento, com cursos técnicos de nível médio, licenciaturas, cursos superiores de tecnologia, pós-graduação e cursos de formação inicial e continuada (PACHECO, 2011).

A segunda parte do Plano de Expansão (Plano de Expansão II) foi lançada em 2007 e previa a construção de 150 novas escolas, o que totalizaria 354 unidades de ensino em 2010 (MEC, 2009a), o que somente ocorreu em 2011.

De acordo com o MEC, 81 escolas seriam inauguradas em 2012 como parte do Plano de Expansão III, um investimento de R\$ 1,1 bilhão na expansão da educação profissional (MEC, 2011a).

2.2.3 A expansão da Rede Federal em Santa Catarina

A expansão da Rede Federal em Santa Catarina deu-se através dos Institutos Federais. Segundo Pacheco (2010), a proposta para os Institutos Federais é de instituições de ensino transversal - diálogo entre tecnologia e educação, com organização pedagógica verticalizada, da educação básica à superior, com o compromisso de intervenção em suas respectivas regiões, identificando problemas e criando soluções técnicas e tecnológicas para o desenvolvimento sustentável:

Neste projeto educacional, a contribuição com o progresso socioeconômico local e regional é fundamental, sendo, para isto, necessário o efetivo diálogo com outras políticas setoriais. Afirma-se, pois, a educação profissional e tecnológica como política pública, não somente pela fonte de financiamento de sua manutenção, mas principalmente, por seu compromisso com o todo social (PACHECO, 2010, p. 15).

Sobre a atuação regional dos Institutos, Pacheco (2010) esclarece que o território de abrangência das ações é a mesorregião onde o Instituto se localiza, mas pode ir além dela quando se concebe a sua

atuação em rede, intervindo para “explorar as potencialidades de desenvolvimento, a vocação produtiva de seu lócus, a geração e transferência de tecnologias e conhecimentos, e a inserção, nesse espaço, da mão de obra qualificada” (PACHECO, 2011, p. 22).

A Lei de criação dos Institutos Federais é clara quanto à atuação local dos Institutos como estratégia para fortalecer os arranjos produtivos e o desenvolvimento regional. Lê-se como finalidade e características dos Institutos:

I - 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; II - desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais; III – [...] IV - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal (BRASIL, 2008).

O desenvolvimento regional contribui para a fixação das pessoas no local, bem como atrai novas pessoas, além de melhorar a qualidade de vida, pois novos serviços são trazidos para a região. Fazer a interação dessas instituições federais de ensino profissional com a região em que estão inseridas demonstra preocupação com o desenvolvimento social e regional. Diminuir as diferenças entre as regiões, estimulando as áreas que não tiveram alteração significativa de crescimento, parece ser o objetivo das políticas públicas para o desenvolvimento regional. A Rede Federal se faz presente em todas as regiões de Santa Catarina através dos dois Institutos Federais criados, conforme relacionado no Quadro 1.

Quadro 1 - Regiões de SC e cidades com campus dos Institutos Federais em 2012.

Litoral	Camboriú, Florianópolis, Garopaba, Itajaí , Palhoça, São Francisco do Sul, São José
Nordeste	Araquari, Jaraguá do Sul, Joinville
Vale do Itajaí	Blumenau, Brusque, Gaspar, Ibirama, Rio do Sul
Planalto Norte	Canoinhas , São Bento do Sul
Planalto Serrano	Lages, Urupema
Sul	Araranguá, Criciúma, Sombrio, Tubarão *
Meio Oeste	Caçador, Videira
Oeste	Chapecó, Concórdia, Luzerna, São Carlos *, Xanxerê

* Sem quadro de servidores. Previsão de início de construção: 2º semestre de 2012.

Fonte: sites do IFC e IFSC.

O Instituto Federal Catarinense teve sua gestão inicial pela Escola Agrotécnica de Concórdia e hoje tem sua Reitoria em Blumenau, e o Instituto Federal de Santa Catarina teve sua gestão inicial em Florianópolis e permanece com sua Reitoria no município. Na sequência, apresenta-se um breve histórico dos Institutos Federais localizados no Estado de Santa Catarina.

2.2.3.1 O Instituto Federal Catarinense

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense (IFC) é fruto da integração das escolas agrotécnicas de Concórdia, Rio do Sul e Sombrio com os Colégios Agrícolas de Araquari e Camboriú, que eram vinculados à Universidade Federal de Santa Catarina.

O IFC possuía, no início de 2012, seis *campi* localizados em Rio do Sul, Concórdia, Videira, Camboriú, Araquari e Sombrio. Há também

quatro *campi* Avançados: Ibirama, São Francisco do Sul (está funcionando em sede provisória), Luzerna e Blumenau, município onde está instalada a Reitoria. O IFC também está presente no município de Abelardo Luz, como Polo da Rede Federal. Estão em fase de implantação os *campi* Brusque e São Bento do Sul, mas esses até fevereiro de 2012 não tiveram as obras iniciadas. Todos os *campi* e *campi* avançados possuem quadro de servidores próprio.

O Campus Concórdia é o mais antigo e iniciou suas atividades pedagógicas em março de 1965, como Ginásio Agrícola, tendo seu funcionamento sido autorizado pelo Decreto nº 6073/67. Em 1972 foi transformado em Colégio Agrícola, Decreto nº 70.513. Em 1979 passou a denominar-se Escola Agrotécnica Federal de Concórdia, Decreto nº 83.935. Foi transformado em Autarquia Federal pela Lei nº 8.731 de 16 de novembro de 1993, vinculada ao Ministério da Educação (IFC-CONCÓRDIA, 2012).

A oferta do Curso Técnico em Agropecuária em regime de escola-fazenda está presente nos *campi* do IFC, pois há infraestrutura de alojamento e refeitório principalmente para os menos favorecidos (IFC, 2012). Conforme o site institucional há preocupação com uma interferência positiva na região em que se insere:

Preferencialmente, buscamos o atendimento das demandas regionais de localização dos *campi*, com isso esperamos a interferência positiva na transformação da realidade social e econômica, contribuindo para desenvolvimento dos arranjos produtivos locais e regionais. [...]

A proposta do IFC, a partir de uma gestão democrática, é aproximar o diálogo com a realidade local e regional na busca de soluções, em especial, aquelas relacionadas com a educação profissional, reafirmando o compromisso da oferta de educação pública e gratuita de qualidade em todos os níveis e modalidades para os catarinenses (IFC, 2012).

O IFC oferece cursos de Formação Inicial e Continuada, Técnico de Nível Médio, Superior de Tecnologia, Licenciatura, Bacharelado, Engenharia e Pós-graduação (APÊNDICE A).

2.2.3.2 O Instituto Federal de Santa Catarina

O Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) é uma instituição pública federal vinculada ao Ministério da Educação (MEC) por meio da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC). Tem sede e foro em Florianópolis, com autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar.

A missão do IFSC é desenvolver e difundir conhecimento científico e tecnológico, formando indivíduos capacitados para o exercício da cidadania e da profissão. Sua visão de futuro é consolidar-se como centro de excelência na educação profissional e tecnológica no Estado de Santa Catarina.

A origem do IFSC remonta ao Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909, do Presidente Nilo Peçanha, que criou a Escola de Aprendizes Artífices de Santa Catarina. A Escola foi instalada em Florianópolis no dia 1º de setembro de 1910, na Rua Almirante Alvim, nº 17, em prédio cedido pelo Governo do Estado de Santa Catarina e teve como primeiro diretor José Cândido da Silva. A instituição oferecia, além do ensino primário, formação em desenho, oficinas de tipografia, encadernação e pautação, cursos de carpintaria da ribeira, escultura e mecânica (ferraria e serralheria). A matrícula inicial foi de 100 alunos, sendo que a frequência média do ano foi de 75 alunos (ALMEIDA, 2010). Em 1913 foi instalada na Escola a Associação Cooperativa e de Mutualidade, organizada entre os alunos e regulamentada pelo Regulamento da Escola, com a finalidade de:

Promover e auxiliar todas as medidas tendentes a facilitar a produção das oficinas e aumentar-lhes a renda, sem prejuízo do ensino; Promover o aperfeiçoamento dos produtos; Promover a defesa dos direitos e interesses dos alunos associados; Desenvolver por todos os modos os pendores altruísticos dos sócios, estimulando-lhes o sentimento de solidariedade humana; [...] Entregar aos sócios, que completarem o curso da escola, ferramentas e utensílios indispensáveis para o seu ofício; Quando julgar conveniente, adquirir ou facilitar a aquisição de vestuários, livros e outros objetos úteis aos sócios, facultando-lhes o pagamento em prestações (ALMEIDA, 2010, p. 24).

Os trabalhos executados nas oficinas eram colocados à venda em um mostruário e 70% da renda arrecadada eram destinados para a aquisição de materiais para os trabalhos das oficinas. Dos 30% restantes, 20% eram destinados à caixa da Associação e 10% eram distribuídos para os aprendizes, em prêmios. Em 1918, o Decreto n° 13.064 apresentou um novo Regulamento para a Escola, permitindo a criação de matrículas no mês de agosto e o curso noturno de aperfeiçoamento para operários. Por conta do espaço físico limitado e instalações em péssima condição de conservação, a Escola mudou-se em 1920 provisoriamente para um prédio comprado pelo Governo do Estado na Rua Presidente Coutinho. Um novo prédio foi inaugurado em 15 de novembro de 1922 na Rua Almirante Alvim. Almeida (2010) relata como problemas da Escola, na época, a evasão e a baixa frequência. O aluno, na década de 20, fazia o curso primário e o de desenho em dois anos, seguidos de um curso de adaptação correspondente ao 3° ano. Esse curso de adaptação era em todas as oficinas, para o desenvolvimento das aptidões dos alunos; só depois tinham início os cursos profissionais de três anos.

Desde a fundação houve aulas de instrução militar e Educação Física. Em 1928 foi criado um batalhão de escoteiros. Na década de 30, o curso de adaptação foi substituído pelo curso pré-vocacional, que englobava o ensino primário, ou seja, o aluno tinha dois anos de pré-vocacional e quatro anos de curso profissional. Caso comprovasse aptidão profissional e tivesse o ensino primário concluído, o aluno poderia matricular-se no 2° ano do pré-vocacional ou no 1° ano do profissional. Em 1937, passou a denominar-se Liceu Industrial de Santa Catarina, com o objetivo de fornecer profissionais especializados para o crescente desenvolvimento industrial e ofertava os seguintes cursos: Mecânica de Máquinas, Fundição, Tipografia e Encadernação, Cerâmica, Carpintaria, Marcenaria, Serralheria e Alfaiataria (ALMEIDA, 2010).

O Decreto-Lei n° 4.073 de 1942, a Lei Orgânica do Ensino Industrial, estabeleceu as bases do ensino industrial e foram criados os cursos industriais básicos, os cursos de mestría destinados aos diplomados em curso industrial e os cursos técnicos, para o ensino de técnicas e funções na indústria. Esse Decreto-Lei transformou o Liceu Industrial em Escola Industrial de Florianópolis, que sofreu um processo de centralização de decisões no Ministério da Educação e Saúde. Para incentivar a permanência dos alunos, o pagamento pelos trabalhos produzidos nas oficinas, suspenso em 1942, foi restabelecido em 1946.

Acontecimento marcante, também em 1946, foi a criação do Grêmio Cultural Cid Rocha Amaral (ALMEIDA, 2010).

Almeida (2010) aponta que as mulheres ingressaram na Escola no vestibular de 1950, nos cursos de Alfaiataria, Tipografia e Encadernação, mas somente uma se formou em 1955 e o ingresso de mulheres cessou em 1958. Nessa década, quase todos os alunos estavam na escola em regime de internato, o que antes era feito através de bolsas das prefeituras, mas o sistema terminou na década de 70. O início dos anos 60 foi marcado por dificuldades financeiras e pelas instalações precárias, ao mesmo tempo em que eram implantados os cursos técnicos e o serviço de orientação educacional previsto no Decreto-Lei nº 4.073 de 1942. Outro ponto marcante do período é a implantação do Conselho de Representantes, em 1961.

Almeida (2010) relata que a partir de 1962 a Escola foi progressivamente instalando-se na Avenida Mauro Ramos, endereço atual do Campus Florianópolis do IFSC. Em 1963 foi implantado o Conselho de Professores. Em 1965, a Lei nº 4.859 trouxe nova mudança de Escola Industrial de Florianópolis para Escola Industrial Federal de Santa Catarina. A partir de 1968, especializou-se em cursos técnicos de segundo grau, como Escola Técnica Federal de Santa Catarina (ETF/SC), Portaria Ministerial nº 331. Em 1974 o Decreto nº 75.049 extinguiu o Conselho de Representantes e criou o Conselho Técnico-Consultivo, de caráter não deliberativo.

Na década de 80 começou a expansão da ETF/SC: em 1986 foi iniciada a implantação da Unidade de Ensino Descentralizada de São José; e em 1994, a Unidade de Ensino Descentralizada de Jaraguá do Sul. Ainda em 1994, foi implantado o Curso Técnico de Enfermagem em Joinville em parceria com o Hospital Dona Helena, que cedeu as instalações e os equipamentos.

Em 1990 foram implantados os cursos subsequentes ao Ensino Médio, chamados na época de pós-médios, com um ano e meio a dois anos de duração, para egressos do Ensino Médio ou dos cursos técnicos regulares da própria ETF/SC. Em 1997 e 1998 a ETF/SC implantou os cursos pós-técnicos, que funcionavam como uma espécie de especialização. Em 1998 a ETF/SC implantou uma direção geral que tinha seu gabinete em Florianópolis, na sede da Avenida Mauro Ramos (ALMEIDA, 2010).

Com a Reforma da Educação Profissional, no ano 2000, os cursos técnicos integrados ao Ensino Médio foram extintos e a Escola passou a oferecer cursos técnicos e o curso de Ensino Médio. A Lei nº 8.948 de

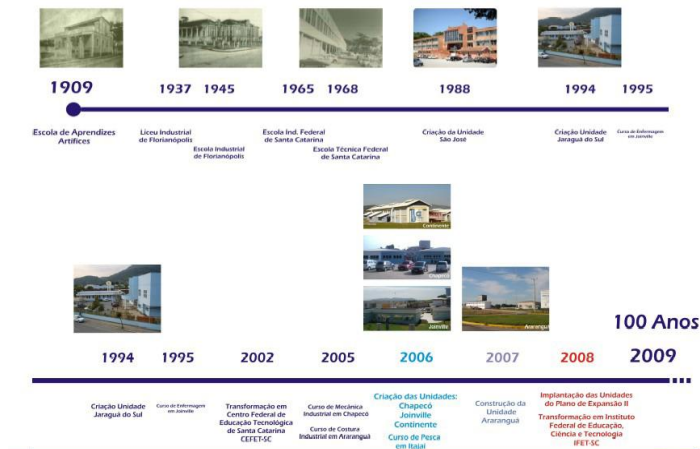
1994 transformou as Escolas Técnicas Federais em Centros Federais de Educação Tecnológica – CEFET, nos moldes da Lei nº 6545 de 1978, que transformou as Escolas Técnicas Federais de Minas Gerais, do Paraná e Celso Suckow da Fonseca em Centros Federais de Educação Tecnológica e autorizou estas instituições a ofertar cursos superiores e pós-graduação. No entanto, a transformação da ETF-SC em CEFET/SC deu-se apenas em 2002 e a instituição passou a oferecer cursos superiores de tecnologia. Os cursos de pós-graduação *lato sensu* passaram a ser oferecidos em 2005.

Almeida (2010) relata que foi em 2004 que aconteceu a implantação da modalidade de Ensino Médio para Jovens e Adultos - EMJA, que consistia da oferta de Ensino Médio para maiores de 21 anos. Em 2006, o EMJA foi progressivamente sendo extinto, dando lugar ao PROEJA – Programa de Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos, Decreto nº 5.478/05. O ano de 2005 foi marcado pela criação do Núcleo de Atendimento aos Portadores de Necessidades Especiais, o NAPNE. O Decreto nº 5.154 de 2004 permitiu a volta dos cursos técnicos integrados ao Ensino Médio, o que o CEFET/SC atendeu a partir de 2006 (ALMEIDA, 2010).

Paralelo a isso, desde 2000 o IFSC iniciou atividades de Educação a Distância, como o Curso de Qualificação Profissional e Básica de Introdução à Refrigeração e ao Condicionamento de Ar, pela Unidade de São José em 2000 e o Curso Técnico em Eletrotécnica Profissionalizante pela Unidade de Florianópolis em 2002. O Decreto nº 5.800 de 2006 criou o sistema Universidade Aberta do Brasil - UAB, ao qual o IFSC aderiu em 2009 e lançou 6 turmas do Curso Superior de Tecnologia em Gestão Pública (ALMEIDA, 2010). Também na Educação a Distância, o IFSC aderiu ao programa Escola Aberta do Brasil, e-TEC Brasil, em 2007. O e-TEC visa à oferta de educação profissional e tecnológica à distância, em regime de colaboração entre União, Estados, Distrito Federal e municípios (MEC, 2012).

A partir de 2005 o CEFET/SC iniciou o processo de implantação de novos campi em Chapecó, Joinville, Araranguá e mais um campus em Florianópolis (o Florianópolis-Continente) que é uma unidade federalizada, voltada para a área de Turismo e Hospitalidade. Esses *campi* foram inaugurados em 2006. Em 2008, o CEFET/SC foi transformado em Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, Lei nº 11.892. A evolução histórica do IFSC até 2009 pode ser observada na figura a seguir.

Figura 1 - Evolução histórica do Instituto Federal de Santa Catarina



Fonte: Plano de Desenvolvimento Institucional (IFSC, 2009, p. 11).

A partir de 2009, o IFSC iniciou as atividades do Plano de Expansão II, para implantação de *campi* nos municípios de Itajaí, Lages, Canoinhas, São Miguel do Oeste, Gaspar, Criciúma, Xanxerê (unidade federalizada), Urupema, Caçador, Palhoça e outro campus em Jaraguá do Sul. Também começou seus trabalhos com um Polo da Rede em Içara. Em 2010 iniciou também os trabalhos de implantação de Campus em Garopaba, São Carlos e de um Polo da Rede em Siderópolis. Já em 2011, foi iniciada a implantação de um campus em Tubarão. Para o primeiro semestre de 2012, a probabilidade é que os *campi* Palhoça-Bílingue e Itajaí mantenham suas atividades em sedes provisórias, pois as obras ainda não foram concluídas. As obras do Campus Garopaba iniciaram no segundo semestre de 2012; já São Carlos e Tubarão terão as obras iniciadas em 2013.

A expansão do IFSC no Estado de Santa Catarina pode ser observada no quadro a seguir.

Quadro 2 - A expansão do IFSC e municípios contemplados.

1986	São José		
1994	Jaraguá do Sul Joinville - Curso Técnico em Enfermagem		
2006 Expansão I	Florianópolis-Continente Chapecó	Araranguá	Joinville
2010 Expansão II	Lages	Palhoça-Bilíngue	Canoinhas
	Itajaí	Xanxerê	Criciúma
	Gaspar	Jaraguá do Sul - GW	Urupema
	Caçador	São Miguel do Oeste	
2012 Expansão III	Garopaba	São Carlos	Tubarão

Fonte: ALMEIDA (2010) e documentos internos da Diretoria de Expansão do IFSC.

A partir do Plano de Expansão II, os critérios em destaque para escolha dos municípios onde seriam implantados os *campi* da Rede Federal foram definidos na Chamada Pública MEC/SETEC n.º 001/2007:

- a) distribuição territorial equilibrada das novas unidades de ensino;
- b) cobertura do maior número possível de mesorregiões em cada Unidade da Federação;
- c) proximidade das novas unidades de ensino aos Arranjos Produtivos Locais instalados e em desenvolvimento;
- d) interiorização da oferta pública de educação profissional e de ensino superior;
- e) redução dos fluxos migratórios originados nas regiões interioranas com destino aos principais centros urbanos;
- f) aproveitamento de infraestruturas físicas existentes;
- g) identificação de potenciais parcerias (MEC, 2007, p. 1-2).

Através dessa Chamada Pública o município interessado em implantar uma nova unidade da Rede Federal de Educação Tecnológica encaminhava sua proposta ao MEC para avaliação, o que gerou um *ranking* dentro dos Estados, estabelecendo a ordem de implantação das novas unidades.

O IFSC oferece cursos de Formação Inicial e Continuada, Técnico de Nível Médio, Superior de Tecnologia, Licenciatura, Bacharelado, Engenharia e Pós-graduação - especialização e mestrado (APÊNDICE B).

Na modalidade de ensino a distância (EAD), o IFSC oferta cursos de especialização em Ensino de Ciências, Gestão em Saúde, Gestão Pública, Mídias na Educação, e Educação para a Diversidade com Ênfase em Educação de Jovens e Adultos. Os municípios atendidos pela EAD em Santa Catarina são Blumenau, Florianópolis, Itajaí, São Miguel do Oeste, Araranguá, Itapema, Joinville, Laguna, Tubarão, Caçador, Campos Novos, Palhoça, Porto União, Chapecó, Indaial, Palmitos e São José. Em outros Estados, está presente em Jales (SP), Foz do Iguaçu (PR), Nova Londrina (PR), Cachoeira do Sul (RS), São João do Polêsine (RS) e Tio Hugo (RS).

Segundo o seu PDI (IFSC, 2009), os eixos tecnológicos para cursos técnicos e cursos de graduação tecnológica são:

- a) Ambiente, Saúde e Segurança;
- b) Controle e Processos Industriais;
- c) Hospitalidade e Lazer;
- d) Informação e Comunicação;
- e) Infraestrutura;
- f) Gestão e Negócios;
- g) Produção Alimentícia;
- h) Produção Industrial;
- i) Recursos Naturais; e
- j) Produção Cultural e Design.

Os cursos do eixo Turismo e Hospitalidade, anteriormente chamado Hospitalidade e Lazer, são ofertados pelo Campus Florianópolis-Continente, cuja implantação veio ao encontro do APL de Turismo, e mais recentemente, também pelo Campus Avançado Garopaba. As atividades relacionadas ao turismo no Brasil têm crescido, assim como os postos de emprego, no entanto, é difícil encontrar registros quanto à qualificação dos trabalhadores em instituições federais de ensino, apenas sobre a atuação do Ministério do Turismo e suas parcerias:

Os poucos dados disponíveis sobre a qualificação profissional em Turismo no Brasil resultam dos registros das ações empreendidas pelo Ministério do Turismo, por meio de parcerias com instituições especializadas e dos cursos oferecidos pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2010a, p. 33).

O Ministério do Turismo e o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC, qualificaram de 2002 a 2008, 1.307.805 pessoas (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2010a).

A Rede Federal certificou, no período de 2007 a 2011, através do Campus Florianópolis-Continente, 2.024 alunos em cursos técnicos, cursos de qualificação, especialização e programa CERTIFIC. Dos 549 alunos que integralizaram a carga horária dos cursos técnicos, 167 concluíram o estágio e obtiveram o Diploma de Nível Técnico.

2.3 A CONCEPÇÃO DO CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE NO CONTEXTO DA ECONOMIA DO TURISMO EM FLORIANÓPOLIS

Em 2010, Santa Catarina foi o terceiro Estado do Brasil em registro de chegadas de turistas estrangeiros (13,2%), sendo superado apenas por São Paulo e Rio de Janeiro. Sua capital, Florianópolis, ocupa desde 2006 o quarto lugar entre as cidades mais visitadas por motivo de viagem de negócios e é um polo receptor de turismo nacional e internacional, sendo um dos 65 destinos indutores do desenvolvimento turístico regional (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2011).

A expansão do turismo em Florianópolis aconteceu na década de 1980. Segundo Ouriques (1998), de 1985 a 1995 o número de leitos nos hotéis aumentou de 5.029 para 10.282; já nos leitos não classificados na EMBRATUR, o incremento foi de 141,90%.

Uma pesquisa realizada pela Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo de Santa Catarina – FECOMÉRCIO, com cerca de dois mil turistas em Florianópolis, Balneário Camboriú e Imbituba, em janeiro e fevereiro de 2012, apontou que o tempo médio de permanência do turista em Florianópolis foi de 9,59 dias. A média de idade dos turistas era de 31-40 anos, a maioria da classe média, com presença das classes A (15%) e B (11%). A média de ocupação da rede hoteleira foi de 76% e os turistas eram em maioria de Santa Catarina, Rio Grande do

Sul, São Paulo e Paraná. A FECOMÉRCIO avaliou o desempenho da temporada 2012 como tímido devido à desaceleração da economia brasileira, que acabou gerando menos empregos em 2011, e à valorização do Real em relação ao restante das moedas sul-americanas (FECOMÉRCIO, 2012).

A localização do município no MERCOSUL e a proximidade dos grandes centros urbanos do país também são importantes. Moretto Neto (2005) destaca o potencial turístico de Florianópolis por seus atrativos naturais e culturais, pelo porte da estrutura urbana e equipamentos de consumo coletivos disponíveis, e a proximidade espacial de grandes mercados emissores regionais, com deslocamento aéreo não superior a 90 minutos das localidades do Rio de Janeiro, Buenos Aires, Montevidéu e Assunção. Por outro lado, o mesmo autor apresenta as fraquezas de competitividade turística de Florianópolis, como: domínio de *tour* operadores argentinos; caráter anêmico e difuso das entidades classistas; ausência de oferta especializada; forte sazonalidade; ausência de capital humano profissional. Nessa ótica, Moretto Neto apresenta como um dos caminhos alternativos para o município a aliança entre centros de excelência, entidades empresariais e governamentais.

A área de formação técnica e tecnológica em Turismo e Hospitalidade é composta de cursos relacionados a turismo, hotelaria, gastronomia e eventos. A primeira experiência efetiva do IFSC com a área de Turismo e Hospitalidade aconteceu em parceria com a Escola de Turismo e Hotelaria Canto da Ilha, da Central Única dos Trabalhadores, no Norte da Ilha, que foi inaugurada em 05/12/2003 pelo Ministro da Educação, Cristovam Buarque. Foram investidos 800 mil reais na Escola por meio do PROEP – Programa de Expansão da Educação Profissional (OLIVEIRA, 2011).

A Escola de Turismo e Hotelaria Canto da Ilha oferece educação profissional desde 2003, com cursos de Educação Profissional Inicial e Continuada nas áreas de Informática, Gastronomia e Higiene e Manipulação de Alimentos, Espanhol, Arte e Cultura, Relações Comerciais e Vendas, Gestão Hoteleira e de Restaurantes, Manutenção de Motores de Barcos, cursos de Educação Profissional integrada à Elevação de Escolaridade e Cursos Técnicos na Área do Turismo e Hospitalidade (CUT, 2011).

Da parceria com a Escola de Turismo e Hotelaria Canto da Ilha saíram dois projetos de cursos técnicos: Turismo e Hotelaria. A parceria, no entanto, terminou com a formatura da terceira turma em 2003 (BROGNOLI *et al*, 2005).

Ressalta-se que em 2003, estudantes e professores do IFSC, denominado na época CEFET/SC, sob a coordenação da professora Daniela de Carvalho Carrelas, realizaram uma pesquisa em que avaliaram 288 estabelecimentos de hospedagem no município, concluindo que os trabalhadores dos hotéis não tinham opção gratuita de aperfeiçoamento. Como citado por Oliveira (2011, p. 222),

No Estado de Santa Catarina, em 2003, havia cerca de 30 cursos superiores de turismo, hotelaria e gastronomia, todos particulares, cobrando em média uma mensalidade de 500 reais (180 dólares) por aluno. Em Florianópolis, de forma geral, os formandos em cursos profissionalizantes procuravam emprego em áreas de chefia e gestão, mas o que faltava eram cursos públicos oferecidos pela União, estado e Município – que proporcionassem às pessoas de baixa renda uma preparação para o mercado de trabalho.

Terminada a parceria com a Escola Sul, o trabalho do IFSC continuou com um grupo multidisciplinar, a Comissão de Análise para Implementação de Cursos Profissionalizantes de Níveis Básico, Técnico e Superior de Tecnologia na Área de Turismo e Hospitalidade, composta por cinco docentes. Para o grupo,

A qualificação profissional para o turismo pode ser alavancada através de cursos públicos e gratuitos que promovam a profissionalização responsável de trabalhadores. Pretende-se, de um lado, qualificar profissionais para minimizar impactos ambientais e sociais, na comunidade receptora. De outro, contribuir para a inclusão social, preparando esses profissionais para se adequarem às exigências do mercado, facilitando a sua empregabilidade.

Mesmo não creditando à educação a responsabilidade total pela solução dos problemas sociais, acredita-se poder interferir, através dela, no processo exploratório da atividade turística. Educar para o turismo não implica somente ofertar cursos na área, mas também atuar de forma ampla, orientando olhares e atitudes que contribuam no sentido da sustentabilidade.

Implica contribuir para melhoria nas condições de trabalho dos indivíduos que atuam na área, bem como nas condições de vida da comunidade receptora, além de oferecer serviços de qualidade ao turista. E, implica ainda, em contribuir na elaboração de políticas públicas [...] (BROGNOLI *et al.*, 2005, p. 52).

Em 2006 o IFSC tomou conhecimento de que a União havia solicitado que fossem devolvidas as instalações localizadas no bairro de Coqueiros, que estavam à disposição de uma universidade particular. A localização, junto à Via Gastronômica de Coqueiros, era propícia para a proposta dos cursos, pois em 2004 já havia na avenida litorânea de Coqueiros ao bairro Bom Abrigo 17 restaurantes, 4 confeitarias, 10 bares, 3 lanchonetes, uma casa de eventos e uma casa noturna (OLIVEIRA, 2011), apesar da Via Gastronômica ter sido oficialmente criada somente em 2007 pelo Decreto Municipal nº 7.228 de 2007 (ALLPRESSCOM, 2012).

As instalações em questão, dois prédios situados na Rua 14 de Julho, nº 150, haviam sido construídas com recursos da União e foram cedidas ao governo estadual para a implantação da Escola Catarinense de Gastronomia, uma proposta de escola comunitária. O governo estadual cedeu os prédios a uma universidade particular, que por sua vez cedeu o espaço para um instituto de artes culinárias que tinha convênio com o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE (ALMEIDA, 2010). Consultado pelo MEC, o IFSC confirmou seu interesse no imóvel em Florianópolis para a implantação de cursos técnicos, cursos de formação inicial e continuada e cursos superiores na área de turismo e hospitalidade, pois Florianópolis é cidade polo dos arranjos produtivos locais de aquicultura/ostra, carcinicultura (cultivo de camarões), tecnologia da informação e turismo (COSTA, 2010).

A inauguração do Campus ocorreu em agosto de 2006. Esse movimento de federalização, a retomada das escolas comunitárias, ocorreu em todo o território nacional. Além das instalações em Coqueiros, o IFSC recebeu do MEC no mesmo período as instalações onde se localizam o Campus Xanxerê e o Campus Jaraguá do Sul – Geraldo Werninghaus.

O Campus Florianópolis-Continente teve como metas iniciais a qualificação e formação técnica dos trabalhadores que exerciam funções sem formação, ou com formação parcial, relacionadas aos setores de

alimentos e bebidas, hospedagem, eventos e turismo (IFSC-CONTINENTE, 2012a).

De acordo com o primeiro regimento interno do Campus:

Art.2º São finalidades da Unidade:

- a) proporcionar ao educando formação que o capacite para o exercício pleno da cidadania e da profissão;
- b) contribuir para o desenvolvimento social, cultural, econômico e tecnológico da comunidade onde a Unidade está inserida;
- c) promover o bem estar, o desenvolvimento e a integração da comunidade escolar (IFSC-CONTINENTE, 2012, p. 4).

Tendo como foco a região onde está inserido o Campus, os cursos ofertados são do eixo Hospitalidade e Lazer, com a proposta de capacitar trabalhadores e gestores da área, ofertando cursos técnicos de nível médio em Gastronomia (antigos cursos técnicos de Cozinha e Serviços de Bar e Restaurante), Panificação e Confeitaria (antigo curso de Panificação) e Hospedagem, com duração de um ano ou um ano e meio. Além destes, há oferta simultânea de cursos de qualificação profissional de curta duração, tais como Cerimonial e Protocolo, Língua Inglesa Aplicada, Língua Espanhola Aplicada, Operações Básicas de Bar e Restaurante, Operações Básicas de Cozinha, *Room Service* e Café da Manhã, Condutor Ambiental e Local, Operações em Recepção e Reservas (IFSC-CONTINENTE, 2012a).

Oliveira (2011a) aponta a dificuldade encontrada pelos professores que ingressam nessas instituições sem experiência em docência na Educação Profissional e Tecnológica (EPT):

Os professores desse universo educacional possuem formação profissional específica para sua área de atuação, mas não para a docência. Esse panorama exclui a possibilidade de exigência de formação específica para a docência para atuação na EPT. Nessa perspectiva, surge o questionamento: como se dá a formação para a docência nesse contexto?

Esse profissional que exercia nas empresas, no mercado de trabalho, outras funções que não a docência vê-se agora tendo que lidar com planos

de curso, planos de ensino, planos de aula, metodologias para o ensino, estratégias para manter o aluno atento ao que ensina, problemas de disciplina, conteúdos a serem ensinados em um Curso Técnico e toda uma estrutura que demanda outros saberes que não aqueles que ele vivenciou na formação inicial.

Esse novo cenário para o profissional que agora se vê como docente é nebuloso, e as luzes que apontam para ele parecem ofuscadas por uma infinidade de atuações. As diversas especificidades envolvidas no universo pedagógico nem sempre possibilitam a esse profissional identificar a ação mais acertada e coerente. Diante desse panorama com políticas públicas que não dão conta da formação dos professores da Educação Profissional, fica a cargo das Instituições que oferecem essa modalidade de ensino a responsabilidade em formar ou não os professores.

Nesse segmento, os professores são selecionados para fazer parte do quadro docente a partir da sua formação inicial, como por exemplo, a engenharia de alimentos ou a gastronomia, no caso de atuação num curso de Cozinha, por exemplo. Enquanto na Academia os professores são contratados pela produção em pesquisa, fundamentalmente, na EPT, a experiência profissional adquirida no mercado de trabalho tem maior relevância (OLIVEIRA, 2011a, p.14).

Na organização curricular dos cursos, são pontos marcantes a educação ambiental, o estudo das normas técnicas e de segurança, empreendedorismo, redação técnica, além do exercício do trabalho em equipes. Segundo o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC, o eixo Turismo e Hospitalidade compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, viagens, eventos, serviços de alimentação, bebidas, entretenimento e interação, em atividades “integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais” (MEC, 2009).

2.3.1 Cursos e programas do Campus relacionados ao setor de Alimentação Fora do Lar

O Campus Florianópolis-Continente oferta qualificação, formação técnica e tecnológica nos itinerários formativos do turismo, eventos, alimentos e bebidas e hotelaria, que compõem o eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer. São cursos de formação inicial e continuada e cursos técnicos de nível médio e um curso superior de tecnologia.

Os cursos do Campus foram originalmente concebidos de forma coletiva com os docentes, conforme apresenta Oliveira (2011a), a partir de reuniões de formação. Num primeiro momento, o grupo dialogou sobre o perfil do profissional que esperavam formar nos cursos técnicos, as atividades que os egressos desempenhariam profissionalmente, os conhecimentos necessários para as áreas técnicas, entre outros aspectos:

Acreditávamos que a elaboração dos Cursos Técnicos, em uma primeira etapa, deveria acontecer coletivamente, para que todos contribuíssem a partir de suas práticas e referenciais fazendo daqueles momentos uma prática formativa [...]. Ao planejar as atividades do *campus*, previa-se a implantação de cursos de Alimentos e Bebidas que agregassem todas as especificidades das duas áreas em um único curso, como já acontecia, por exemplo, na Universidade Tecnológica do Paraná (UTF-PR). Os professores das diferentes áreas recém-chegados tomaram conhecimento da pesquisa de mercado realizada pelo então CEFET-SC, a qual apontava para o amadorismo dos profissionais que atuavam na área. Através da realização de uma oficina de elaboração de matriz curricular para os Cursos Técnicos, tivemos a palestra de profissionais envolvidos com o tema da formação técnica, como a ministrada pelo professor Paulo Roberto Wollinger, também professor do IFSC, que ocupava naquela ocasião uma importante posição no MEC com relação à implantação de cursos superiores de tecnologia. Com isso, procurou-se uma iniciativa para enfrentar a questão da falta de uma diretriz de formação para esses *lôcus* profissionais (OLIVEIRA, 2011a, p.19).

A partir de 2008 houve uma avaliação dos cursos elaborados e trabalharam a integração do currículo:

Após as discussões amparadas nos trabalhos de Perrenoud (1999) e Deluiz (2001), os professores avaliaram os cursos elaborados inicialmente; a partir de 2008, os cursos que apresentavam competências para cada unidade curricular passaram a focar competências e habilidades gerais para o curso. Essa reorganização é justificada pelo fato de a pedagogia das competências trabalhar a integração do currículo. Sendo assim, as unidades curriculares que constituem a matriz curricular de um curso necessitam se organizar de modo que uma determinada competência possa ser trabalhada em diferentes unidades, o que muda é o enfoque dado em cada unidade curricular (OLIVEIRA, 2011a, p.21).

2.3.1.1 Cursos Técnicos de Nível Médio

Os cursos técnicos de nível médio têm como objetivo capacitar o aluno com conhecimentos teóricos e práticos nas diversas atividades do setor produtivo. São abertos aos candidatos que tenham concluído o ensino fundamental. Para a obtenção do diploma de técnico é necessária a conclusão do ensino médio, que pode ser ofertado integrado ao curso técnico ou de forma concomitante (MEC, 2009).

2.3.1.1.1 *Curso Técnico em Cozinha*

O Curso Técnico em Cozinha possui carga horária de 960 horas e o aluno recebe a certificação de Auxiliar de Cozinha ao integralizar 400 horas. O objetivo do curso é formar o cidadão profissional apto a atuar com responsabilidade socioambiental na produção de alimentos. O projeto pedagógico do curso evidencia o compromisso da instituição com a qualificação do trabalhador em turismo:

Santa Catarina tem um grande potencial para o desenvolvimento das atividades turísticas. [...] O crescimento rápido e desenfreado da oferta de serviços relativos ao turismo contrapõe-se ao

baixo crescimento qualitativo dos mesmos. Ainda caminha a passos lentos no sentido de uma necessária profissionalização, haja vista a quase inexistente participação pública na formação de profissionais para essa área de atividade. A preocupação do poder público local com a exploração do turismo, pautada na responsabilidade social e na sustentabilidade ambiental, parece existir apenas no discurso dos dirigentes.

A presença crescente da área de Turismo e Hospitalidade na economia catarinense impõe ao Centro Federal de Educação Tecnológica de Santa Catarina (CEFET/SC) a necessidade de seu envolvimento com esse segmento. O compromisso dessa instituição com a qualificação de trabalhadores para atuarem no mercado profissional está atrelado, não só à identificação de necessidades regionais de qualificação existentes, mas também, à oferta de cursos de qualidade. A partir das necessidades regionais identificadas, ordena-se a oferta de cursos de acordo com as modalidades previstas em Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9394 de 20/12/1996), e com os critérios estratégicos de qualidade previstos pela instituição (CEFET, 2007).

Segundo o projeto pedagógico do curso, o técnico em cozinha é qualificado para: selecionar e higienizar os alimentos; preparar os alimentos; higienizar e preparar o espaço de trabalho; acondicionar os alimentos; e decorar os pratos para o serviço. Já o auxiliar de cozinha está apto a: selecionar e higienizar os alimentos; pré preparar os alimentos de acordo com métodos básicos de preparação de alimentos; higienizar e preparar o espaço de trabalho; e acondicionar e armazenar os alimentos.

A primeira turma do curso iniciou no segundo semestre de 2007; desde então, até o segundo semestre de 2011, foram ofertadas 360 vagas (10 turmas), para as quais 1.703 pessoas se inscreveram (4,7 candidatos por vaga). A maior procura pelo curso aconteceu em 2010 quando 299 candidatos concorreram às 36 vagas do turno vespertino.

Nesse período, 215 alunos integralizaram a carga horária do curso, mas só foram expedidos 34 diplomas pois o mesmo só é

concedido ao aluno que conclui os dois módulos do curso e o estágio. Do mesmo modo, foram expedidas 131 certificações intermediárias de Auxiliar de Cozinha (para quem integralizou 400 horas).

Os cursos técnicos em Cozinha e Serviços de Bar e Restaurante foram reunidos no Curso Técnico em Gastronomia a partir de 2012.

2.3.1.1.2 Curso Técnico em Serviços de Bar e Restaurante

O Curso Técnico em Serviços de Bar e Restaurante possui carga horária de 800 horas, sendo que o aluno recebe a certificação de Garçom ao concluir o primeiro módulo (400 horas), e Técnico em Bar e Restaurante, ao concluir os dois módulos (800 horas). O objetivo do curso é formar o cidadão profissional apto a atuar com responsabilidade socioambiental como coordenador e operador de serviços no setor de hospedagem, restaurantes, bares e similares.

Segundo o projeto pedagógico do curso, o técnico em Serviços de Bar e Restaurante é qualificado para:

1. Organizar, operacionalizar e supervisionar os serviços de alimentos e bebidas.
2. Planejar e controlar estoques e compras do setor.
3. Aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas.
4. Comercializar os produtos do setor de alimentos e bebidas.
5. Analisar as relações culturais e de trabalho na área de alimentos e bebidas.
6. Identificar e aplicar nos serviços de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente.
7. Comunicar-se de forma clara, articulada e cortês no contexto profissional (IFSC, 2010, p. 12)

A primeira turma do curso teve início no segundo semestre de 2007 com 36 vagas. Desde então, até o segundo semestre de 2011, foram ofertadas 360 vagas (10 turmas), para as quais 295 pessoas se inscreveram (0,8 candidato por vaga). No entanto, só foram preenchidas 322 vagas.

A maior procura pelo curso aconteceu em 2009 quando 55 candidatos concorreram às 36 vagas do turno matutino. Por outro lado, a

menor procura pelo curso ocorreu em 2011 no turno vespertino, quando a relação candidato/vaga ficou em 0,3.

De 2007 a 2011, 124 alunos integralizaram a carga horária do curso. Destes, 73 obtiveram o diploma de Técnico e 131 obtiveram certificação parcial em Garçom após integralizarem 400 horas.

2.3.1.1.3 Cursos Técnico em Panificação e Técnico em Panificação e Confeitaria

A primeira turma do Curso Técnico em Panificação iniciou no segundo semestre de 2007 e seu projeto foi reformulado a partir de 2011, como Curso Técnico em Panificação e Confeitaria. De 2007/2 a 2011/2 foram ofertadas 282 vagas (oito turmas), para as quais 694 pessoas se inscreveram (2,4 candidatos por vaga).

Em 2008 foi registrada a menor demanda pelo curso: 26 candidatos concorreram às 36 vagas ofertadas no período vespertino. Em compensação, a maior procura pelo curso aconteceu em 2011 quando 272 candidatos concorreram às 30 vagas do turno noturno do curso Técnico PROEJA em Panificação e Confeitaria, totalizando 9 candidatos por vaga.

De 2007 a 2011, 90 alunos integralizaram a carga horária do Curso Técnico em Panificação e foram expedidos 19 diplomas e 60 certificados parciais (Auxiliar em Panificação ao concluir 360 horas e Auxiliar em Panificação e Confeitaria ao concluir 720 horas). Já no Curso Técnico em Panificação e Confeitaria foram expedidos cinco diplomas.

O Curso Técnico em Panificação e Confeitaria possui carga horária de 1080 horas. O aluno pode receber três certificações ao longo do curso: Auxiliar em Panificação – ao concluir 360 horas; Auxiliar em Panificação e Confeitaria – ao concluir 720 horas; e Técnico em Panificação e Confeitaria – ao concluir 1080 horas.

O projeto pedagógico do curso evidencia o compromisso da instituição com a qualificação do trabalhador em turismo: “O papel social do IFSC é encontrar os meios para oferecer ensino profissional de qualidade e oferecê-lo de tal forma que contribua para a inserção social do cidadão, através do exercício do trabalho de forma digna” (IFSC, 2011, p. 7).

De acordo com o projeto pedagógico do curso, o egresso é capaz de:

- Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;
- Utilizar utensílios e equipamentos do setor;
- Aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis e de confeitaria;
- Dominar as técnicas de produção de pães e produtos de confeitaria;
- Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis e de confeitaria;
- Operacionalizar a produção e o serviço de produtos panificáveis, e de confeitaria bem como embalá-los adequadamente para comercialização;
- Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;
- Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental;
- Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional;
- Identificar e preparar produtos de panificação e confeitaria equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com restrições alimentares: doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade;
- Desenvolver iniciação à pesquisa científica, relacionando os diversos conhecimentos trabalhados nas unidades curriculares com a prática da panificação e confeitaria (IFSC, 2011, p. 11).

O objetivo do curso é formar o cidadão profissional apto a elaborar e servir produtos de panificação e confeitaria, considerando os aspectos higiênico-sanitários, a responsabilidade profissional, socioeconômica e ambiental.

2.3.1.2 Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

A primeira turma do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia iniciará as aulas em 2013. De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia,

O tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de

alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais (MEC, 2010a, p. 44).

O Curso tem a duração de 2.232 horas/aula, em 6 semestres e serão oferecidas 36 vagas no turno matutino. O curso prevê um trabalho de conclusão de curso e a realização de 252 horas/aula de estágio para a obtenção do Diploma. O site institucional apresenta que o egresso:

[...] estará apto para produzir e servir alimentos e bebidas considerando os aspectos sensoriais, higiênico-sanitários, histórico-culturais, nutricionais, físico-químicos, de segurança do trabalho e socioambiental; gerenciar a abertura e a ampliação de negócios na área de alimentos e bebidas; gerenciar as funções de marketing, recursos humanos, materiais, finanças e custos, na produção e nos serviços de alimentos e bebidas; compreender as questões científicas, técnicas, sociais, econômicas e culturais relacionadas a área de gastronomia; contribuir para a formação humanística, profissional e a sistematização dos saberes em gastronomia; planejar, organizar, dirigir e controlar as atividades operacionais dos setores de produção e serviços em negócios de gastronomia (IFSC, 2011).

O Curso tem como objetivo formar gestores de estabelecimentos do setor de Alimentação Fora do Lar.

2.3.1.3 Cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC)

O Campus Florianópolis-Continente ofereceu uma grande variedade de cursos de Formação Inicial e Continuada em diversos municípios, a fim de qualificar os trabalhadores, conforme é possível observar no quadro a seguir.

Quadro 3 - Cursos de Formação Inicial e Continuada ofertados pelo Campus Florianópolis-Continente, por semestre letivo.

2007/2 2008/1	Introdução à Higiene e Manipulação de Alimentos Panificação Básica (FCCE) Básico de Vinhos Barman Auxiliar de Cozinha Auxiliar de Panificação Feijoada: Teoria e Prática Básico de Serviço de Garçom em Sala e Bar Higiene e Manipulação de Alimentos (Módulo Padaria) Biscoitos Docinhos Higiene e Manipulação de Alimentos (Módulo Mesa) Saladeiras Panificação Básica Salgadoria Básica
2008/1	Capacitação Mesa Brasil - Curso Básico de Cozinha
2008/2	Ajudante de Cozinha Ajudante de Panificação Técnicas de Restaurante e Bar Barman Ajudante de Confeitaria Básico de Panificação e Confeitaria - Vida Nueva Panificação Básica - Horizonte Biscoitos Básico de Garçom Básico de Vinhos - Via Gastronômica Salgados
2009/1	Inglês em Serviços de Restaurante e Bar (Básico) Operações Básicas de Bar e Restaurante Operações Básicas em Cozinha Habilidades Básicas em Confeitaria
2010/2	Operações Básicas em Cozinha Serrana (Bom Jardim da Serra) Espanhol nos Serviços de Restaurante e Bar (nível básico) Formação Continuada em Aperfeiçoamento em SRB (ACIF) Treinamento de manipulador de alimentos (Garopaba)
2011/1	Operações Básicas em Merenda Escolar (Biguaçu) Aperfeiçoamento em Serviços de Vinhos Aperfeiçoamento em Serviços de Restaurante e Bar
2011/2	Gestão de Empreendimentos na Área de Alimentos e Bebidas Serviços de vinhos Aperfeiçoamento em Serviços de Restaurante (Laguna)

Fonte: Coordenadoria Acadêmica do Campus Florianópolis-Continente.

Os cursos de Formação Inicial e Continuada possuem curta duração (mínimo de 160 horas) e são voltados ao aperfeiçoamento e qualificação para todos os níveis de escolaridade e ofertados nas diferentes áreas profissionais.

2.3.1.4 Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação de Jovens e Adultos – PROEJA

O Programa PROEJA tem origem no Decreto nº. 5.478, de 24/06/2005, como o Programa de Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na Modalidade Educação de Jovens e Adultos. Inicialmente teve como base de ação a Rede Federal.

O Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006 trouxe mudanças para o PROEJA, ampliando sua abrangência com a inclusão do Ensino Fundamental. Com efeito, ampliou o rol de instituições que poderiam ser proponentes: sistemas de ensino estaduais e municipais e entidades privadas nacionais de serviço social, aprendizagem e formação profissional. O Programa passou a chamar-se Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos e é coordenado pela SETEC/MEC.

Os cursos do PROEJA são oferecidos para pessoas que estão fora da idade regular de ensino ou que desejam retornar ao estudo para poderem completar o Ensino Fundamental ou Médio. A modalidade PROEJA pode ser ofertada tanto nos cursos técnicos de nível médio quanto nos cursos de formação inicial e continuada – FIC (para o Ensino Fundamental). As matérias de ensino geral como biologia e português, por exemplo, poder ser oferecidas em parceria com escolas municipais ou estaduais.

O documento norteador do PROEJA nível médio (MEC, 2007a) apresenta como princípios dessa política:

- a) inclusão da população em suas ofertas educacionais, trabalhando a permanência e o sucesso do educando;
- b) inserção orgânica da modalidade EJA integrada à educação profissional nos sistemas educacionais públicos;
- c) ampliação do direito à educação básica, pela universalização do ensino médio;
- d) o trabalho como princípio educativo pesquisa como fundamento da formação do sujeito contemplado nessa política; e

e) condições geracionais, de gênero, de relações étnico-raciais como fundantes da formação humana e dos modos como se produzem as identidades sociais.

O Campus Florianópolis-Continente ofertou cursos do PROEJA a partir de 2008, conforme quadro a seguir.

Quadro 4 - Cursos do PROEJA ofertados pelo Campus Florianópolis-Continente por semestre letivo.

2008/2	FIC Habilidades Básicas de Panificação – Fundamental, em São José/SC
2009/1	FIC Habilidades Básicas de Panificação – Fundamental, em Itapema/SC
2010/1	<ul style="list-style-type: none"> • FIC Operações Básicas de Cozinha – Fundamental, em Araucária/PR • FIC Operações Básicas de Cozinha – Fundamental, em Itapema/SC • FIC Auxiliar de Cozinha - Ensino Médio
2010/2	<ul style="list-style-type: none"> • FIC Operações Básicas em Panificação e Confeitaria, em Tijucas/SC • FIC Operações Básicas de Cozinha – Fundamental, em São José/SC
2011/2	<ul style="list-style-type: none"> • Técnico em Serviços de Restaurante e Bar integrado ao Ensino Médio • Técnico em Panificação e Confeitaria integrado ao Ensino Médio • Técnico em Cozinha integrado ao Ensino Médio • FIC Operações Básicas em Cozinha integrado ao Ensino Fundamental • FIC Op. Básicas Serviços de Restaurante e Bar integrado ao Ensino Fundamental

Fonte: Setor de Registros Acadêmicos do Campus Florianópolis-Continente.

2.3.1.5 Rede CERTIFIC

O CERTIFIC tem como objetivo trazer de volta para a escola os trabalhadores que aprenderam uma profissão mas que não tiveram educação formal na área. É um programa que trabalha com o reconhecimento dos saberes do trabalhador, certificando o que ele possui e conforme as pendências encaminha o trabalhador para cursos e turmas de Educação de Jovens e Adultos. O Campus Florianópolis-

Continente já reconheceu as competências de 47 trabalhadores, entre padeiros, camareiras, garçons e auxiliares de cozinha.

2.3.2 Cursos e número de concluintes

É possível verificar que dos 549 egressos dos cursos técnicos, acrescentando-se o Curso Técnico em Hospedagem e o Curso Técnico em Pesca aos três cursos descritos anteriormente, apenas 30% dos alunos que integralizaram a carga horária obtiveram o Diploma de Técnico, conforme o quadro a seguir.

Quadro 5: Cursos e egressos do Campus Florianópolis-Continente

ANO/SEMESTRE		2007/2	2008/1	2008/2	2009/1	2009/2	2010/1	2010/2	2011/1	2011/2	TOTAL
TÉCNICOS	Cozinha		28	22	16	43	32	19	38	17	215
	Hospedagem	14	11		13	18	11	12	9	8	96
	Panificação		12		16	19	10				57
	Pan. Confeitaria								21	12	33
	Serviços Bar Rest.		18	11	14	26	24	9	14	8	124
	Pesca*	11				13					24
QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL	FIC	263	178	173		82	99	154	127	162	1238
	PROEJA-FIC							22		22	44
	EJA na Diversidade						123				123
	CERTIFIC							47			47
ESPECIALIZAÇÃO	Educação Profissional Integrada à Educação Básica na Modalidade EJA					11		12			23
TOTAL		288	247	206	59	212	299	275	209	229	2024
EGRESSOS CURSOS TÉCNICOS											549
DIPLOMAS EXPEDIDOS				30		18		69		50	167
RELAÇÃO EGRESSOS/DIPLOMAS											30,41%

*O curso passou a ser oferecido pelo Campus Itajaí do IFSC.

Fonte: elaborado pela autora.

No Curso Técnico em Cozinha 15,8% dos concluintes obtiveram o diploma de técnico; no Curso Técnico em Panificação 21% obtiveram o diploma. O destaque está no Curso Técnico em Serviços de Bar e Restaurante, onde 58% dos concluintes obtiveram o diploma.

Ressalta-se o número expressivo de 1.238 concluintes dos cursos de formação inicial e continuada, reforçando a qualificação dos trabalhadores na área de turismo e hospitalidade.

2.4 O SETOR DE ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR NA ECONOMIA DO TURISMO

O setor de Alimentação Fora do Lar engloba os estabelecimentos destinados à produção e comercialização de alimentos. Em 1999, as atividades de restaurantes e similares ocupavam 2,336 milhões de pessoas no Brasil, 53% dos empregos no setor de turismo. Ressalta-se que são atividades em que pouco mais de 20% das pessoas ocupadas possuíam carteira de trabalho assinada, 15% não eram remunerados (eram familiares dos proprietários) e 1/3 dos trabalhadores era autônomo. As principais ocupações eram: balconistas, copeiros, cozinheiros e seus ajudantes, garçons e ajudantes (INSTITUTO DE HOSPITALIDADE, 2001).

A Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF, 2008/09 revelou que as famílias estavam gastando bem mais com alimentação fora do lar do que gastavam em 2002/03, um crescimento de 24,1% para 31,1%. A despesa média mensal familiar com alimentação foi de R\$ 421,72, sendo R\$ 131,33 gasto na alimentação fora do lar, representando quase 1/3 dos gastos com alimentação familiar na área urbana e 17,5% na área rural. Com efeito, nas famílias com rendimentos acima de R\$ 10.375,00, a proporção da despesa com alimentação fora do lar era praticamente igual à despesa com alimentação no lar (IBGE, 2010).

2.4.1 Tipologia de estabelecimentos

Segundo o Código de Conduta das Empresas de Alimentação Fora do Lar, são denominadas empresas do setor de Alimentação Fora do Lar no Brasil as empresas não industriais que prestam serviços de bares, de restaurantes, ou que atuam no preparo de alimentação fora do lar, bem como em outras atividades afins (ABRASEL, 2006).

Para Sancho (2001), os negócios de alimentação se dividem em alimentação social ou coletiva e restaurante comercial. A alimentação não comercial ou social inclui, no âmbito público e privado, empresas, instituições de ensino, de saúde e assistência social e outros segmentos como forças armadas, comunidades religiosas, prisões - são as cantinas, lanchonetes e restaurantes de empresas, escolas, igrejas, hospitais, asilos, orfanatos etc.

Como coloca Sancho (2001), o restaurante comercial pode ser do tipo:

- a) familiar;
- b) monoproduto: churrascaria, pizzaria, creperia, rotisseria, restaurante temático, cibercafé, discoteca móvel – para eventos ou ainda as barracas de praia;
- c) neoalimentação: *catering*, banquete, máquinas de vendas automáticas, *take away*, *fast-food* e *delivery*.

Para Proença (1999, p. 3) o setor de alimentação coletiva está representado:

por todos os estabelecimentos envolvidos com a produção e a distribuição de refeições, para qualquer tipo de coletividade, por exemplo, empresas, escolas, hospitais, asilos, prisões, comunidades religiosas ou forças armadas.

Na visão de Lôbo (2009), os restaurantes comerciais atuam em diversas linhas, e cada linha é variada e dispõe de diversas formas de apresentação, dentre elas: cozinha internacional; *fast-food*; massas e pizzas; churrascarias; vegetariano, natural ou macrobiótico; cozinha típica – regional, nacional ou internacional; a peso; lanchonetes e similares. Em qualquer dessas linhas pode-se trabalhar com cardápio à *la carte*. Já o sistema de serviço *self-service* simples e *self-service* a peso aplicam-se aos restaurantes de cozinha internacional, massas e pizzas, churrascarias e cozinha típica.

Conforme Zanella (2007), o serviço à *la carte* é uma técnica de serviço em que é apresentada ao cliente a carta-de-menu ou cardápio, onde estão discriminados os pratos à disposição com os respectivos preços. Muitos estabelecimentos apresentam *buffet* de saladas e sobremesas separadamente, geralmente em carrinhos. Já o *self-service*, ou autosserviço, é um serviço rápido, pois o próprio cliente se serve; os garçons atendem os clientes apenas nas mesas para o pedido de bebidas. Os estabelecimentos que trabalham com o sistema *self-service* podem cobrar o preço da alimentação pelo peso (por quilo) ou com preço fixo.

Na abordagem de Fonseca (1999), os restaurantes comerciais dividem-se em tradicionais, internacionais, gastronômicos, especializados, de *fusion food* e *fast food*. O restaurante tradicional possui cardápio extenso, com preparações tradicionais e de aceitação geral. Já o restaurante internacional dispõe de cardápio com preparações reconhecidas e consagradas internacionalmente, das simples às sofisticadas, com carta de vinhos expressiva e geralmente está localizado em hotel ou outro local de hospedagem.

O restaurante do tipo gastronômico, ainda de acordo com Fonseca (1999), tem um chefe de cozinha de renome em seu quadro, ofertando um cardápio diferenciado. Outra presença importante nesse tipo de estabelecimento é o *sommelier*, que é o profissional responsável pela elaboração da carta de vinhos, estoques e vendas desses produtos. Esse tipo de estabelecimento atende no máximo 100-120 pessoas.

Outro tipo de restaurante comercial é o que se especializa em determinado produto, ou preparação, ou método de cocção, país, região ou outro fator (cozinha italiana, siciliana, mineira, vegetariana, frutos do mar, churrascaria com fogo de chão etc), que procura criar uma ambientação com outros elementos da cultura como artesanato, música, decoração, vestuário e hábitos. Os mais comuns são os especializados em *grill* (grelhados) e as *brasseries* (choperias).

O que Fonseca (1999) chama de *fusion food* é a mescla de elementos de várias culturas na gastronomia, como métodos de cocção, apresentação dos alimentos, molhos ou ingredientes, a fim de obter-se um resultado único, voltado para a criação, combinação e laboratório.

Fonseca (1999) apresenta como exemplos de *fast-food* os estabelecimentos do tipo *coffee shop*, lanchonete, *casual dining* e *self service*. Os *coffee shops* geralmente estão localizados em aeroportos e hotéis, funcionando 24 horas. Servem comida leve e rápida: salgados, cafés e chás, sucos, lanches, pratos grelhados, sopas, massas e sobremesas como sorvetes e tortas. O serviço é à *la carte* com atendimento feito por garçons. As lanchonetes trabalham principalmente com sanduíches e petiscos, com um serviço mais informal, onde o cliente senta-se à mesa ou permanece no balcão.

Em algumas cidades as lanchonetes estão em *trailers* que se transformam em ponto de encontro de jovens à noite. Os estabelecimentos do tipo *casual dining* são restaurantes que têm características de *coffee shop* mesclado com *fusion food* e *grill*, com um cardápio de preparações leves e rápidas, desde refeições até petiscos e pequenas entradas. Comparando os conceitos de Fonseca (1999) de *coffee shop* e *casual dining* percebe-se que esses estão presentes nos

cibercafés refinados que são encontrados nos grandes centros e que oferecem aos clientes acesso à *internet*. Os restaurantes *self-service* são estabelecimentos para clientes com pouco tempo e estão localizados geralmente em centros comerciais ou localidades com grande afluxo de turistas, funcionando geralmente no período de almoço com um cardápio variado. O serviço de *self-service* por quilo surgiu nos anos 90 e é o sistema predominante no Brasil atualmente.

Aos restaurantes especializados em *grill*, Zanella (2007) acrescenta a *steak-house*, restaurante especializado em carnes. Na visão desse autor, o termo *fast food* refere-se aos alimentos produzidos em cozinhas industriais para venda em locais especializados, de alta rotatividade, servidos em embalagens descartáveis. O autor também acrescenta à lista de estabelecimentos da Alimentação Fora do Lar os *drive-ins*, nos quais o alimento é servido nos automóveis com auxílio de um atendente e uso de interfone para efetuar a solicitação do pedido.

As churrascarias operam no atendimento à *la carte* ou no sistema de espeto corrido, ou rodízio, com variedade e fartura de produtos. Segundo estima Zanella (2007), um estabelecimento do tipo churrascaria com 60 mesas pode ser atendido por 100 funcionários (atendimento do salão, cozinha, limpeza, preparação dos espetos, manobristas etc).

Acrescentam-se como exemplos do ramo de serviços de alimentação comercial os restaurantes de empresas, hotéis e casas noturnas, *catering*, *buffets*, *rotisseries*, casas de chá, doçarias, sorveterias, panificadoras, confeitarias, casas de suco e similares (FONSECA, 1999).

Muitas empresas grandes disponibilizam um restaurante para os funcionários que pode ser gerenciado pela própria empresa, arrendado ou gerenciado por convênio com outra empresa especializada no fornecimento de refeições.

As empresas de *catering* são especializadas em preparação de alimentos para serem servidos em meios de transporte como ônibus, trens e aviões, exceto em navios. Esse serviço envolve outros processos como embalagem, reaquecimento e armazenamento, importantes para a preservação do produto.

As empresas de *buffet* são especializadas no serviço de alimentação em domicílio ou espaço reservado pelo cliente para um evento específico, para festas, coquetéis, banquetes. Algumas empresas possuem o próprio salão, que alugam para eventos.

As empresas que vendem pratos prontos para viagem, geralmente massas frescas ou italianas, carnes assadas ou grelhadas, molhos, guarnições, antepastos e pães especiais, são chamadas de *rotisseries*, de acordo com Fonseca (1999). Esses estabelecimentos vendem a refeição pelo peso. As *rotisseries* também podem ser encontradas como setores de supermercados, onde é possível encontrar também queijos e frios.

O chá completo, ou serviço de chá, tem uma grande variedade de acompanhamentos: salgadinhos, pequenos sanduíches, canapés, tortas, *petit-fours*, queijos, doces, bolos, frutas, leite, sucos, geleias, entre outros. As casas de chá oferecem do serviço mais simples ao mais requintado, geralmente em ambientação colonial (FONSECA, 1999).

As doçarias contemplam desde quiosques a redes de franquia. Oferecem tanto doces finos, tortas e bolos quanto salgadinhos, queijos, sorvetes e produtos de panificação, que podem ser consumidos no local ou levados em embalagens descartáveis. Fonseca (1999) coloca que muitas sorveterias foram transformadas em doçarias a fim de compensar a sazonalidade da venda.

As casas de sucos expandiram-se nos últimos anos pela valorização da alimentação natural. Oferecem sucos, vitaminas e bebidas à base de leite, produzidas a partir de frutas frescas ou polpas congeladas (FONSECA, 1999).

O setor de panificação e confeitaria destaca-se pela grande quantidade de estabelecimentos e pela múltipla funcionalidade dos mesmos. Muitos estabelecimentos oferecem *buffet* de café da manhã ou sopas, almoço, produtos para festas, mini-adeegas, empório, entre outros, pois adaptaram-se aos novos hábitos de consumo dos clientes, que com menor disponibilidade de tempo procuram maior variedade de produtos e alimentos prontos (ABRASEL, 2012).

Segundo o Programa de Desenvolvimento da Alimentação, Confeitaria e Panificação – PROPAN, em 2011 o índice de crescimento estimado do setor foi de 11,88% e o faturamento do setor chegou aproximadamente a R\$ 62,99 bilhões. São mais de 63 mil panificadoras em todo o país, que receberam cerca de 43,23 milhões de clientes em 2011, e contrataram 21 mil funcionários, gerando aproximadamente 758 mil empregos diretos e 1,8 milhão de empregos indiretos. Ressalta-se que 20% dos estabelecimentos são informais. A produção própria dos estabelecimentos representou 51% do faturamento – R\$ 32,12 bilhões (PROPAN, s/d.).

Acrescentam-se a esses tipos de estabelecimentos de Alimentação Fora do Lar as cantinas das escolas, os *trailers* de lanche, os quiosques, as lojas de conveniências. Dentre tantos outros negócios, que vão desde

as grandes cozinhas industriais às pequenas cozinhas que fabricam quentinhas, salgadinhos ou docinhos para festas, há muitas oportunidades de trabalho e emprego. No setor de Alimentação Fora do Lar também está incluído o setor de bebidas, presente também em casas noturnas, bares, choperias e similares.

2.4.2 Organização e Funcionamento do Setor de Alimentação Fora do Lar

O Ministério do Turismo demonstra intenção em fazer da gastronomia brasileira um incentivo para o turismo:

Inspirada no exemplo de outros países que se tornaram grandes cases de sucesso gastronômico, como o Peru e a Espanha, a Embratur quer reforçar a imagem do país como um destino de sabores únicos. “Temos uma grande diversidade de temperos e pratos ricos em sabores e cultura. Isso com certeza pode ser transformado em um atrativo turístico”, completa Vilaron.

Outro incentivo para a Embratur é a percepção que os turistas estrangeiros têm da gastronomia brasileira, já que 95,5% avaliaram positivamente a nossa cozinha. O dado faz parte da Demanda Turística Internacional de 2010, produzida pela FIPE a pedido do Ministério do Turismo. A pesquisa tem outros resultados significativos, como a perda de espaço da cultura, frente a opções de sol e praia e turismo de aventura, na motivação de viagem dos estrangeiros. “Nossa ideia é reforçar o potencial dos destinos de turismo cultural por meio da promoção da gastronomia brasileira”, destaca André. (CET, 2012a).

A operação de empresas do setor de Alimentação Fora do Lar é dinâmica e complexa. Na compreensão de Fonseca (1999), é preciso ter visão gerencial do processo cíclico e dinâmico de um estabelecimento de alimentação, pois envolve diversas etapas: compras, recebimento, estocagem, produção, vendas e contabilização.

Muitos dos estabelecimentos de Alimentação Fora do Lar atuam de forma multifuncional, pois se adequaram às necessidades do cliente

moderno, funcionando concomitantemente como restaurante e bar, bar e casa noturna, lanchonete e bar, panificadora e loja de conveniências, ou como panificadora e confeitaria, por exemplo.

Segundo Zanella (2007), os restaurantes estão organizados em administração geral, gerências, departamentos e setores. A administração geral é composta por uma diretoria e pela gerência geral. Ligadas a essa administração geral estão as gerências de Alimentos e Bebidas (A&B) e gerência administrativa. Os departamentos dividem-se em: cozinha, salão, bar, pessoal e compras. São setores do restaurante: contabilidade, padaria/confeitaria, controle de estoques, caixa, manutenção, almoxarifado, limpeza e serviços gerais, portaria e vigilância.

De acordo com Zanella (2007), por exemplo, um restaurante de porte médio deve possuir as seguintes áreas de atividades:

- a) recepção/sala de espera;
- b) sala de gerência;
- c) secretaria;
- d) setor de pessoal;
- e) setor de compras/controle de estoques;
- f) setor financeiro/caixa;
- g) setor de contabilidade e custos;
- h) estacionamento;
- i) garagem;
- j) restaurante;
- k) salão;
- l) copa;
- m) bar;
- n) sanitários para clientes;
- o) área livre para lazer das crianças;
- p) cozinha;
- q) área de preparo de alimentos;
- r) área de lavagem das peças da cozinha;
- s) recebimento/armazenagem de produtos e materiais;
- t) ante-câmara;
- u) câmara frigorífica;
- v) oficina;
- w) almoxarifado;
- x) refeitório dos empregados;
- y) lavanderia/rouparia;
- z) dependências para portaria e vigilância;
- aa) sanitários de pessoal;

bb) depósito de lixo.

Nesse sentido, para Zanella (2007), um restaurante de porte médio deve possuir o seguinte quadro de lotação, por setor:

a) cozinha: cozinheiro-chefe, primeiro cozinheiro, cozinheiro, ajudante/auxiliar de cozinha, copeiro e auxiliar de serviços gerais/servente;

b) copa central: chefe da copa, supervisor da copa, cambuzeiro (é o responsável pela higienização e sanitização dos utensílios da cozinha), copeiro, auxiliar de serviço;

c) salão: *maître d'hôte*, *maître* executivo, garçom, recepcionista, *commis* (auxiliar do garçom), caixa;

d) bar: chefe de bar, *barman*, garçom, atendente de lanchonete, *commis*;

e) padaria/confeitaria: confeitoiro, padeiro/masseiro, ajudante de padeiro e confeitoiro;

f) refeitório de empregados: encarregado de cozinha, auxiliar de cozinha, auxiliar de serviço.

Os restaurantes de maior porte e complexidade poderão ter em seu quadro serviços mais especializados como: chefe de *rang* (atende praças definidas, de 4 a 5 mesas), chefe de fila (auxilia e substitui o *maître*), *sommelier*, *saucier* (molheiro), *poissonnier* (peixeiro), *rôtisseur* (assador), *lègumier/entremétier* (legumineiro), *garde-manger* (preparador de saladas), *pâtissier* (confeitoiro), *aboyeur* (recebe e organiza as comandas), *trancheur* (trinchador), *stewart* (guarda louças, talheres, cristais, limpa máquinas e equipamentos da cozinha) e *gourmet* (especializado em processos de preparação e degustação de alimentos).

Mas a maioria dos estabelecimentos é de pequeno e médio porte, nos quais os serviços não são tão especializados e os trabalhadores acumulam funções, como na Espanha:

No obstante, el hecho de que la mayor parte de las empresas de este sector sean pymes pequeñas y medianas empresas incide en la estructura ocupacional de éstas. La reducida plantilla de personal con la que cuentan muchas de estas empresas, motiva que em ellas no estén presentes determinadas ocupaciones, o que las tareas propias de ese puesto de trabajo sean asumidas por otro trabajador que desempeña una actividad distinta. Esta situación se produce en mayor medida en empresas de restauración (restaurantes

y establecimientos de bebidas) (MINISTÉRIO DE TRABALHO E IMMIGRACION, 2012).

As características comuns em relação ao emprego no setor de turismo, de acordo com Sancho (2001) são:

- a) elevada porcentagem de trabalhadores em meio período, temporários e ocasionais;
- b) maior presença de mulheres com contratos de meio período na hotelaria e restaurantes que em outros setores econômicos, como por exemplo na Austrália, onde as mulheres representam 54% dos trabalhadores do setor turístico, o que é similar na Bélgica, França e Suíça;
- c) escasso número de mulheres em cargos de maior responsabilidade;
- d) presença importante de trabalhadores estrangeiros com contratos de meio período, como por exemplo na Suíça, onde os trabalhadores estrangeiros representam aproximadamente 40% dos trabalhadores da hotelaria e restaurantes (na França, 16%);
- e) nos países em desenvolvimento os estrangeiros geralmente ocupam cargos de responsabilidade;
- f) presença de jovens com escassa qualificação ou estudantes empregados esporadicamente na hotelaria e restaurantes;
- g) grande número de trabalhadores clandestinos;
- h) menor remuneração que nos outros setores da economia;
- i) maior jornada de trabalho semanal, com horários e turnos especiais;
- j) menor grau de sindicalização que os outros setores;
- k) a remuneração dos trabalhadores de hotelaria e restaurantes geralmente é realizada por: gorjeta dos clientes; porcentagem do serviço ou na participação dos negócios da empresa; salário fixo .

Krippendorf admite a importância do turismo quanto à oportunidade de criação de vagas de empregos e melhoria de rendimentos, mas apresenta o reverso da medalha:

[...] no setor turístico, a maioria dos empregos não é atraente. As condições de trabalho são rigorosas: horas extras, horários irregulares, sobrecarga de acordo com a estação do ano e comprometimento pessoal a favor do cliente. Ademais, os salários são inferiores à média. As opções profissionais e as possibilidades de carreira são restritas. Muitas atividades não são qualificadas e são socialmente

desfavorecidas, como os trabalhos efetuados nos bastidores dos hotéis, sejam nas cozinhas ou nos quartos. Eis por que os ofícios ligados ao turismo não gozam de um grande prestígio, especialmente nos países desenvolvidos. Não é do gosto de todos trabalhar a serviço dos outros, pertencer a essa minoria de “servidores” e passar por “seres de segunda classe” (KRIPPENDORF, 2009, p.74-75).

Ao comparar com a média de remuneração de R\$ 837,00 dos trabalhadores das agências de viagens e empresas de turismo em 1999 com as dos trabalhadores do setor de Alimentação Fora do Lar, percebe-se que a remuneração maior pode estar associada à escolaridade. Naquela época, mais de 40% dos postos de emprego eram ocupados pelos próprios donos e sócios, que tinham importante participação na gestão das empresas voltadas para o turismo (INSTITUTO DE HOSPITALIDADE, 2001). Sob essa ótica, é possível concluir que as ações de capacitação dos trabalhadores do setor não devem se restringir aos empregados.

A jornada de trabalho média dos trabalhadores do turismo no Brasil em 1999 era de 48 horas (43%), superior à jornada regulamentar de 44 horas semanais. Enquanto a média nacional de escolaridade era de 6,3 anos, os trabalhadores da Alimentação Fora do Lar apresentavam média de 6,2 anos de estudo. Por outro lado, nos trabalhadores das agências de viagens e empresas de turismo a média de escolaridade atingia 10 anos, o que corresponde ao ensino médio completo. A remuneração média dos trabalhadores da Alimentação Fora do Lar era de R\$ 352,00 na década de 1990, inferior à média do setor de turismo, que era de R\$478,00 (INSTITUTO DE HOSPITALIDADE, 2001).

Contexto semelhante foi mostrado por Proença (1999), que analisou duas unidades de alimentação e nutrição – UAN, em Paris (uma UAN de alimentação de operadores de produção de automóveis e uma cozinha central escolar) e uma em São Paulo (uma empresa concessionária), e relatou em 1999 questões semelhantes com as apresentadas pelos pesquisadores de Florianópolis (ASSUNÇÃO, ROCHA e RIBAS, 2010; ROCHA e JAQUES, 2011; ROCHA e AMARAL, 2012), como a baixa escolaridade, alta rotatividade dos trabalhadores e pouca atratividade do setor. A pesquisa de Proença mostrou também que a utilização de produtos pré-elaborados

[...] dilui a necessidade de capacitação para trabalhar com alimentos, uma vez que o processo parece comportar, agora somente a padronização. A utilização da produção em cadeia fria refrigerada foi observada como também desmotivante, posto que o operador não tem contato com o usuário, revelando dificuldade em apreender a importância de seu trabalho (PROENÇA, 1999, p.8).

Proença aponta também que a valorização do profissional ocorre na função de chefe de cozinha:

As características dos operadores, nos dois países, revelam um panorama de baixo nível de escolaridade, altos índices de rotatividade e acidentes de trabalho e pouca atratividade para a mão-de-obra. Destaca-se que esta baixa atratividade revela falta de motivação para atuar no setor, fator essencial para entender por que, embora as oportunidades de formação e os níveis de escolaridade sejam diferentes, com vantagens expressivas para a realidade francesa, a questão da formação dos operadores é considerada o problema mais crítico, mesmo na França (PROENÇA, 1999, p.7).

Apesar de mostrar um grande potencial para criação de novos postos de emprego e renda, devido à grande variedade de tipos de estabelecimentos, complexidade, funções e formas de operação, as atividades relacionadas ao setor de Alimentação Fora do Lar ainda não são muito atrativas como carreira profissional.

2.5 O SETOR DE ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR NA MICRORREGIÃO LITORÂNEA DE FLORIANÓPOLIS

Em Florianópolis havia 65 pizzarias, restaurantes, bares, cafeterias e lanchonetes registrados no CADASTUR em 2012 (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2012). Com a falta de tempo dos trabalhadores urbanos, a velocidade do mundo moderno fez com que cada vez mais pessoas utilizassem o serviço de Alimentação Fora do Lar. Deslocar-se para realizar refeições em casa é mais difícil e pode ser

mais oneroso. Além dos residentes, o setor de Alimentação Fora do Lar atende aos turistas.

A entidade privada chamada Florianópolis e Região Convention & Visitors Bureau (FC&VB), realizou em 2009 e 2010, em parceria com a Fundação Getúlio Vargas uma pesquisa sobre o perfil do turista e o impacto econômico dos eventos nacionais e internacionais realizados em Florianópolis. A pesquisa constatou que o turista gastava um valor médio diário de R\$ 249,78 assim discriminados: R\$99,76 com hospedagem; R\$58,01 com alimentos e bebidas; R\$39,86 com compras e presentes; R\$24,08 com transporte e R\$28,08 com outros gastos (FC&VB, 2011).

Schmitt (2006), em pesquisa realizada em maio e junho de 2006, concluiu que a maioria dos turistas internacionais que escolhem Florianópolis (55,9%), optam por fazer as refeições em restaurantes a *la carte* (25%), *self service buffet* (19,6%) e *self service* a quilo (11,3%). Por outro lado, uma parcela dos turistas (37%) opta por fazer as refeições no próprio local de hospedagem. A pesquisa de Schmitt também mostrou que o setor de Alimentação Fora do Lar é o segundo serviço gerador de maior gasto (29,4%) para os turistas. Como opção de entretenimento, 19,1% dos entrevistados apontaram a alimentação/gastronomia. Além disso, a pesquisa mostrou que a imagem de Florianópolis está ligada aos frutos do mar, demonstrando a importância da gastronomia local, apesar desta ter sido criticada pela falta de tempero, falta de variedade ou excesso de frituras e açúcar.

Na pesquisa realizada em Florianópolis pelo CEFET/SC em 2008/2009, concluiu-se que o horário de maior concentração de serviço dos estabelecimentos de Alimentação Fora do Lar era das 10 às 17 horas e mais de 90% dos estabelecimentos funcionava de segunda a sexta-feira. A maioria das empresas atuava como micro empresa, operando com até 10 funcionários (66%); com 11 a 40 (33%); e apenas 1% operava com mais de 40 trabalhadores (CEFET, 2009).

Os estabelecimentos em Florianópolis são relativamente novos: os criados entre 2000-2009 somam 68%; apenas 19% iniciaram as atividades entre 1991-2000; e 12% iniciaram as atividades antes da década de 1990 (ROCHA; AMARAL, 2012).

2.5.1 Perfil dos trabalhadores e gestores

Em 2008/2009 foi realizada uma pesquisa de mercado com 1.516 profissionais de 460 estabelecimentos do setor de Alimentação Fora do

Lar - restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias e panificadoras, na região da Grande Florianópolis: Florianópolis, Biguaçu, Governador Celso Ramos, Paulo Lopes, Palhoça, Garopaba e São José, região que apresenta turismo de temporada (ROCHA; AMARAL, 2012).

A pesquisa de Rocha e Amaral (2012) constatou que os trabalhadores eram em maioria do sexo masculino (67%) e possuíam pouca escolaridade: 63% não haviam concluído o ensino médio; 3% tinham alguma formação de nível superior; 73% não tinham formação específica para as atividades que desempenhavam. Quanto à remuneração, 59% dos trabalhadores recebiam até 1,5 salários mínimos, excetuando-se as gratificações e gorjetas, sendo que 6% recebiam até 1 salário mínimo e 13% recebiam acima de 3 salários mínimos.

A polivalência é uma característica da mão de obra empregada nas ACT. Os dados da mesma pesquisa mostraram que 29 % dos trabalhadores estavam exercendo outras funções além daquela para as quais foram oficialmente contratados, por exemplo: enquanto apenas cinco disseram que foram contratados como auxiliares de limpeza, 222 trabalhadores disseram que atuavam como tal. Quanto à permanência no emprego, 76% estavam empregados há menos de três anos, sendo que 45% estavam contratados há menos de um ano. Ressalta-se que apenas 10% estavam contratados há mais de 9 anos (ROCHA; AMARAL, 2012).

Rocha e Amaral (2012) também apontaram que havia uma ampla demanda de capacitação dos trabalhadores. A qualificação que mais realizada pelos trabalhadores era o curso de manipulação de alimentos (56%), obrigatório na região. Como motivo para a não participação em cursos, 47% indicaram a falta de tempo; 21% não tiveram interesse; 13% não encontraram oferta de cursos. Dos trabalhadores egressos de cursos técnicos, 58% cursaram Curso Técnico em Cozinha; 17% Curso Técnico em Confeitaria; e 17% Curso Técnico em Nutrição. Não foi relatada a presença de trabalhadores egressos de cursos técnicos em Turismo e em Alimentos nos estabelecimentos. Quanto à proposta de qualificação profissional, 85% demonstraram interesse principalmente nos cursos de cozinha, garçom, panificação, confeitaria e *barman*. Desse grupo, 55% citaram os cursos técnicos, 36% optaram por cursos profissionais e de qualificação e 6% escolheram cursos superiores.

De acordo com Assunção, Rocha e Ribas (2010), 66% dos trabalhadores do setor de Alimentação Fora do Lar da região da Via Gastronômica de Coqueiros, um roteiro gastronômico de Florianópolis próximo ao Campus Florianópolis-Continente, recebiam entre R\$501,00 e R\$ 1.000,00 em 2009. Nos 15 estabelecimentos pesquisados, que

significavam na época metade dos estabelecimentos do setor na Via, a maioria dos trabalhadores era do sexo feminino (54%). A média de idade dos trabalhadores era de 30-50 anos. Muitos afirmaram que trabalhavam por vocação (63%), por necessidade (31%) e por falta de opção (6%). Alguns trabalhadores (18%) cumpriam jornada de trabalho de 9 horas ou mais e a maioria trabalhava como auxiliar de cozinha (69%) e cozinheiro (23%), e poucos eram *chefs* (8%). Muitos trabalhadores estavam no setor há mais de 5 anos (49%), embora 23% estivessem trabalhando na Alimentação Fora do Lar há menos de um ano. O estudo também mostrou que 33% dos trabalhadores eram negros ou pardos, enquanto que em Santa Catarina apenas 12,6% da população é negra ou parda, portanto, a presença marcante desses trabalhadores pode indicar inclusão ou marginalização.

No que diz respeito à escolaridade, 26% tinham concluído o ensino fundamental; 13% tinham ensino médio completo; e 2% tinham concluído o ensino superior. A baixa escolaridade pode caracterizar uma população em condição de vulnerabilidade social, que se submete às precárias condições de emprego, com baixos salários e longas jornadas, muitas vezes trabalhando em atividades para os quais não foram contratados (polivalência). No entanto, 67% dos trabalhadores disseram que realizariam cursos na função que exercem, pois muitos dos cursos realizados no setor foram treinamentos em serviço oferecidos pelo empregador, por fornecedores de insumos ou por terceiros (ASSUNÇÃO; ROCHA; RIBAS, 2010).

Em pesquisa realizada com egressos dos cursos técnicos do Campus Florianópolis-Continente, 79% relataram que ficaram menos de um ano nos estabelecimentos em que foram contratados. A polivalência e as pesadas jornadas de trabalho também foram motivos que desencorajaram a permanência na profissão. Também foi possível verificar que o padrão de vencimento entre técnicos e graduados não se altera, o que pode desestimular a verticalização da formação do técnico:

A baixa especialização é fator decisivo para a desvalorização profissional dos trabalhadores do turismo à medida que essa concepção remete à ideia de que as funções por eles exercidas poder ser realizadas por qualquer um, com ou sem qualificação, a qualquer tempo e a qualquer custo (ROCHA; JAQUES, 2011, p. 135).

Quanto à remuneração, nota-se que o resultado tanto das pesquisas apresentadas por Assunção, Rocha e Ribas (2010), quanto de Rocha e Jaques (2011), ou Rocha e Amaral (2012), não diferem muito do que apresentou Ouriques sobre o ano 2001:

As ocupações de recepcionistas, trabalhadores de serviços de turismo, garçons, trabalhadores de serventia e cozinheiros (justamente as que empregam mais trabalhadores) pagavam no máximo dois salários mínimos em 2001, contra 3,9 salários mínimos pagos pela média da economia (OURIQUES, 2005, p. 129).

A pesquisa de Medeiros (2010), realizada em Campinas, Porto Alegre e Florianópolis, mostrou que os salários dos trabalhadores de churrascarias eram maiores que os de restaurante de *fast food* e *buffet*. Os trabalhadores de *fast food* apresentaram menor faixa etária (25 anos), menor tempo de trabalho (18,8 meses) e menor participação em cursos profissionalizantes. Mas em todos os segmentos houve a predominância do trabalhador com escolaridade até o ensino fundamental completo (51,3%), jornada de 41 horas semanais, com vencimentos de 1 a 2 salários mínimos.

Essas pesquisas podem indicar que além da maioria dos trabalhadores do setor da Alimentação Fora do Lar possuir baixa escolaridade, não ter qualificação para o trabalho, ser mal remunerada, possuir jornadas de trabalho exaustivas, ainda ocupa funções além do cargo objeto da contratação. Considerando que a graduação universitária não estabelece um salário melhor, aqueles que se especializam não têm perspectiva de ascensão na carreira.

Do grupo de gestores e proprietários dos estabelecimentos pesquisado em 2008-2009 em Florianópolis, 40% eram proprietários, com o perfil de administradores de empresas classificadas como de pequeno porte. Do grupo, apenas 35% proporcionavam algum tipo de treinamento aos funcionários. As principais dificuldades na gestão do negócio apontadas foram: gerenciamento de produção; gerenciamento das contas a pagar e a receber; recrutamento e seleção de funcionários; planejamento e controle de estoques; e determinação de preço de custo e de venda de mercadorias. Nesse sentido, 83% afirmou ter interesse em fazer capacitação. Em sua maioria (55%), esses profissionais não tinham experiência anterior de trabalho em gerência ou investimentos no setor

de Alimentação Fora do Lar e 22% eram empregados em empresas de setores diferentes (ROCHA; AMARAL, 2012).

Os gestores e proprietários afirmaram que 35% dos estabelecimentos proporcionavam treinamento aos funcionários, o que geralmente significava um curso de higiene e manipulação de alimentos (63%), que é obrigatório de acordo com a legislação municipal. A maior parte do treinamento (55%) era feita no primeiro momento, no início da contratação e constava das rotinas de trabalho da empresa. Outro treinamento mais frequente (28%) era o treinamento realizado por fornecedores de insumos. Os treinamentos eram realizados semestralmente (19%), a cada dois meses (15%) e anualmente (4%) (ROCHA; AMARAL, 2012).

O segmento de confeitaria é o que realiza os maiores investimentos em qualificação para os trabalhadores, o que pode estar relacionado “às exigências de domínio técnico, à sofisticação e a necessidade de ampliação dos repertórios de criação e inovação de produtos na área” (ROCHA; AMARAL, 2012, p. 138) , ao contrário do segmento de panificação, onde se observa menos empenho dos empresários nesse sentido.

Ressalta-se que em Florianópolis, desde 2002, os trabalhadores que manipulam alimentos de forma direta ou indireta devem ser treinados adequadamente para a realização de práticas higiênicas para a preservação da qualidade do produto, de acordo com a Lei Municipal nº 5.980, de 2 de janeiro de 2002.

Conforme Medeiros (2010), 51,2% dos restaurantes ofereciam treinamento aos trabalhadores. A maioria dos cursos era realizada na própria empresa (35%), semestralmente (33%), anualmente (26,8%) ou a cada dois anos (15,3%), mas só 29,1% dos cursos eram realizados no horário de trabalho. Outro destaque que se faz da pesquisa de Medeiros é que 53,8% dos restaurantes não possuía responsável técnico.

Quando perguntados sobre o meio de contratação dos funcionários, 86% dos gestores e proprietários não quiseram responder, apesar de colocarem como critério a qualificação profissional (37%), a experiência profissional (28%) e a referência de amigos, conhecidos e parentes (26%) (CEFET, 2009). Na realidade, a contratação acontecia a partir das referências apresentadas pelo trabalhador e a proximidade do local de moradia, por causa do horário incerto de encerramento do expediente de trabalho de alguns estabelecimentos (ROCHA; AMARAL, 2012).

2.5.2 Avaliação dos trabalhadores e gestores sobre as características do setor na microrregião litorânea de Florianópolis.

A pesquisa realizada com egressos do Campus Florianópolis-Continentes trouxe a visão do egresso dos cursos técnicos sobre o trabalho no setor de Alimentação Fora do Lar e hospedagem. A pesquisa procurou investigar a inserção dos egressos no mundo do trabalho e a percepção dos mesmos sobre o grau de exigência para a contratação. Em geral, após concluírem o curso, os egressos tiveram uma experiência profissional na área de formação.

Os egressos afirmaram que a formação em um curso técnico favorecia a empregabilidade, mas que não percebiam a valorização desse trabalhador pois uma parte dos empresários preferia a contratação de mão de obra de menor custo em detrimento da qualificada. Do ponto de vista do egresso, os empregadores preferem o funcionário que tem prática na atividade que iria desenvolver (ROCHA; JAQUES, 2011).

Os baixos salários também trouxeram a necessidade do egresso ter mais de um emprego. Nas palavras de Rocha e Amaral (2012, p. 141), a pesquisa:

[...] constatou que a formação técnica não tem sido capaz de contribuir para a mudança no perfil de contratação e valorização profissional desse tipo de trabalhador pelo empresariado local. Nessa direção, as más condições de emprego, aliadas aos baixos salários e à valorização profissional têm contribuído para que a maioria dos trabalhadores qualificados abandone a área de atuação até um ano depois da primeira experiência de emprego. Essa situação repercute na ocupação dos postos de trabalho do setor de alimentação fora do lar pela mão de obra desqualificada que, justamente por tal condição, se sujeita aos mais precários contratos de trabalho.

Igualmente desestimulantes foram a ausência de perspectiva de ascensão na carreira, as jornadas exaustivas e as condições insalubres da atividade, a polivalência e a percepção de que o trabalho por eles realizado poderia ser feito por qualquer um. Essas características desfavoráveis foram significativas para que o egresso não verticalizasse sua formação e/ou permanesse trabalhando na área do turismo e

muitos redimensionaram as trajetórias de formação (ROCHA; AMARAL, 2012).

Administrar uma instituição de ensino pública que se propõe a interferir de forma positiva na realidade sócio-econômica local e regional, com a oferta de cursos de um eixo tecnológico onde a formação e qualificação não é tradicionalmente valorizada, requer do gestor público uma nova visão sobre sua função, em prol da participação da sociedade nas instituições públicas de educação profissional.

2.6 A NOVA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

A nova administração pública tem sua origem no início dos anos 80 no movimento que ficou conhecido na Europa como *New Public Management*. Na época, havia convicção de que “o modelo burocrático, típico das organizações públicas, é gerador de ineficiência e disfunções, pelo que a reforma administrativa devia implicar na adoção de modelos e técnicas de gestão empresarial” (JACOBSEN, A. L. ; CRUZ JUNIOR, J. B.; MORETTO NETO, L., 2006, p. 213).

Paula (2005) identifica duas orientações políticas nessa reforma do Estado no Brasil: a vertente gerencial e a vertente societal. As duas vertentes trazem propostas de descentralização, se opõem ao estilo burocrático de gestão, se apresentam como novos modelos de gestão pública, e afirmam buscar a ampliação da democracia através de uma maior inserção e participação da sociedade na administração pública.

A administração pública gerencial tem sua origem nos anos 1980, no movimento internacional pela reforma do Estado, e se baseia nos modelos inglês e estadunidense - nos governos de Margareth Thatcher e de Ronald Reagan. No Reino Unido, foi uma resposta ao avanço de outros países no mercado internacional. Nos Estados Unidos, nos anos 1990, desenvolvia-se o culto pela excelência e a crença nas oportunidades de progresso e crescimento baseados na iniciativa individual (PAULA, 2005).

No Brasil, o modelo neoliberal do Governo de Fernando Henrique Cardoso (1994/2002), trouxe mudanças no papel do Estado e uma delas foi o fomento às privatizações no setor público, o que, no entender do Governo, deveria diminuir os gastos do Estado e incentivar a competição no mercado, reaquecendo a economia: “A ordem liberal se baseia no Estado de direito, na economia de mercado e na descentralização dos poderes. Para isso, o “tamanho” do Estado não precisa ser grande” (LACOMBE, 2004, p. 195).

Segundo Debrey (2003), o bloco que assumiu o poder em 1990 implementou práticas de reestruturação produtiva do capital:

- abertura econômico-comercial e financeira à competitividade internacional, desacompanhada de uma política científico-tecnológica industrial planejada e autônoma;
- desregulação da economia de mercado de forma improvisada e subordinada aos interesses do capital imperialista;
- privatização de empresas estatais (com formação de monopólios privados) cujas estratégias permitem e até facilitam a progressiva privatização de setores sociais, como os de saúde e educação;
- tudo isso, estruturado de forma autoritária e com subserviência aos interessados dos organismos financeiros multilaterais (Bird, BID, FMI) das transnacionais e à hegemonia do G-7.

Essas medidas políticas neoliberais efetivadas de acordo com o Consenso de Washington implicam, entre outras, as seguintes: a progressiva desnacionalização e desindustrialização da economia brasileira; o pesado endividamento público interno e externo, elevando o índice de comprometimento de 20% do PIB, para 102%, no período compreendido entre os anos 1990-2001; a superioridade absoluta do mercado como paradigma das políticas públicas do Estado; a progressiva eliminação dos direitos sociais dos trabalhadores, o incremento do desemprego estrutural e o aprofundamento da precariedade das condições do trabalho (DEBREY, 2003, p. 52-53).

Durante o governo de Fernando Henrique Cardoso, sob a coordenação de Luiz Carlos Bresser-Pereira, foram concebidas e implementadas as propostas de uma nova administração pública, de vertente gerencial, um modelo de reforma e gestão pública não construído no Brasil, que ganhou força nos anos 1990, emergindo como o modelo ideal para o gerenciamento do Estado. O novo modelo de gestão enfatizava a profissionalização e o uso de práticas de gestão do setor privado no setor público. O documento básico para essa reforma foi o Plano Diretor da Reforma do Aparelho do Estado, elaborado pelo

Ministério da Administração Federal e da Reforma do Estado. O Plano estabeleceu as diretrizes para implantação de uma administração pública gerencial no Brasil (BRASIL, 1995).

A ênfase, no modelo gerencial, é na eficiência administrativa, baseando-se no ajuste estrutural, nas recomendações dos organismos multilaterais internacionais, para reorganizar o Estado e reestruturar sua gestão. Ainda que se apoie numa abordagem participativa, o processo decisório é centralizado no núcleo estratégico, estimula o patrimonialismo burocrático e político dos gestores. Desta forma, a prática tem sido diferente do discurso e as dimensões estruturais enfatizadas na gestão são as dimensões econômico-financeira e institucional-administrativa, e não a dimensão sociopolítica. Para Paula (2005), há novos mecanismos de controle dos funcionários e a participação dos mesmos é bastante administrada:

[...] com a administração pública gerencial prevalece o ideal tecnocrático, que favorece a reprodução do autoritarismo e do neopatrimonialismo. A formulação das políticas públicas continua como monopólio de uma elite burocrática que centraliza o poder, se apropriando da essência do Estado, e os serviços públicos são relegados para executores cujo comprometimento com a qualidade e o interesse público varia de acordo com uma série de fatores (PAULA, 2005, p. 147).

Esses fatores dificultaram a criação de alternativas institucionais para a participação social, pois denotam apenas uma limitada democratização interna: “A estrutura e a dinâmica do aparelho de Estado pós-reforma não apontam os canais que permitiriam a infiltração das demandas populares” (PAULA, 2005, p. 176).

Essas reformas administrativas na administração pública brasileira nas últimas décadas, tanto no nível federal de governo, quanto na reprodução das reformas nas esferas estadual e municipal, mostram que a administração pública está submetida a teorias e técnicas organizacionais do ambiente empresarial, em detrimento da democratização e do interesse público.

Paula (2005a) aponta que a vertente societal é anterior à gerencial pois tem como raiz a década de 1960 quando a sociedade se mobilizou pelas reformas no país.

De acordo com Ferreti (1988), de 1950 a 1962/63 a economia brasileira deslançava em virtude do rápido e intenso processo de industrialização desencadeado pela situação mundial do pós-guerra e pelo Plano de Metas do governo Kubitscheck. Desse período até 1967 houve uma crise política e os planos de estabilização formulados para enfrentar a inflação decorrente da aceleração do período anterior causou um período de retração. Esta retração, a política de créditos ao consumidor e do ingresso maciço de capital estrangeiro produziu um período de expansão atribuído à existência de capacidade ociosa da indústria de transformação, de 1968 a 1973. A partir de 1974 houve uma desaceleração decorrente da impossibilidade de manutenção do crescimento vertiginoso do período anterior (milagre brasileiro), gerando, em consequência, retração de demanda, contenção de salários e declínio de empregos.

Após o Golpe de 1964, as mobilizações retornaram nos anos 1970 quando a Igreja Católica, através de ações de grupos como os clubes de mães, grupos de estudo do Evangelho e encontro de jovens, que promoviam um espaço para a mobilização política ao estimular o debate das dificuldades cotidianas, contribuindo para a formação de lideranças populares. Paralelamente, alguns grupos se mobilizavam pelos direitos de cidadania, constituindo os primeiros Centros Populares (espaços criados por militantes políticos para a mobilização popular). Posteriormente, na década de 1980, consolidaram-se os movimentos populares e sociais, o movimento sindical, as pastorais sociais, os partidos políticos de esquerda e centro-esquerda e as organizações não governamentais (ONG).

Como apresenta Wahrlich (1974), a década de 1960 foi de reformas desenvolvimentistas da administração pública nos países em desenvolvimento. No Brasil, o Decreto-Lei nº 200 – Lei da Reforma Administrativa (BRASIL, 1967), procurou substituir a administração pública burocrática por uma administração para o desenvolvimento. Este Decreto estabeleceu diretrizes para a reforma, apontando a intenção de uma administração pública mais voltada para a prestação de serviços que ao controle:

Como consequência dessa nova tendência à flexibilidade administrativa, ao tratamento diferenciado dos problemas administrativos em função das prioridades definidas e das peculiaridades de cada programa, a burocracia tende a assumir a feição de um sistema aberto,

mais sensível que no passado à sua permanente articulação com os demais sistemas do sistema maior em que se enquadra, mais disposta a uma atitude, a um comportamento voltado para a prestação de serviços e, portanto, menos preocupada com a ênfase do controle, tantas vezes meramente formal, que a caracterizava até bem pouco tempo. Daí um visível aumento da eficácia da administração como instrumento do desenvolvimento, nestes últimos anos, eficácia que também deve ter sido o alvo da concepção anterior, a qual, porém, havendo atuado como um sistema fechado, talvez por isso mesmo não chegou a produzir os efeitos que ambicionava (WAHRLICH, 1974, p. 71).

Na década de 1990, apesar da implementação da reforma gerencial do Estado, destacaram-se as experiências alternativas de gestão no âmbito dos governos estaduais e municipais, como os conselhos gestores, comissões de planejamento, orçamento participativo, que introduziram inovações no modo de gerir o interesse público, enfatizando a participação social, a elaboração de estruturas e canais que viabilizassem a participação popular. Essa vertente “ênfatica a participação social e procura estruturar um projeto político que repense o modelo de desenvolvimento brasileiro, a estrutura do aparelho de Estado e o paradigma de gestão” (PAULA, 2005, p. 175).

De acordo com a análise de Paula, essas experiências alternativas de gestão se manifestaram de forma fragmentada, necessitando de um projeto político mais abrangente para o Estado e a sociedade, com os seguintes elementos, que trouxeram a noção de administração pública societal:

a) um novo modelo de desenvolvimento para o Brasil que enfrentasse a crise do nacional-desenvolvimentismo; b) uma proposta de reorganização para o aparelho de Estado; e c) uma visão de gestão pública alternativa ao gerencialismo. (2005a, p.40).

Essa era a expectativa na relação sociedade-Estado, com a eleição do candidato do Partido dos Trabalhadores à presidência do Brasil, Luiz Inácio Lula da Silva, em 2002.

A abordagem de gestão da vertente societal é a gestão social, que enfatiza a elaboração de experiências de gestão focalizadas nas demandas do público-alvo, incluindo questões culturais e participativas (PAULA, 2005). Como aponta Tenório,

Na relação Sociedade – Estado a gestão social se efetiva quando os governos institucionalizam modos de elaboração de políticas públicas que não se refiram ao cidadão como “alvo”, “meta”, “cliente” de suas ações ou, quando muito, avaliadores de resultados mas sim como participantes ativos no processo de elaboração dessas políticas. Processo que deve ocorrer desde a identificação do problema, durante o planejamento de sua solução, acompanhamento da execução até a avaliação do impacto social efetivamente alcançado (PAULA, 2002, p. 135).

Tenório aponta que a gestão social é

uma possibilidade de gestão democrática na qual o imperativo categórico não é apenas o eleitor e/ou contribuinte, mas igualmente o cidadão deliberativo; não é só a economia de mercado, mas também a economia social; não é o cálculo utilitário, mas o consenso solidário; não é o assalariado como mercadoria, mas o trabalhador como sujeito; não é somente a produção como valor de troca, mas igualmente como valor de uso; não é tão-somente a responsabilidade técnica, mas, além disso, a responsabilidade social; não é a *res privata*, mas sim a *res publica*; não é o monólogo, mas, ao contrário, o diálogo (TENÓRIO, 2005, p. 122).

Esta concepção de gestão, a gestão social, difere claramente da vertente gerencial:

[...]a gestão social é antitética a gestão estratégica, uma vez que a sua preocupação é com o envolvimento de todos os concernidos nos processos de tomada de decisão, contrária, portanto, a gestão estratégica cujo arcabouço conceitual e instrumental não potencializa

processos decisórios participativos, mas sim mecanismos decisórios hierarquizados acentuando, cada vez mais, a luta de classes no interior das organizações e destas com a sociedade. A visão social de mundo da gestão social tem como o seu determinante a sociedade, enquanto o enfoque adotado pela gestão estratégica é o mercado (TENÓRIO, 2011, p. 698).

Como concebe Paula (2005), há três dimensões fundamentais para a construção de uma gestão pública democrática: a dimensão econômico-financeira, a institucional-administrativa e a sociopolítica. A dimensão econômico-financeira está relacionada às finanças públicas e investimentos estatais; a dimensão institucional-administrativa abrange os problemas de organização e articulação dos órgãos públicos. Para a autora, o desequilíbrio acontece pois há uma tendência de se deixar em segundo plano a dimensão sociopolítica, que abrange os problemas das relações entre o Estado e a sociedade :

Na história das reformas brasileiras, as dimensões econômico-financeira e institucional-administrativa sobrepujaram a dimensão sociopolítica. Dessa forma, não foi possível conciliar os dois aspectos que circundam o exercício da cidadania: a inclusão socioeconômica, que abrange direitos constitucionais como trabalho, educação e saúde e a inclusão sociopolítica, que se refere à participação dos cidadãos nas decisões de natureza pública que afetam a vida social no presente e no futuro (PAULA, 2005, p. 115).

Na avaliação de Paula, a administração pública societal

procura elaborar um projeto de desenvolvimento que atenda aos interesses nacionais. Está construindo instituições políticas e políticas públicas mais abertas à participação social e voltadas para as necessidades dos cidadãos” (2005, p. 178).

Mas, conforme constata Paula (2005), a vertente societal, por

ser um processo em construção, não tem uma proposta para a organização do aparelho de Estado (dimensões econômico-financeira e institucional-administrativa), não tem a mesma clareza e consenso da vertente gerencial, o que contribui para a permanência da proposta gerencial. Nesse sentido,

O ideal seria uma administração pública co-gestionária, que realizasse arranjos institucionais capazes de inserir a participação popular na definição de programas, projetos e gestão de serviços públicos, o que implica reformular a organização do Estado e elaborar novos arranjos institucionais que estimulem práticas democráticas (PAULA, 2005, p. 176).

No entender de Tenório, a teoria tradicional, enfoque teórico que fundamenta a gestão estratégica – a ação voltada para o êxito, utilitarista, onde uma pessoa tem autoridade sobre a outra, uma “combinação de competência técnica com atribuição hierárquica” (2002, p.124), “cujo arcabouço conceitual e instrumental está vinculado a mecanismos decisórios baseados na hierarquia” (2011, p. 681) atua determinada pelo mercado, então é um processo de gestão que prima pela competição, movido pelo lucro, o que causa a exclusão do outro e a evidência do indivíduo sobre o coletivo.

Já a gestão social é a ação voltada para o entendimento, que deve ter como motivo a solidariedade, a concordância e inclusão do outro, prevalecendo o diálogo – o coletivo, como o processo gerencial dialógico no qual “a autoridade decisória é compartilhada entre os participantes da ação (ação que possa ocorrer em qualquer tipo de sistema social – público, privado ou de organizações não governamentais)” (TENÓRIO, 2005, p. 102), pois “as pessoas que serão afetadas pelas decisões devem participar delas” (TENÓRIO, 2011, p. 689). Da mesma forma,

A gestão social pode ser apresentada como a tomada de decisão coletiva, sem coerção, baseada na inteligibilidade da linguagem, na dialogicidade e no entendimento esclarecido como processo, na transparência como pressuposto e na emancipação enquanto fim único (TENÓRIO, 2011, p. 697).

[...] os problemas socioeconômicos não podem ser mais resolvidos pela ação independente do Estado, o que tem levado a repensar o papel da gestão pública. A terminologia contemporânea reflete essas mudanças e começa a conotar conceitos como governança, que enfatiza o papel dos cidadãos – individuais ou organizados em formas de associativas – no processo político, partindo da identificação dos problemas, à formulação, instituição e avaliação dos resultados (TENÓRIO et al, 2008, p.2).

Tenório denomina de esfera pública o espaço social onde se dá a interação da sociedade civil com o Estado e o mercado para planejar, executar e avaliar políticas públicas ou decisões que compartilhem recursos em prol do bem comum. O autor compreende que a prática da cidadania deliberativa na esfera pública é a participação:

Esfera onde se articulam diferentes atores da sociedade civil, que ora em interação com o Estado, ora em interação com o mercado, ora os três interagindo conjuntamente, vocalizam as suas pretensões com o propósito de planejar, executar e avaliar políticas públicas ou decisões que compartilhem recursos em prol do bem comum. Assim, entendemos gestão social como o processo gerencial deliberativo que procura atender às necessidades de uma dada sociedade, região, território ou sistema social específico (TENÓRIO, 2005 p.121).

Na abordagem de Paula (2005), a prática e o ensino da administração pública vêm seguindo a mesma orientação do ensino dos gestores de empresas, mas os gestores públicos precisam ser capazes de, entre outras coisas, aproximar pessoas e interesses, planejar, refletir sobre as crises e as mudanças na economia, na cultura e na política. A complexidade da administração pública requer uma visão mais estratégica, cooperativa, participativa e solidária, “desenvolvendo ações voltadas para os problemas da democracia, da representação e da participação” (PAULA, 2005, p. 170).

Na compreensão de Paula,

[...] a administração pública tem uma lógica própria, requerendo o desenvolvimento de técnicas de gestão adequadas, além de uma formação específica para os gestores públicos. De um modo geral, constatamos que a gestão pública democrática tende a romper com os modelos administrativos e fórmulas prontas, pois estes não são capazes de refletir a complexidade dos processos políticos e sociais. No âmbito democrático, a estabilidade das instituições é garantida pela legitimidade pública, que é obtida através da construção quotidiana das organizações, das regras e da negociação de interesses (PAULA, 2005, p. 180).

Administrar uma instituição complexa, onde conflitam interesses individuais e de grupos, e onde o indivíduo pode se posicionar (ou abster-se), ora como departamento, ora como curso, como docente/técnico-administrativo, como pesquisador, como chefe, como subordinado, como sindicalizado/sindicalista, entre outras facetas, requer preparo do gestor. Há também os interesses externos como sindicatos, empresas e o poder político. A preparação do gestor público para administrar instituições de ensino é importante, principalmente, porque o gestor precisa trabalhar para que indivíduos e grupos possam, além de competir, cooperar uns com os outros, possibilitando a participação da Sociedade nas decisões.

3 METODOLOGIA

O presente capítulo tem por objetivo descrever os procedimentos metodológicos utilizados durante a realização da pesquisa.

Esta pesquisa é o resultado de duas etapas de trabalho: a primeira foi decorrente da pesquisa bibliográfica; a segunda consistiu na pesquisa de campo, para a coleta de informações primárias, mediante a aplicação de instrumento de pesquisa aos gestores do Campus Florianópolis-Continentes e representantes de entidades relacionadas aos gestores e trabalhadores do setor de Alimentação Fora do Lar, para serem analisadas e confrontadas com a pesquisa bibliográfica.

3.1 PERGUNTA DA PESQUISA

O estudo teve as seguintes perguntas norteadoras:

Quais os instrumentos de gestão acadêmica adotados pelo Campus Florianópolis-Continentes?

Como esses instrumentos de gestão contribuem para a reversão do quadro de desqualificação profissional dos trabalhadores do turismo na Microrregião de Florianópolis?

3.2 CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA

Quanto à sua natureza, a pesquisa é classificada como aplicada, pois pretende gerar conhecimento para aplicação prática em um problema específico: avaliar se as ações de gestão acadêmica do Campus Florianópolis-Continentes contribuíram para mudar o quadro de desqualificação profissional dos trabalhadores do setor de Alimentação Fora do Lar na região de Florianópolis.

Para Cervo, Bervian e Silva (2007, p. 60), na pesquisa aplicada “o investigador é movido pela necessidade de contribuir para fins práticos mais ou menos imediatos, buscando soluções para problemas concretos”, foco dos cursos de Mestrado Profissional.

O método fez uso de abordagem predominantemente qualitativa, pois houve necessidade de um “[...] enfoque indutivo na análise de dados, e dando maior importância aos significados atribuídos pelas pessoas às coisas e à vida” (ALMEIDA, 2011, p. 28).

Quanto aos fins, foi desenvolvido um estudo descritivo. Segundo Almeida (2011), no estudo descritivo procura-se apresentar o objeto de

estudo, as suas características e os problemas relacionados, mostrando com a máxima exatidão possível os fatos e fenômenos. Para Cervo, Bervian e Silva (2010, p. 61),

A pesquisa descritiva observa, registra, analisa e correlaciona fatos ou fenômenos (variáveis) sem manipulá-los. Procura descobrir, com a maior precisão possível, a frequência com que um fenômeno ocorre, sua relação e conexão com outros, sua natureza e suas características.

Além de descrever o objeto de estudo, a pesquisa procurou identificar causas e fenômenos, classificando-se como explicativa, para esclarecer quais fatores contribuíram para a ocorrência de determinado fenômeno. Para Cervo, Bervian e Silva (2010), a pesquisa explicativa trabalha sobre dados ou fatos colhidos da própria realidade, estudando e descrevendo características, propriedades ou relações existentes na comunidade, grupo ou realidade pesquisada.

Segundo Almeida (2011, p.28) na pesquisa explicativa há “[...] foco na identificação de fatores que determinam ou contribuem para a ocorrência determinados fenômenos, explicando a razão de tal”. Ainda segundo esse autor, é de suma importância a contextualização em relação a tempo e espaço (ambiente social). Na visão de Severino (2010), a pesquisa explicativa, além de registrar e analisar, busca identificar as causas dos fenômenos.

Quanto aos meios e procedimentos adotados, a presente pesquisa caracteriza-se como bibliográfica. Foram pesquisados artigos, livros, redes eletrônicas, categorias teóricas já trabalhadas por outros pesquisadores devidamente registradas (SEVERINO, 2010). Na visão de Cervo, Bervian e Silva a pesquisa bibliográfica:

[...] procura explicar um problema a partir de referências teóricas publicadas em artigos, livros, dissertações e teses. [...] busca-se conhecer e analisar as contribuições culturais ou científicas do passado sobre determinado assunto, tema ou problema (CERVO; BERVIAN; SILVA, 2010, p. 60).

A pesquisa pode ser classificada, ainda, como documental devido à análise de documentos organizacionais, governamentais ou de um indivíduo (ALMEIDA, 2011), o que proporcionou um melhor

entendimento sobre a Instituição, sobre políticas públicas, bem como a percepção dos atores sobre o tema e seu universo. Para Severino (2010), a pesquisa documental abrange jornais, fotos, filmes, gravações, documentos legais e textos sem tratamento analítico. Na visão de Cervo, Bervian e Silva, na pesquisa documental,

[...] são investigados documentos com o propósito de descrever e comparar usos e costumes, tendências, diferenças e outras características. As bases documentais permitem estudar tanto a realidade presente como o passado, com a pesquisa histórica. [...] é a pesquisa sobre determinado indivíduo, família, grupo ou comunidade que seja representativo de seu universo, para examinar aspectos variados de sua vida (CERVO; BERVIAN; SILVA, 2010, p. 62).

A pesquisa seguiu o procedimento de estudo de caso que teve como universo de pesquisa o Campus Florianópolis-Continentes do IFSC. O estudo de caso “[...] é a pesquisa sobre determinado indivíduo, família, grupo ou comunidade que seja representativo de seu universo, para examinar aspectos variados de sua vida” (CERVO; BERVIAN; SILVA, 2010, p. 62). Na ótica de Almeida (2011), com o método de estudo de caso é possível observar e compreender com profundidade a realidade de uma organização, de um grupo ou indivíduos.

O presente trabalho desenvolveu também a pesquisa de campo, pois foram entrevistados os gestores antigos e atuais do Campus Florianópolis-Continentes e dois representantes de entidade e associação de classe. Para Severino na pesquisa de campo a fonte é abordada em seu meio ambiente próprio, porque “ A coleta de dados foi feita nas condições naturais em que o fenômeno ocorreu, sendo assim diretamente observados, sem intervenção e manuseios por parte do pesquisador” (2010, p. 123). O corte temporal da pesquisa foi estabelecido entre os anos de 2006 e 2011.

3.3 DELIMITAÇÃO DA PESQUISA

O universo da pesquisa de campo foi o corpo gerencial do Campus Florianópolis-Continentes do IFSC de 2006 a 2011, perfazendo um total de quatro gestoras (duas diretoras gerais e duas coordenadoras de desenvolvimento do ensino), o empresariado e o trabalhador do setor através de quatro representações de classe da Grande Florianópolis:

Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – ABRASEL; Sindicato dos Trabalhadores em Turismo, Hospitalidade e de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares - SINTRATUH; Associação Comercial e Industrial de Florianópolis – ACIF; e Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares - SHRBS. No entanto, das quatro entidades inicialmente previstas, apenas foi possível entrevistar um sindicato patronal e uma associação, por questões de dificuldade na agenda das demais entidades.

3.4 TIPOS DE DADOS E TÉCNICAS DE COLETA DE DADOS

Os dados da presente pesquisa foram coletados por meio de:

- a) pesquisa bibliográfica, em livros, periódicos, sites institucionais, teses e dissertações com dados pertinentes ao assunto;
- b) pesquisa documental nos arquivos tanto por meio físico quanto eletrônico, para verificação de estatutos, regimentos, legislação, projetos de cursos, Plano de Desenvolvimento Institucional, relatório de prestação de contas anual e outros documentos não publicados; e
- c) pesquisa de campo, com entrevistas semi-estruturadas com os gestores e entidades, de outubro de 2012 a janeiro de 2013, a fim de obter dados que não podiam ser encontrados em registros e fontes documentais, assim como estudar os fatos e opiniões. Cabe esclarecer que as entrevistas não foram transcritas de forma literal, mas por uma aproximação do pensamento dos entrevistados.

3.5 TÉCNICA DE ANÁLISE DOS DADOS

As técnicas de análise utilizadas foram a análise documental e análise de conteúdo das entrevistas. A análise documental incluiu a avaliação de documentos tais como resoluções, regimentos, *homepages*, leis e decretos, artigos, registros históricos, bibliografia, entre outros.

3.6 LIMITAÇÕES DA PESQUISA

Considerando o amplo leque de atividades do setor do Turismo, a pesquisa limitou-se a apenas uma área, a de Alimentação Fora do Lar e a apenas uma instituição de ensino pública.

4 APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS DA PESQUISA

Neste capítulo são apresentados os resultados da pesquisa decorrentes do processo de coleta e sistematização de dados, a partir dos objetivos da pesquisa. São apresentadas a percepção dos gestores sobre o contexto e atuação do Campus, as ações da gestão acadêmica, e as possibilidades e entraves do trabalho do Campus.

4.1 A PERCEPÇÃO DOS GESTORES

O Campus Florianópolis-Continente tem sua origem nos trabalhos de uma comissão de professoras do Campus Florianópolis, a Comissão para Análise e Implantação de Cursos Profissionalizantes de Níveis Básico, Técnico e Superior de Tecnologia na Área de Turismo e Hospitalidade criada pela Direção Geral do CEFET/SC em 2003. Inicialmente não se pensava em um Campus específico para a área de Turismo, mas em cursos técnicos do eixo Hospitalidade e Lazer no próprio Campus Florianópolis. Ressalta-se que a Comissão restringiu sua pesquisa a três, dos quatro setores em que a área de Turismo e Hospitalidade se divide (meios de hospedagem, eventos e guiamento), não contemplando os cursos do setor de Alimentação Fora do Lar. Ressalta-se que três participantes da Comissão posteriormente assumiram a função de gestoras do Campus pesquisado e de outro Campus do IFSC.

4.1.1 O início dos trabalhos no Campus: o corpo docente e os primeiros cursos.

Conforme o relato da Gestora 1, membro da referida Comissão, na época os cursos do eixo Turismo e Hospitalidade indicados pela Comissão não foram os cursos do setor de Alimentação Fora do Lar. A Comissão foi novamente reunida em 2006, pois naquele ano o IFSC tomou conhecimento de que a União havia solicitado que fossem devolvidas as instalações localizadas no bairro de Coqueiros, que estavam sendo utilizadas por uma universidade particular, mas que haviam sido cedidas ao governo estadual para a implantação da Escola Catarinense de Gastronomia, uma proposta de escola comunitária:

A comissão (CAICATH) fez diversas pesquisas de 2003 a 2005 e entregou o relatório final de seus

trabalhos indicando que a ETFSC deveria ofertar cursos relacionados a Turismo e Hospitalidade. [...] não indicava naquele primeiro momento a oferta de Gastronomia, mas para a nossa surpresa tivemos que reabrir os trabalhos da Comissão pois a Reitora informou-nos que teríamos que propor algo para a Gastronomia pois o agora CEFET/SC havia assumido a federalização da Escola Comunitária (Gestora 1).

A pesquisa realizada pela comissão em 2003 mostrou que cerca de 75% dos trabalhadores dessa área de turismo e hospitalidade não tinham uma qualificação profissional, pois em geral as pessoas são treinadas ou chegam sem experiência nenhuma nessa área. Essa pesquisa justificou o então CEFET a assumir este campus, que era uma escola comunitária na época do Fernando Henrique Cardoso (Gestora 2).

Segundo a Gestora 3, o Campus estava predestinado a ofertar cursos no eixo Turismo e Hospitalidade e seguiram, para a escolha dos cursos, o Catálogo de Cursos do MEC. No entanto, isso não ocorreu pois foi somente em 2008 que foi lançado o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (MEC, 2012a), logo, a escolha dos cursos aconteceu de forma rápida, ou ainda, sem planejamento, em resposta à necessidade urgente das condições que se apresentavam na época, atendendo parcialmente o projeto da Escola que já existia no local, tendo como base a pesquisa da Comissão:

A escolha dos cursos se deu a partir de duas fontes: a pesquisa realizada, no período de 2003 a 2005 pela Comissão e o projeto da Escola Catarinense de Gastronomia, com o qual foram captados recursos para a construção do prédio do atual Campus Florianópolis-Continente (Gestora 4).

A discussão sobre o planejamento do Campus, o perfil dos docentes e a escolha dos cursos iniciou em 2006 com três membros da Comissão e uma pedagoga, antes mesmo da implantação do Campus:

Desde o início se buscou identificar/discutir os perfis profissionais nos diferentes cursos. Queríamos que os alunos dos cursos FIC aprendessem a fazer bem o que faziam; os do técnico, a saberem fazer bem e o porquê faziam daquele jeito; os superiores envolveriam gestão além da operacionalização (Gestora 1).

As atividades com os docentes começaram com a posse em 02/02/2007. A formação desses docentes foi intensiva para a compreensão da instituição CEFET, da educação profissional na legislação brasileira e o papel do Campus e sua intervenção na área do eixo tecnológico, a fim de “viabilizar mobilidade social a partir da formação” (Gestora 4).

A preocupação com o itinerário formativo esteve presente desde o início do Campus. O itinerário formativo é o caminho que o aluno percorre em seus estudos aumentando sua escolaridade dentro do eixo tecnológico. Por exemplo, o aluno pode começar seus estudos com um curso de formação inicial (FIC) de Auxiliar de Cozinha e posteriormente ingressar no curso Técnico em Cozinha/Serviços de Restaurante e Bar, podendo, após conclusão, aprofundar seus conhecimentos em um Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e uma especialização em Gestão.

Ainda em 2007, outras atividades também passaram a ser desenvolvidas, como a elaboração de uma lista de cerca de 1.000 itens de insumos para aquisição por prego, e atividades de capacitação:

O primeiro grupo era composto por 20 professores. Chegaram em fevereiro de 2007 e durante o mês de fevereiro fizemos reuniões para identificar a identidade do campus e a importância de se buscar desenvolver itinerários formativos. O primeiro foi o da Hospedagem, com o primeiro curso técnico. Depois o Campus foi sendo equipado com a participação de todos os servidores, que escreviam a especificação dos equipamentos, providenciavam orçamentos e recebiam os materiais para avaliação (Gestora 1).

Nesse mesmo ano foi também realizado um evento com a participação do Coordenador-Geral de Regulação da Educação Profissional e Tecnológica da SETEC/MEC, Professor Paulo

Roberto Wollinger, que adaptou a metodologia de desenvolvimento de currículos DACUM (Gestora 4).

A metodologia DACUM de desenvolvimento de currículos é uma análise qualitativa do trabalho que segue a lógica de tarefas de análise ocupacional. Segundo Irigon e Vargas (s/d), o método é considerado rápido e útil nas descrições das ocupações. O método DACUM (Developing a Curriculum) foi criado no Canadá, em 1960. Originalmente concebido e implementado como um sistema completo para a organização, oferecendo instrução e gestão do processo de aprendizagem, o DACUM evoluiu para o desenvolvimento de competências e de modelo de gestão. Seu componente de análise de competências (análise DACUM) tornou-se um padrão em uma grande variedade de organizações (educação, governo, comércio e indústria, NFP, etc) em todos os continentes (CANADIAN VOCATIONAL ASSOCIATION, s/d).

O grupo de docentes e gestores reunidos chegou à conclusão que os cursos deveriam ser separados por áreas, assim os alunos teriam uma inserção mais rápida no mercado:

O Wollinger trouxe a ideia: por que não pensar que o profissional de cozinha não é o mesmo profissional que serve em um restaurante? Na panificação e a confeitaria também não são os mesmos profissionais, pois em geral quem trabalha mais com a produção do pão não trabalha na confeitaria. Com a consultoria do Wollinger, pensamos em cursos separados, em cursos de um ano, com duração de 800 horas. A questão da formação do aluno e a possibilidade de inserção dele no mercado seria bem mais rápida do que em um curso, por exemplo, de panificação e confeitaria, ou gastronomia, ou um técnico de alimentos e bebidas, que levariam de 1 ano e meio a 2 anos. Nós avaliamos essa decisão posteriormente e voltamos atrás (Gestora 2).

A partir do primeiro semestre de 2007 os cursos foram ofertados como Formação Inicial e Continuada (FIC) para todos os itinerários do Turismo (eventos, hospedagem, alimentos e bebidas - atualmente denominada Alimentação Fora do Lar), pois os laboratórios para os

curso técnicos ainda não estavam organizados (Gestora 2). A intenção do Campus era a oferta verticalizada – dar à sociedade a possibilidade de ampliar o “leque” para que diferentes perfis pudessem ter acesso à formação (Gestora 4). Os cursos FIC estão previstos na LDB como primeiro nível de formação do trabalhador e foram escolhidos devido a escolaridade insuficiente da maioria dos trabalhadores da área na região de Florianópolis.

Segundo as gestoras, a procura foi grande, principalmente para os cursos da área de Cozinha. O material didático dos cursos era “um jornal” e havia muitos cursos, desde o curso de Saladeira com 40 horas ao curso de Auxiliar de Cozinha, com mais de 300 horas. O grupo foi amadurecendo e construindo conceitos, dentre os quais o de que a formação do trabalhador tem que ir além da parte de higiene e manipulação, incluindo a atitude profissional. Dessa forma, deixaram de ofertar esses cursos de curtíssima duração para ofertar formação inicial para o trabalhador - FIC (Gestora 4):

O primeiro curso na área de cozinha foi um FIC com 320 horas – um semestre inteiro com aulas todas as noites. Depois disso foi sendo avaliado. Oferecemos muitos cursos de higiene e manipulação de alimentos, que também é um curso que tem uma procura muito grande. Até porque nós não tínhamos laboratório para os cursos técnicos, nós não tínhamos espaço físico suficiente para isso, nem tínhamos todos os professores (Gestora 2).

O primeiro curso técnico ofertado foi em Hospedagem, mesmo sem laboratório. A Gestora 1 afirmou que o problema de falta de laboratórios nesse curso persiste e buscam parcerias para a realização das aulas práticas.

O problema da falta de instalações físicas esteve presente nos depoimentos das gestoras, pois o Campus foi implantado em 2006 em apenas dois blocos e a Reitoria estava instalada no Campus, ocupando espaços que poderiam ser usados para o desenvolvimento de atividades pedagógicas. Soma-se a isso a posse dos servidores docentes e administrativos, antes do espaço físico para as atividades do Campus estar adequado.

Esse descompasso entre o planejado e efetivamente executado, devido a questões externas como atrasos na liberação do orçamento, falta de recursos para reformas ou ampliações e atrasos ou antecipações

na admissão de servidores em ano eleitoral, prejudica a gestão acadêmica das instituições.

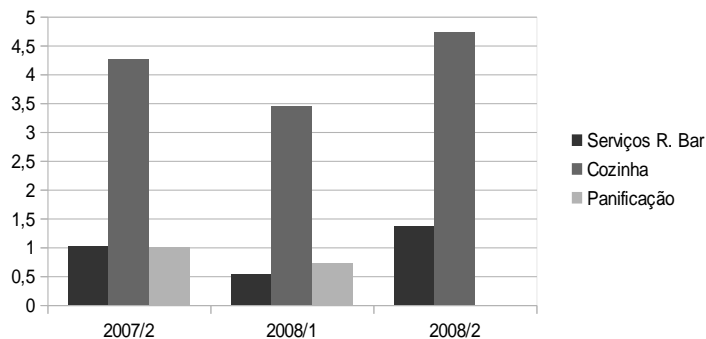
Como o número de salas de aula é limitado a sete, a escolha do turno de oferta de um curso “nem sempre foi por decisão técnica, mas porque não havia mais salas de aula disponíveis no turno noturno” (Gestora 4). Ressalta-se que em 2012, o Campus ainda não havia sido ampliado, dificultando o aumento da oferta de turmas no turno noturno, período de maior demanda.

Quando perguntado por que o Campus não ofertou Ensino Médio integrado à Educação Profissional, a Gestora 4 respondeu que sabiam que 70% dos catarinenses em idade escolar já estavam no Ensino Médio, então, o foco foi aqueles que estavam fora da escola, conclusão que foi reforçada pela pesquisa de mercado realizada em 2009. Para essa Gestora, como a intenção do Campus era de intervir na questão social profissional e mudar os indicadores da área para uma cidade que pretende ser um destino turístico em nível internacional, foi trabalhado o perfil do candidato a ingresso (Gestora 4).

A definição do eixo tecnológico dos cursos do Campus já havia sido feita pelo MEC, segundo o projeto da Escola Catarinense de Gastronomia, a qual deveria estar funcionando no local. Os cursos, por sua vez, foram escolhidos pelo grupo que iniciou os trabalhos no Campus, com base na pesquisa realizada pela CAICATH de 2003 a 2005, com os setores de meios de hospedagem, eventos e guiamento; contudo, não houve pesquisa com o setor de Alimentação Fora do Lar.

A inauguração do Campus ocorreu em agosto de 2006, mas os trabalhos no Campus foram iniciados em 2007, com oferta de cursos FIC. Em alguns cursos técnicos do setor de Alimentação Fora do Lar, foi possível perceber a baixa demanda já em 2007 e 2008, como apresentado no gráfico a seguir.

Figura 2: Relação candidatos/vaga dos cursos técnicos.



Fonte: Indicadores de ingresso. Departamento de Ingresso. Intranet do IFSC.

Mesmo iniciando os trabalhos no Campus Florianópolis-Continente em 2007, apenas em 2009 é que foi contratada uma empresa para desenvolver uma pesquisa sobre o perfil de trabalhadores, proprietários e gestores do setor de Alimentação Fora do Lar (denominada na época de Alimentos e Bebidas – A&B) nos municípios da Região Litorânea Central do Estado de Santa Catarina, na qual foram entrevistados 1.516 trabalhadores, gestores e proprietários:

A pesquisa do perfil dos trabalhos da área de A&B, feita em 2009, era necessária para darmos conta de conhecer melhor essa área que não havia sido contemplada na primeira pesquisa. Com a federalização do Campus Continente, passamos a abraçar a área de Alimentos e Bebidas, que não estava prevista na pesquisa de 2003, pois na época considerávamos impossível a oferta de cursos nessa área, pelo Campus Florianópolis, onde nos encontrávamos naquele momento (Gestora 4).

A pesquisa, concebida pelos docentes do Campus Florianópolis-Continente e aplicada por uma empresa contratada pelo IFSC, mostrou que grande parte dos trabalhadores da área não tinha o ensino fundamental ou médio, e que mais de 73% não tinham formação na área

em que atuavam, o que reforçou a oferta do PROEJA (que foi implantado em 2008/2009, em parceria com o Campus Florianópolis).

Para a Gestora 3, a pesquisa também mostrou que a falta de escolarização poderia ser um dos motivos da baixa demanda dos cursos, pois o trabalhador não teria condições de ingresso em cursos sequenciais ao ensino médio. Então, para atender esse trabalhador, a oferta de curso deveria ser de formação inicial ou continuada (FIC) com elevação da escolaridade, isto é: oferta de ensino profissional junto com o ensino fundamental ou o ensino médio - o Programa PROEJA.

Para Rocha e Amaral (2012), a pesquisa de 2009 mostrou que, além da qualificação dos trabalhadores, é essencial a qualificação dos gestores e proprietários dos negócios.

Para a Gestora 2, no início o Campus fez tentativas de convencer, sensibilizar os empregadores de que eles precisavam empregar mão de obra qualificada, convidando-os para as ambientações, ofertando curso para os gestores, reservando vagas nos cursos para trabalhadores da Via Gastronômica de Coqueiros, por exemplo. É possível que, com o planejamento de oferta de cursos para gestores e proprietários, no início do Campus, estes pudessem ter sido sensibilizados para valorizar o trabalho qualificado, impulsionando a demanda dos trabalhadores pela qualificação.

O início das atividades sem uma pesquisa de mercado do setor de Alimentação Fora do Lar, sem ouvir os mais interessados no processo (os trabalhadores, gestores e proprietários de estabelecimentos do setor), pode ter limitado as decisões tomadas no início dos trabalhos do Campus. Como entende Tenório (2005), questões que vão influenciar na vida das pessoas precisam ser discutidas pelas pessoas individualmente ou por meio de grupos organizados da sociedade civil, bem como do empresariado local (do mercado) em interação com o poder público, pois “o indivíduo deve participar de um procedimento democrático decidindo seu destino social como pessoa humana, quer como eleitor, trabalhador ou consumidor” (TENÓRIO, 2008, p.15).

Como concebe Tenório (1999, 2002, 2005, 2008, 2011), as decisões em prol do desenvolvimento da sociedade devem ser tomadas de forma participativa, em um espaço de comunicação:

E tratando-se de políticas públicas voltadas ao desenvolvimento, o processo de instituição dessas políticas somente teria significado, na perspectiva da gestão social, se os seus usuários também participassem do processo. Desenvolvimento não

significa apenas concessão, mas, também, promover a prática de uma cidadania deliberativa (TENÓRIO,2005, p.122).

Este conceito sugere que a pessoa humana, ao tomar ciência de sua função como sujeito social e não adjunto, ou seja, tendo conhecimento da substância social do seu papel na organização da sociedade, deve atuar não somente como contribuinte, eleitor, trabalhador, mas com uma presença ativa e solidária nos destinos de sua comunidade (TENÓRIO,1999, p. 151).

Para a seleção dos alunos, a equipe gestora solicitou à Direção Geral do IFSC que não houvesse exame de classificação “pois sabíamos que os profissionais da área do turismo teriam dificuldade em ser aprovados nos exames” (Gestora 1), ou ainda, “porque a autoestima desses trabalhadores é tão baixa que ter uma prova para fazer os afastariam, além disso, estariam competindo com estudantes” (Gestora 4). Outro questionamento realizado pelas gestoras foi sobre o perfil de aluno que uma prova traria. Então, até 2009, com autorização da SETEC, o ingresso nos cursos FIC ocorreu por meio de sorteio, como um projeto piloto. O sorteio garantia que as aulas iniciassem com as turmas mais completas, pois a matrícula era feita no mesmo dia, logo após ao momento do sorteio.

Outra forma de acesso para os cursos FIC, presente até o momento é a análise de questionário socioeconômico (nesses casos o sorteio só acontece se o número de candidatos classificados pelo questionário for maior que as vagas ofertadas). No questionário, a pontuação é maior para o que o Campus considera importante: as questões relacionadas ao fato do candidato ser um trabalhador da área (Gestora 4). Mas as Gestoras 2 e 3 relataram dúvidas quanto à eficiência do questionário, tanto na veracidade do que os candidatos declaram quanto na hora de iniciar as aulas:

Percebe-se que há lacunas no questionário como, por exemplo, na faixa salarial. Na questão da comprovação de renda, o aluno não comprova o que declara, só na matrícula. Outra coisa, nós temos uma grande dificuldade que é o trabalhador autônomo, o informal, pois ele não tem renda, então ele diz o que ele quer. [...] Hoje com o

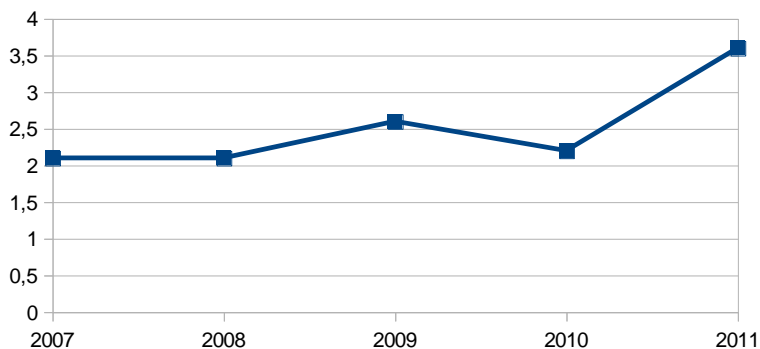
questionário socioeconômico às vezes tem 10, 15 chamadas e o aluno acaba não vindo; já chegamos ao final de lista com duzentos e poucos candidatos. E não garante que vem o trabalhador da área, porque as informações que os candidatos põem no questionário não são comprovadas (Gestora 2).

Para os cursos técnicos foi diferente, um projeto piloto foi testado. Segundo a Gestora 2, no segundo semestre de 2009 o ingresso foi por exame de classificação com cotas (50%) para alunos de escolas públicas. A Gestora 2 avalia como a melhor forma de ingresso o exame de classificação com cotas para escola pública, pois, segundo ela, foi a época em que mais alunos negros frequentaram a escola. Ela também avalia como difícil o ingresso dos trabalhadores, por meio de uma prova, pois a grande maioria está há muito tempo sem estudar. No entanto, como o padrão no IFSC é o ingresso por exame de classificação e/ou vestibular, a Gestora 2 entende que a forma de ingresso será a mesma para todos os *campi*, isto é, não será possível o ingresso por sorteio nos cursos.

4.1.2 A baixa demanda pelos cursos

Ao observar o gráfico a seguir, percebe-se que não houve expressiva alteração na relação candidatos/vaga nos cursos técnicos do Campus, nem mesmo quando o ingresso teve reserva de cotas para alunos provenientes de escolas públicas em 2009.

Figura 3: Relação candidatos/vaga dos cursos técnicos 2007-2011.



Fonte: Elaborado pela autora a partir do Relatório de Gestão 2012 (IFSC, 2013).

Para uma visão mais ampla, ao analisar a relação candidatos/vaga do IFSC por eixo tecnológico dos anos 2010 e 2011 é possível perceber que os cursos do eixo Ambiente, Saúde e Segurança e do eixo Informação e Comunicação obtiveram índices próximos a 10 candidatos por vaga. Por outro lado, os cursos do eixo Turismo e Hospitalidade tiveram apenas 3,3 candidatos por vaga em 2010/1, índice que diminuiu nos semestres seguintes. O eixo Produção Alimentícia, onde estão inseridos os cursos de Panificação e Confeitaria, teve a maior demanda em 2010, onde foram registrados 2,9 candidatos por vaga. No gráfico a seguir é possível observar a relação do número de candidatos por vaga, por eixo tecnológico, em 2010 e 2011.

A baixa procura pelos cursos do eixo de Turismo e Hospitalidade também é sentida por outros Institutos Federais, e mesmo na França (Gestora 3). Mas, considerando Florianópolis como um dos 65 Destinos Indutores ao Turismo, “uma cidade turística em que os serviços não são capacitados é um contrassenso” (Gestora 4).

As Gestoras relataram que havia e há muita procura para os cursos FIC e o Técnico em Cozinha, mas, muitas vezes o candidato era de um perfil diferente do que o Campus ansiava (pessoas que buscavam conhecer a área sem o objetivo de ser um trabalhador da área) e tratavam a questão no primeiro contato com o aluno após a matrícula:

A gente teve sempre em vista o trabalhador, quem estamos formando. Quando a gente faz o acolhimento dos alunos novos, a primeira coisa que a gente fala para eles é o seguinte: se você veio para apenas aprender a cozinhar para receber em casa, você está tirando a vaga de alguém que quer estudar aqui porque quer uma profissão (Gestora 2).

A Gestora 3 também percebe que um grande percentual dos alunos procura o Campus apenas para aprender a cozinhar mas não quer fazer da Cozinha uma profissão. Se fossem trabalhar, esses concluintes poderiam validar o estágio fazendo um relatório de suas atividades, mas isso não acontece. A Gestora 3 também relatou que há um certo *glamour* na área da Cozinha, o que ela diz não se justificar pois é um ambiente quente, sujo, enquanto que na área de Serviços, o salão é climatizado e os trabalhadores se vestem melhor. O *maître*, por exemplo, ganha o mesmo que o chefe de cozinha e o garçom pode ganhar mais do que o chefe.

Nas entrevistas, foi possível verificar com as gestoras que o perfil desejado do aluno do Campus é o trabalhador da área de Turismo e Hospitalidade e a pessoa interessada em trabalhar na área, e não aquele que vê na área da Cozinha, por exemplo, uma oportunidade de socialização (cozinhar porque gosta, cozinhar para os amigos, aprender novas receitas).

A Gestora 4 questionou se as estratégias de divulgação do IFSC para alcançar o público-alvo estão de acordo com a realidade, pois a estratégia para alcançar um aluno para a Engenharia é a mesma para um aluno de um curso de Auxiliar de Cozinha.

A Gestora 1 afirmou que a dificuldade de atrair o aluno para o eixo Turismo e Hospitalidade, seja ele trabalhador ou não, é uma dificuldade encontrada também pelo Campus Garopaba, em implantação, distante apenas 71.8 km de Florianópolis. A Gestora 2 comentou sobre o Campus Palhoça-Bilíngue que também enfrenta problemas para chegar ao seu público alvo, que são os surdos. A Gestora 4 informou que o IFSC está contratando um profissional de comunicação para trabalhar essa questão, a fim de diversificar o acesso à informação, utilizando outros meios além de edital e internet: “O IFSC tem um papel de intervenção social e para isso precisa considerar a escolaridade dessa população, considerar o perfil dessas pessoas, para que a nossa oferta esteja sintonizada com esse perfil” (Gestora 4).

4.1.3 Os Programas implantados no Campus

Os relatos reforçam que o trabalho no Turismo é desgastante e pouco recompensador em termos de renda. A Gestora 2 apontou a jornada de trabalho extensa, o trabalho nos feriados e finais de semana e a polivalência das funções como fatores que influenciam na pouca atratividade do trabalho nessa área. Para a Gestora 3, muitos daqueles que trabalham na área, especialmente como auxiliar de cozinha, são aqueles que não conseguiram emprego em outras áreas e vão para a Construção Civil ou para a Cozinha, pois um percentual grande de trabalhadores sem qualificação encontra na Cozinha uma oportunidade de trabalho. Para a Gestora 4 há uma crise de mão de obra no setor, principalmente de pessoas que queiram se qualificar.

Com a intenção de ampliar o acesso dos trabalhadores à educação profissional, o Campus Florinópolis-Continente desenvolve os programas CERTIFIC e PROEJA.

O CERTIFIC é uma forma de acesso à instituição, segundo as Gestoras, que possibilita a inserção do trabalhador em algum curso de educação profissional na área relacionada ao perfil profissional. O programa foi implantado no Campus em 2010. A Gestora 2 relatou que o procedimento é o seguinte: um professor da área da certificação pretendida e um representante do Núcleo Pedagógico fazem entrevistas com os trabalhadores interessados, os quais, na conversa, demonstram o conhecimento adquirido na prática (por reprodução e não com conhecimento técnico) e são avaliados pelos entrevistadores. Assim, o trabalhador que não conseguiria ingressar por meio de um exame classificatório, pois está há muito tempo sem estudar e ficaria mal classificado, tem a matrícula garantida em um curso FIC. Na avaliação da Gestora 2:

O grande avanço do CERTIFIC é validar os conhecimentos que a pessoa tem e verificar aquilo que falta para complementação na escola. O candidato é indicado para vir, fazer a parte prática e no final se faz a certificação dos saberes dele, e são indicadas algumas coisas que ele precisa fazer, por exemplo, precisa fazer higiene e manipulação. Então se reconhecem aqueles saberes e o candidato tem a garantia de uma vaga. Se ele já concluiu, por exemplo, o ensino médio, ele tem a matrícula garantida para o ingresso no curso técnico. E dentro do técnico há a validação

dos saberes também, porque como nós trabalhamos por competências, ele pode ir validando os saberes que ele tem dentro daquela competência (Gestora 2).

A Gestora 3 afirmou que houve uma inovação do Campus, pois o programa CERTIFIC prevê uma vaga para o trabalhador no PROEJA, mas como viram que muitos dos profissionais já tinham o Ensino Médio pediram autorização ao CEPE (Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão) e SETEC para que a vaga desse trabalhador fosse de um curso técnico, a fim de elevar a escolaridade. Em 2010 e 2011, 65 trabalhadores tiveram os conhecimentos validados sendo que 10 permaneceram estudando no Campus (Gestora 3) .

A Gestora 3 citou o caso de um aluno, cozinheiro que trabalhava de madrugada, que fazia a prova para ingressar no Curso Técnico em Cozinha e não conseguia aprovação. Entrou então no Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, que sempre abria edital para sorteio das vagas remanescentes. Fez o curso e era um aluno elogiado pelos professores, destacando-se. A Gestora sugeriu a ele que viesse para o CERTIFIC, a fim de garantir a vaga no curso que queria e está em 2012 cursando Técnico em Gastronomia.

Como uma medida que foi/está sendo tomada a fim de driblar o perfil do profissional hoje no mercado de trabalho na área (trabalhador adulto, com baixa escolaridade e pequena renda familiar, sem qualificação para as atividades que exerce), a Gestora 1 apontou a articulação da educação de jovens e adultos com a formação profissional - PROEJA.

Do Programa PROEJA, as gestoras avaliaram como um aspecto positivo o retorno do trabalhador adulto à escola para aumentar sua escolaridade. Mesmo assim, afirmaram que é difícil montar as turmas. A Gestora 1 reconhece como importante no PROEJA “o alcance de comunidades carentes da região, como, Morar Bem, Araucária, Itapema e de trabalhadores que deixaram o ambiente escolar e agora tem subempregos”. Para a Gestora 4,

A Escola vive uma crise de identidade como referência para a sociedade. As pessoas podem não ver na escola um espaço de transformação para as suas vidas, mas vêm algo chato, distante das suas realidades. É difícil, também, para o adulto associar trabalho, estudo e o trabalho de

casa, no caso de trabalhadores de baixa renda (Gestora 4).

A Gestora 4 citou o trabalho de pesquisa da Profa. Michelle Kormann da Silva, do Campus Florianópolis-Continente, que concluiu que para muitos a formação técnica em Cozinha, por exemplo, é um “Plano B”; já para o aluno do PROEJA, “é uma aposta alta numa vida em situação de emergência”.

4.1.4 As alterações nos projetos dos Cursos Técnicos

Na história do Campus pesquisado houve alterações no Curso Técnico em Panificação, que foi transformado em Curso Técnico em Panificação e Confeitaria. Essa mudança foi solicitada à SETEC, pois esse curso não consta no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos.

De acordo com os relatos, a expectativa dos alunos que ingressavam na Panificação era de trabalhar em confeitaria também, pois nas padarias existentes na região há também produção de confeitaria. A Gestora 2 afirmou que na época não havia nem laboratórios, nem professores suficientes e sobravam vagas nas turmas de Panificação. Na visão da Gestora 1, a mudança teve como finalidade atrair mais pessoas.

Para a Gestora 4, o mercado local ainda não está preparado para acolher esses dois profissionais de forma distinta, pois é composto principalmente de panificadoras pequenas, que oferecem os serviços de confeitaria também. A Gestora 3 acredita que essa formação abrangente é melhor, porque assim o aluno tem mais oportunidade, podendo ele, posteriormente, escolher em qual área irá se aprofundar, pois muitas unidades curriculares são comuns às duas áreas. Considerando, também, que a realidade local é diferente do que se supunha, alteraram o curso:

Em Florianópolis nós não temos só confeitaria ou só panificadoras específicas como São Paulo, Rio, Curitiba, grandes centros onde tem essa especialização. Aqui em geral você tem uma panificação e uma confeitaria concomitantes, dificilmente você tem só a confeitaria. [...]. A confeitaria é um chamariz. Apesar de que tem muitos alunos mesmo fazendo Panificação e Confeitaria e se especializando em pães, a Confeitaria continua sendo ainda um atrativo, então funcionou bem (Gestora 2).

A Gestora 4 afirmou que no evento de capacitação em 2007 também conceberam o profissional de Cozinha e o de Serviços de Restaurante e Bar, como dois profissionais diferentes e com formações bem definidas. Após 5 anos de oferta, apesar da maior parte dos garçons não ter formação, a procura continuava baixa. A Gestora 2 citou uma turma de 32 vagas, do ano de 2011, que no 2º ou 3º módulo estava com somente três alunos frequentando as aulas ativamente:

Se analisarmos a relação professor-laboratório-insumos, o curso não compensa, pois as turmas são muito pequenas. Tomamos uma decisão drástica neste ano de que, para melhorar nossa oferta, nós voltaríamos a juntar as áreas. Estamos com uma solicitação no MEC para fazer um piloto de curso técnico em Gastronomia porque dentro do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos só há cursos técnicos em Cozinha e Serviços de Restaurante (Gestora 2).

A decisão em 2011 foi pela junção do curso com o Curso Técnico em Cozinha, visando à oferta do Técnico em Gastronomia. Nas entrevistas foi possível perceber que essa retomada da discussão dos cursos teve cunho econômico (custo dos cursos), de gestão (poucos alunos, menor orçamento), e de mercado (maior empregabilidade dos egressos).

4.1.5 A evasão

Sobre a evasão, algumas questões merecem ser consideradas, pois há alunos que interrompem o curso para ingressar no ensino superior e alunos que não pretendiam seguir uma carreira na área. Soma-se a isso a árdua rotina do trabalhador do setor de Alimentação Fora do Lar. Conforme apresenta Paiva (2006, p.535), as interrupções no percurso do jovem e do adulto estudante são frequentes:

A educação de jovens e adultos aponta para interrupções frequentes, diante de fortes motivos da vida adulta (impostos também aos jovens): um emprego, mudança de local de trabalho, mudança de local de moradia, doenças (pessoais e com familiares), estrutura familiar que se altera,

exigindo maior participação de quem estudava etc.

No ano 2011, por exemplo, nos dois semestres letivos a evasão dos cursos foi de 40%. As maiores taxas foram registradas no Curso Técnico de Serviços de Restaurante e Bar, 58% no primeiro semestre e 42% no segundo semestre. A evasão nos cursos de formação inicial e continuada (FIC) foi 48,4% no primeiro semestre e 41% no segundo (IFSC, 2013).

A Gestora 2 comentou que a evasão não é muito diferente da realidade da evasão no ensino profissional no resto do país. Relatou que muitos desistem do curso técnico quando são aprovados nos exames para cursos superiores, pois usam os cursos como uma ocupação até entrar na universidade, pois “para muitos alunos o curso subsequente é aquele curso que vem preencher o fato de você não ter passado no vestibular” (Gestora 2).

A evasão pode tornar os cursos mais caros. A Gestora 2 afirmou que o Campus não consegue calcular o custo de um aluno mas estão desenvolvendo um sistema que possibilitará o cálculo do custo da aula.

Para a Gestora 4 os cursos do setor de Alimentação Fora do Lar são cursos caros e a venda do material produzido pelos alunos nas aulas práticas, atividade não adotada pelo Campus, facilitaria o retorno dos recursos empregados e possibilitaria mais aulas. Atualmente o material produzido retorna para a câmara fria, o que não é aconselhável porque já foi manipulado e deve ser encaminhado para consumo, seguindo o exemplo dos liceus franceses. A Gestora 2 afirmou que a venda é possível devolvendo-se o recurso arrecadado ao Erário através de emissão de Guia de Recolhimento da União – GRU.

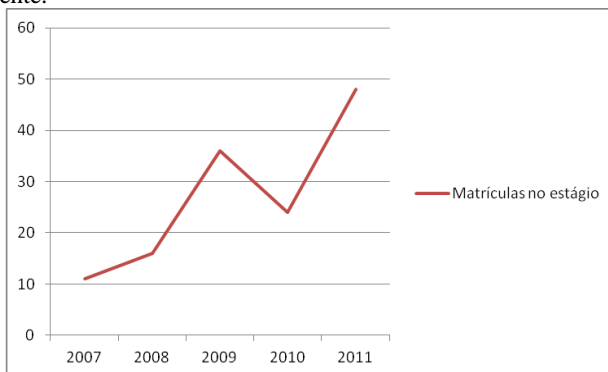
4.1.6 O estágio curricular

Durante as entrevistas não foi observada a utilização de instrumentos específicos para avaliar a eficácia do Campus, isto é, se o profissional formado ou qualificado pelo Campus obteve sucesso no mundo do trabalho. A Gestora 3 citou a pesquisa realizada pelos docentes com os egressos (ROCHA e JAQUES, 2011) e disse ser necessário um instrumento que fizesse o contato com o egresso. A Gestora 2 afirmou que não há uma ferramenta de avaliação do Campus definida, mas usam como base os dados referentes à evasão escolar e à demanda pelos cursos.

Sobre o número de alunos que obtiveram o diploma de técnico (cerca de 30% dos concluintes), a Gestora 1 atribui à realidade do emprego em Turismo, que é diferente da idealizada por quem ainda não trabalha na área. O aluno muitas vezes desiste, pois “uma empolgação inicial em estudar numa escola muito bem equipada e estudar Turismo leva os alunos para os cursos, mas eles logo percebem que não é uma profissão muito fácil, não há finais de semana e não é bem remunerada” (Gestora 1).

O número de alunos matriculados no estágio curricular tem aumentado desde 2010, como é possível verificar no gráfico a seguir. Isso se deve ao fato do estágio ter sido transferido para o segundo módulo do Curso Técnico em Gastronomia.

Figura 4 – Matrículas no estágio curricular no Campus Florianópolis-Continente.



Fonte: Elaborado pela autora a partir do Relatório de Gestão 2012 (IFSC, 2013).

A Gestora 3 apontou que nos cursos técnicos em Cozinha e Serviços de Restaurante e Bar os alunos realizavam o estágio após a conclusão do segundo módulo, o que causava a não realização do estágio, pois a certificação não era o que mais importava para o aluno. A mudança aconteceu quando o estágio obrigatório foi antecipado para o segundo módulo do Curso Técnico em Gastronomia, o que obrigou o aluno a realizar o estágio para continuar o curso (Gestora 3), por isso o aumento das matrículas de estágio observado na Figura 5.

Sobre a pequena inserção dos egressos dos cursos do Campus Florianópolis-Continente no mercado de trabalho da área (apenas 10% dos que tiveram experiência na área depois de formados permanece nela

após um ano), conforme apontado por Rocha e Jaques (2011), a Gestora 3 percebe que um grande percentual dos alunos procura o Campus apenas para aprender a cozinhar mas não quer fazer da Cozinha uma profissão. Quando o tema abordado foi o pequeno número de concluintes do Curso Técnico de Serviços de Restaurante e Bar, o representante do Sindicato 1 duvidou se haveria empregabilidade para todos caso 36 alunos concluíssem o curso todo semestre letivo.

As gestoras também apontaram questões como os baixos salários, as condições de trabalho não atraentes, a pouca valorização do profissional, como fatores para a não permanência do egresso no mercado de trabalho:

Os salários são baixos e as condições de trabalho não são atraentes. Os jovens preferem manter seus finais de semana (Gestora 1).

Primeiro, muita gente acha que não se paga bem aqui. Hoje nós temos o piso da nossa categoria de R\$800,00, é o piso estadual. Então, independentemente de função, o mínimo que um profissional pode receber num estabelecimento de hospedagem e alimentação é R\$800,00. Agora, evidentemente, um restaurante, se você vai pagar R\$800,00 para um auxiliar de cozinha, você não vai pagar R\$800,00 para um cozinheiro. Qual é o cozinheiro que vai querer ganhar a mesma coisa que um auxiliar de cozinha, ou que o atendente de balcão, ou que o garçom? O empresário, a pessoa, o responsável pela empresa, ele vai fazer um plano de carreira, um plano de cargos e salários no qual possa haver essa diferenciação (Sindicato 1).

Acredito que em torno de R\$ 1200,00 a R\$1500,00 sejam os maiores salários que nós temos. Claro que não estou falando de um chefe, que é um outro nível. Nós temos chefes que estão recebendo muito mais que isso, três, quatro vezes mais que isso. São profissionais altamente qualificados (Sindicato 1).

A questão salarial remete a Ouriques, que considera que a área de turismo é o “setor econômico no qual os trabalhadores frequentemente recebem as piores remunerações em seus respectivos países,

configurando, além disso, uma estrutura ocupacional precária, à margem das legislações trabalhistas” (2005, p 127).

Sobre a permanência do trabalhador no estabelecimento, o Sindicato 1 apontou que os empresários procuram um trabalhador de confiança. Isso pode remeter à questão da polivalência, que é a utilização do trabalhador em várias funções no estabelecimento, e até mesmo à crença do “gostar do que faz”, do ato de cozinhar como um “dom” e com isso se submeter ao baixo salário e às condições difíceis de trabalho:

Para trabalhar com restaurante, com hotel, você tem que gostar muito. Tem que ser algo muito prazeroso para você, pois não tem sábado, não tem domingo, não tem feriado, não tem carnaval, não tem natal, não tem ano novo. O hotel trabalha 24 horas, é direto. O restaurante representativo turisticamente trabalha direto. Não estou falando do estabelecimento pequeno, estou falando do estabelecimento de certo capital. Então o profissional tem que gostar muito disso e tem que estar se reciclando constantemente. [...] Quando o profissional passa pelo período de experiência a sua permanência no estabelecimento depende dele estar imbuído de querer ficar, da sua prestatividade, de demonstrar confiança, porque o conhecimento ele vai adquirindo com o tempo também, na prática, ou ele se recicla. (Sindicato 1)

Para a Gestora 3, tanto o empregador quanto o trabalhador têm participação na permanência do trabalhador no emprego:

Para permanecer no trabalho, o trabalhador tem que ser valorizado, de várias formas, tanto tendo o trabalho dele reconhecido pelo empregador verbalmente, quanto reconhecido na remuneração, que tem que ser justa, tem que ser suficiente para ele se manter bem. O trabalhador tem que ter comprometimento, vestir a camisa, fazer o trabalho bem feito, ser responsável.

A Gestora 3 considera que a criação da função de responsável técnico nos estabelecimentos do setor de Alimentação Fora do Lar pode contribuir para a profissionalização do setor.

4.1.7 O perfil do gestor de estabelecimentos do setor de Alimentação Fora do Lar

Um fator determinante para a transformação do setor de Alimentação Fora do Lar na região de Florianópolis é a mudança do perfil do empregador. De acordo com os relatos, a maioria dos gestores e proprietários dos estabelecimentos não se capacita e não valoriza a capacitação dos trabalhadores.

Em 2011 o Campus ofertou um FIC em Gestão de Estabelecimentos de Alimentos e Bebidas (A&B). A Gestora 3 afirmou que a maioria dos participantes não eram gestores. Para a Gestora 3, os gestores do mercado do turismo falam da importância da capacitação e a querem, mas a capacitação de curtíssima duração, o que para o Campus Florianópolis-Continente é treinamento, não se caracteriza como educação profissional. Os gestores dos estabelecimentos incentivam o trabalhador a fazer apenas o curso de Manipulação de Alimentos, pois é obrigatório pela legislação para todos os trabalhadores da área (Lei Municipal nº 5980/2002 e Decreto Municipal nº 2064/03). Mas segundo as gestoras, os cursos do Campus:

Vão além do perfil que o mercado demanda, porque a nossa intenção quando criamos os cursos não era apenas formar para o concluinte dar conta do mercado, mas para que ele pudesse também mudar o mercado. Então, em todos os currículos, a gente tem a questão social, o papel desse trabalhador naquele contexto, até mesmo a questão da exploração dele, tratando a área humana - o contexto social do trabalhador sendo discutido e debatido por ele também. Então quem é o profissional garçom num contexto brasileiro de restaurante? Como se dá a relação de trabalho? Além disso a questão ambiental está presente em tudo (Gestora 4).

Os entrevistados apontaram que os gestores de estabelecimentos do setor de Alimentação Fora do Lar geralmente não têm formação em gestão/administração, remuneram mal, não valorizam o funcionário qualificado e não pensam em uma carreira para seus funcionários:

Contratam sem exigir formação profissional (Gestora 1).

São amadores, com pouca ou nenhuma visão gerencial. Muitos ainda não enxergam na profissionalização dos funcionários como algo positivo para seu estabelecimento (Gestora 1).

O mercado ainda não remunera melhor quem se capacita [...] O gestor amador acha que tem que pagar mais pelo profissional que se qualifica e a certificação até dificulta a contratação (Gestora 3).

Todo mundo acha que sabe trabalhar com alimentação. Normalmente ganham um dinheiro extra e abrem um negócio (Gestora 3).

Para mim é tudo informal. Não adianta ter um excelente produto se você não tem quem venda. [...] Acho que a gente vive uma cultura do lucro muito fácil. No passado se ganhou muito isso, principalmente em cima dos argentinos. Ele (o empresário) não entende que é um investimento gastar com a qualificação do funcionário, não entende que um funcionário mais qualificado vai dar um retorno melhor, vai vender melhor o produto (Gestora 2).

Os proprietários não fazem pesquisa de mercado para ver o local, que tipo de público passa ali, o investimento que ela vai fazer. As pessoas acham que lidar com alimentação é muito fácil e não é. Não é nada fácil e não é barato também (Gestora 2).

Geralmente, mas não sempre, são empresários sem formação em gestão/administração, com conhecimentos rudimentares de como manter e fazer crescer seu próprio negócio. Não se preocupam em oferecer carreira/perspectivas aos seus funcionários, nem benefícios e oportunidades diferenciadas. Sofrem com a falta de mão de obra qualificada, com a rotatividade e com a sazonalidade do setor, mas não agem pró

ativamente nem preventivamente quanto a isso. Esperam resultados rápidos[...]. Não diferenciam o salário ou a função de uma pessoa qualificada para uma não qualificada [...] (Associação 1).

Na experiência de uma das entrevistadas (Associação 1), os empresários do setor são pessoas mais velhas que se aposentaram e investiram no ramo, ou a empresa é do tipo familiar (e toda a família depende da empresa). O representante do Sindicato 1 colocou como positiva a vinda de empresários e aposentados de outros municípios e que estão abrindo negócios na região:

A gente vê que essas pessoas são mais sérias, porque têm o referencial dos mercados do Rio de Janeiro, de São Paulo, principalmente, onde há profissionalismo. Aqui há um pouco do amorismo. Se você se reportar há uns 10, 15 anos atrás, os hotéis eram muito familiares. Com a chegada das redes, principalmente das grandes redes, o pessoal teve que se profissionalizar mais (Sindicato 1).

O Sindicato 1 oferece cursos de 20 horas na área de Turismo, normalmente sem exigência de escolaridade mínima dos alunos, e também tem dificuldade em preencher as turmas: “Os cursos são de 20 horas, são cursos rápidos, não são cursos de aperfeiçoamento. Nós fazemos um intensivo aqui para que os profissionais não fiquem perdidos” (Sindicato 1). Há três tipos de pessoas que procuram a qualificação no Sindicato 1: o que está empregado na área; aquele que trabalha em outra área e quer migrar para o Turismo; e os desempregados que querem aprender, que querem conhecer e querem realmente trabalhar na área.

O entrevistado também afirmou que características da cultura local dificultam a procura por qualificação. Esse depoimento remete à questão do prestígio social de uma função em detrimento da outra, ou seja, o preconceito com as profissões no setor de serviços:

Especificamente em Florianópolis, é a cultura do ilhéu, eles não gostam de estudar. Acham que trabalhar como garçom, como camareira, não são funções de nível dentro de um estabelecimento (Sindicato 1).

O entrevistado relatou que os empresários também dificultam a liberação do trabalhador para a capacitação, fato semelhante ao relato das Gestoras sobre as parcerias frustradas realizadas com o empresariado local:

Os cursos desta entidade são de 20 horas/aula, geralmente de 2^a a 6^a feira no período matutino ou vespertino, gratuitos, com direito a apostila e certificado. O profissional só tem que se deslocar da sua residência para vir aqui. Ofereço um pequeno lanche, um *coffee break*. Para os profissionais que já estão inseridos no mercado de trabalho e que querem se reciclar há um problema com o empresariado local, porque para liberar essas pessoas para participar dos cursos é uma dificuldade enorme. Quer dizer, não existe uma predisposição do empresário em liberar as pessoas para poder estar se reciclando, se aprimorando, incrementando seu currículo, e não é só na parte técnica também, falo de idiomas e de outros cursos (Sindicato 1).

Eu já ouvi de um empresário o seguinte: não tenho interesse em que o trabalhador se qualifique porque se ele aprender mais vai querer aumento salarial; se eu libero, hoje ele está aqui comigo, amanhã ele estará no meu concorrente. É a cultura do nosso empresário. Claro que, evidentemente, não estou tomando isso como regra, pois há exceções (Sindicato 1).

O entrevistado (Sindicato 1) relatou sobre a parceria que tem com o SENAC para oferta de curso de manipulação de alimentos para as empresas que solicitam. De uma maneira geral, o representante não indicou o IFSC como uma opção, só o SENAC.

A Associação 1 oferece cursos de gestão, controles financeiros, práticas de RH, manipulação de alimentos, empreendedorismo, dentre outros relacionados à área.

Na visão do Sindicato 1, é possível que haja melhor profissionalização da área nos novos empreendimentos:

Nos bufês, nos restaurantes pequenos, geralmente familiares, encontram-se pessoas com baixa

qualificação. Diferente de outros restaurantes mais representativos turisticamente, onde você vai ter um chefe na cozinha, pessoas altamente qualificadas, pessoas viajadas, gabaritadas, com passado, que fizeram intercâmbio em outras partes do mundo. Então para essas empresas você precisa desses profissionais, justamente o que o SENAC joga no mercado, o que o IFSC também joga no mercado (Sindicato 1).

A Gestora 2 citou a pesquisa de uma professora do Campus Florianópolis-Continente que identificou que boa parte dos restaurantes da região utiliza em seus cardápios o salmão, em vez de algum peixe da região, mostrando que a falta de formação do profissional de cozinha muitas vezes não permite que ele faça alterações nas receitas:

Usam, por exemplo, salmão, que não é um peixe daqui. Por que as pessoas usam? O funcionário pega uma receita que tem salmão com molho de maracujá, por exemplo, é mais fácil ele pegar essa receita e reproduzi-la do que ele pensar em utilizar um peixe da região (Gestora 2).

A Gestora 2 lembrou que os supermercados estão tendo dificuldades para contratação de pessoal “por conta da exposição, trabalhar em caixa, trabalhar no fim de semana” pois “tem que melhorar o salário, tem que oferecer benefícios para que as pessoas permaneçam”. Os entrevistados esclareceram também que há muita informalidade na área, tanto por parte das empresas quanto dos empregados:

Temos ainda muita informalidade no que se refere às pessoas jurídicas, às empresas, resguardada as devidas proporções. Hoje tem informalidade em muitas cozinhas industriais, nas cozinhas que servem marmitas, nos *drive in*, nas casas de cachorro quente, barzinhos, isto é, nos estabelecimentos de pequeno porte (Sindicato 1).

Há valorização do padeiro na França, do pizzaiolo na Itália. Se você pensar em restaurantes de São Paulo, Rio de Janeiro e Curitiba, há valorização do profissional da área, mas aqui não, pois o

serviço nos restaurantes é basicamente *self service*, sem participação do garçom (Gestora 2).

A Gestora 1 acredita que o mercado está notando um diferencial no trabalhador que possui formação técnica ou superior na área, mas segundo a Gestora 2 os alunos não relataram isso nas pesquisas realizadas com os egressos por Rocha e Jaques (2011) .

4.1.8 As parcerias

As parcerias público-privadas e mesmo com outras instituições públicas são ferramentas de difícil articulação. Parcerias para ofertas de cursos FIC existiram em vários momentos do Campus, mas a dificuldade era com o empresariado, que não cumpria o acordo para liberação de carga horária dos funcionários, por exemplo, ou não divulgava os cursos:

Houve um curso em Canasvieiras feito para governantas. Pediram para ser lá, no horário da saída das governantas do trabalho e o nosso Campus entrou com os professores. Levávamos os professores para lá e o compromisso era que a empresa faria a divulgação e daria condição para que as governantas frequentassem o curso. O que a gente viu ao longo do curso? Que isso não acontecia. O número de alunos que foi levantado pela empresa na época não se confirmou. Outro exemplo foi a parceria com um hotel na praia do Santinho para uma turma específica de trabalhadores: os professores iam lá e a administração dizia que os trabalhadores não poderiam ir no curso porque tinham evento, ou o hotel estava lotado. O Campus fez tentativas de aproximação tentando atender o público alvo (Gestora 2).

Já fizemos uma parceria em Biguaçu que não deu certo pois o parceiro que ficou responsável pela divulgação e matrícula, não o fez. Depende muito do parceiro para funcionar. A gente tem uma parceria boa do PROEJA com Itapema. O município de Itapema é um excelente parceiro porque eles têm um investimento, um

acompanhamento, pois a prefeitura se preocupa (Gestora 2).

Como estratégia para utilização do espaço à tarde, o Campus tentou convênio com uma escola no Norte da ilha para oferta de curso concomitante ao Ensino Médio, mas a Secretaria de Educação Estadual não assinou o convênio pois o IFSC não conseguiu o financiamento da ajuda de custo para os alunos (passagens e alimentação) com a iniciativa privada (Gestora 2).

Outra parceria que não teve sucesso aconteceu com a FIESC. Em uma visita à Câmara de Panificação da FIESC foi solicitado ao Campus que o curso em questão fosse ofertado das 15h às 19h, para atender a realidade das padarias da Grande Florianópolis. O Campus atendeu a solicitação, mas mesmo assim não houve alunos para o curso (Gestora 4).

Essa falta de comprometimento dos empregadores demonstrada nessas parcerias frustradas, enfatizando-se aqui que são cursos gratuitos nos quais os professores foram até o local de trabalho dos interessados, demonstra o amadorismo dos gestores desses estabelecimentos e o descaso com o incentivo à qualificação do trabalhador, que muitas vezes fica apenas no discurso. Se há preocupação do empregador em perder o profissional mais qualificado, também há receio de que esse profissional pedirá um salário maior e/ou melhores condições de trabalho. Na visão do gestor amador, quanto mais especializado for o profissional, mais pessoas precisarão ser contratadas no estabelecimento para cumprir todas as funções, gerando mais despesas.

A Gestora 1 afirmou que os “representantes do mercado de trabalho” concordaram com a escolha de cursos FIC e cursos superiores para iniciar o Campus. As gestoras relataram que sempre se procurou uma integração com as entidades de classe, que foram convidadas a participar das ambientações e discussão dos cursos. A abertura do restaurante também foi uma estratégia para aproximar o empresário do setor, convidando-o para um almoço, *coffee break* ou jantar. A mesma Gestora afirmou que “tudo acontecia em pouco tempo, ao mesmo tempo – a gente ocupava os espaços” (Gestora 4). Por outro lado, a Gestora 4 relatou que no primeiro ano não houve interação com os empresários pois precisavam “arrumar a casa”. Os relatos podem indicar a dificuldade na concepção e desenvolvimento de um planejamento para os trabalhos do Campus.

A Gestora 4 falou que em 2010 se apresentaram ao Convention Visitors Bureau, à Secretaria de Turismo e associações e foram

convidados para participar do Grupo Gestor em Florianópolis referente aos 65 Destinos Indutores do Turismo. Participaram do Grupo intensamente a ponto de fomentar o retorno do Conselho Municipal de Turismo, e uma das gestoras entrevistadas assumiu a presidência desse Conselho por um período. Participaram de reuniões na FIESC, na Câmara de Panificação, convidaram empresários para as atividades de ambientação no Campus, mas segundo a Gestora 4, isso é um processo que leva tempo.

4.1.9 A integração com outras instituições

O Campus Florianópolis-Continente mantém contato com outros Institutos Federais que ofertam cursos no mesmo eixo, mas a referência na Rede Federal é o Campus Florianópolis-Continente, pois é o único que é exclusivo para cursos do eixo Turismo e Hospitalidade. Em 2013 realizarão seminário com a participação dos Institutos Federais que trabalham com o mesmo eixo. Os Institutos Federais do Distrito Federal, Piauí e Rio Grande do Sul já vieram ao Campus para conhecer o trabalho desenvolvido (Gestora 3).

A Gestora 2 informou que há um grupo de trabalho da Universidade Federal do Rio de Janeiro que está reunindo as escolas que trabalham com Gastronomia a fim de discutir o curso superior em Gastronomia - quem é o gastrólogo, o chefe de cozinha, o que é essa profissão - e afirmou que é necessário pensar na criação de um Conselho da categoria.

A Gestora 4 citou o projeto aprovado na chamada pública do MEC, no qual foi estabelecida parceria do IFSC com os Institutos Federais de Tocantins, Distrito Federal e Fluminense para convênio com liceus na França. As atividades envolveram a ida de quatro docentes que durante dois meses trabalharam em empresas francesas, visitaram dois liceus, tiveram contato com material didático e estratégias de ensino. O próximo passo é a participação de alunos no projeto (Gestora 4).

4.1.10 Um novo modelo pedagógico

A Gestora 2 falou da possibilidade do Campus implementar a formação em alternância, como no Modelo Francês. O ensino profissional na França, segundo Barone (1998), está dividido em três ramos:

- ensino profissional, para a qualificação em um ofício, que permite obter em dois anos um certificado de atitude profissional referente a uma das 250 especialidades oferecidas; ou um diploma de estudos profissionais, referente a uma das 50 especialidades; ou ainda um bacharelado profissional, em quatro anos de estudos;
- ensino tecnológico, que consta de bacharelado tecnológico, diplomas universitário tecnológicos e certificados técnicos superiores, com cursos superiores de curta duração; e
- ensino superior.

Como aponta Barone (1998), o acesso aos diferentes ramos de formação profissional na França pode ser feito através da formação em alternância e da aprendizagem, que confere ao jovem a condição de trabalhador e não de estudante, por um contrato de trabalho entre o aprendiz e o empregador. Em geral a formação leva dois anos e pode ser modular. Nessa modalidade de formação, há acesso do participante à empresa, há ligação entre a criação do curso e a comprovação de existência de demanda na área geográfica onde se deseja implantá-lo. Além disso, é uma modalidade reconhecida nos acordos coletivos das diferentes profissões. Para todas as modalidades de formação profissional em alternância há um tutor, designado entre os trabalhadores da empresa, voluntários, que acompanham no máximo três jovens.

A Gestora 4 afirmou que os currículos dos cursos do Campus Florianópolis-Continente estão bem organizados no conteúdo, considerando o perfil profissional da área - o que tem que saber, que competências tem que ter, qual conhecimento, a habilidade e a atitude por trás daquela competência, mas é necessário a diversificação das estratégias de ensino e uma atitude diferente do docente pois:

As pessoas aprendem de forma diferente. Numa turma de 30 pessoas temos perfis de aprendizagem totalmente diferentes: tem gente que aprende ouvindo, tem gente que aprende fazendo, tem gente que aprende primeiro fazendo exercícios. Para cada uma maneira de aprender temos que ter estratégias de ensino diferentes para poder, diversificando essas estratégias, alcançar o máximo possível de pessoas. Precisamos de professores que tenham consciência do papel do professor porque no Campus ele deixa de ser cozinheiro para ser professor da área de Cozinha,

deixa de ser confeitador para ser um professor de Confeitaria, deixa de ser engenheiro para ser um professor de Engenharia, ali ele é professor, ele é um outro profissional e para esse outro profissional demandam outras competências. E a pergunta é: será que os nossos professores já têm as competências necessárias para que alcance o maior êxito possível em relação ao seu trabalho com o aluno? Um bom professor não vê o problema no aluno; ele cria, identifica estratégias para intervir para que aquele aluno supere os problemas que tem, os problemas que foram identificados no primeiro momento. [...] Hoje as pessoas resistem em trabalhar com algumas áreas, com algumas ofertas, por uma série de questões, mas em especial por questões particulares, individuais. Então muitas vezes acontece porque a pessoa não sabe e por resistir em continuar não querendo saber, pois não quer trabalhar com aquele público. O grande desafio da gestão acadêmica em especial é esse: que os interesses da instituição se sobressaiam, fiquem à frente dos interesses pessoais (Gestora 4).

A Gestora 1 apresentou como particularidade da gestão acadêmica de cursos do eixo tecnológico de Turismo e Hospitalidade na Rede Federal é “que há sempre um preconceito nas instituições federais nas quais a área de Turismo tem que dividir espaço com outras áreas profissionais”.

Considerando esta afirmação da Gestora 1, o projeto do MEC com a França é interessante pois os liceus são instituições especializadas, isto é, cada liceu trabalha um eixo tecnológico, com excelência. Esse foco em um eixo pode fortalecer o ensino, a pesquisa e a extensão, a fim de que a Instituição se torne uma referência no ensino. O atual funcionamento do Campus já segue essa orientação para somente um eixo, o que o torna referência nacional na oferta de cursos do eixo Turismo e Hospitalidade.

4.1.11 A tomada de decisão

Segundo as Gestoras 1 e 2, as decisões no Campus eram tomadas nas reuniões pedagógicas por curso ou reuniões gerais, entre diretoria e docentes. Para a Gestora 4, as decisões foram de construção coletiva, em

especial com os 20 primeiros docentes do Campus, com os quais foi feito um trabalho de capacitação consistente, pois tinham experiência profissional, mas não experiência em docência:

A gestão foi sempre muito coletiva e participativa desde o primeiro grupo que entrou. A construção dos currículos de todos os cursos foi feita pelo grupo dos professores, inclusive com a participação dos técnicos, todos participavam pelo menos nos debates (Gestora 4).

No relato das Gestoras é possível perceber também que algumas decisões foram tomadas em grande grupo, como as decisões referentes aos cursos iniciais, mas algumas decisões foram tomadas pelo grupo gestor e foram para homologação do Colegiado:

Nos últimos dois anos de gestão as reuniões eram bimestrais, com a participação de todos, o que de uma certa maneira descaracterizava um pouco o colegiado do Campus. Vou dar um exemplo: a extensão em Bom Jardim da Serra. Fomos a Bom Jardim por solicitação do prefeito e nos apresentaram a demanda para oferecer um curso para atender a parte de alimentos e a parte de hospedagem daquela região. Voltamos com essa demanda, reunimos todos os servidores e perguntamos: Temos essa demanda, faremos ou não faremos? O que vocês acham? Quem tem interesse em fazer? Então as pessoas se cadastraram e vimos que tínhamos condição de ofertar a extensão porque a maior parte das pessoas teve interesse em participar (Gestora 4).

O PDI que o campus tem, que está bem estruturado, foi mais uma posição de gestão do que escolha da comunidade. Porque chegamos em um momento em que verificamos a nossa situação, nossas matrículas, nosso orçamento. A mesma coisa aconteceu com o Curso Superior de Gastronomia: há 3 anos se discutia o Curso Superior de Gastronomia em uma comissão, com carga horária para tal. A cada ano diziam que o curso não poderia ser implantado por falta disso ou daquilo. Vimos que se não oferecêssemos o

curso, outra instituição o faria, com menos qualidade e condições que o nosso Campus. Recebemos pessoas da UNB e do Instituto Federal de Brasília, que ficaram admirados com nossos laboratórios, pois a UNB tem curso de Gastronomia e não tem esses laboratórios. Foram decisões coletivas a aprovação do Curso Superior em Hotelaria e a junção dos dois cursos técnicos no Curso Técnico em Gastronomia (Gestora 2).

Na instituição pública de ensino pesquisada neste trabalho, tradicionalmente, tanto a gestão pedagógica quanto a administrativa é feita por docentes. No nível sistêmico, o processo decisório é do alto escalão e de responsabilidade do conselho superior. A mesma lógica se reproduz nas unidades distribuídas pelo Estado de Santa Catarina, com seus diretores e órgãos colegiados. Da mesma forma, isso é replicado nos departamentos/cursos das unidades. A Lei nº 11.892 define a composição dos órgãos superiores dos Institutos Federais:

Art. 10. A administração dos Institutos Federais terá como órgãos superiores o Colégio de Dirigentes e o Conselho Superior.

§ 1º As presidências do Colégio de Dirigentes e do Conselho Superior serão exercidas pelo Reitor do Instituto Federal.

§ 2º O Colégio de Dirigentes, de caráter consultivo, será composto pelo Reitor, pelos Pró-Reitores e pelo Diretor-Geral de cada um dos campi que integram o Instituto Federal.

§ 3º O Conselho Superior, de caráter consultivo e deliberativo, será composto por representantes dos docentes, dos estudantes, dos servidores técnico-administrativos, dos egressos da instituição, da sociedade civil, do Ministério da Educação e do Colégio de Dirigentes do Instituto Federal, assegurando-se a representação paritária dos segmentos que compõem a comunidade acadêmica (BRASIL, 2008).

Nesse conjunto de forças está o aluno, o agente mais importante do processo, que tem um assento no conselho e órgãos colegiados. O IFSC define em seu Estatuto a composição do conselho superior:

a) Reitor;

- b) máximo de cinco representantes dos servidores docentes;
- c) máximo de cinco representantes dos discentes;
- d) máximo de cinco representantes dos servidores técnico-administrativos;
- e) um representante dos egressos;
- f) quatro representantes da sociedade civil;
- g) dois representantes do setor público (Secretaria Estadual de Educação e Fundação de Pesquisa do Estado de Santa Catarina);
- h) um representante do MEC; e
- i) um representante dos diretores dos *campi*.

A participação da sociedade civil no processo decisório dá-se apenas através de representantes dos egressos, das federações patronais e organizações sindicais. De acordo com o artigo 13, parágrafo 6º, do Estatuto do IFSC, são escolhidos dois representantes de cada segmento, por sorteio entre as seguintes entidades: Patronais – FIESC, Federação de Agricultura do Estado de Santa Catarina, Federação de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares do Estado de Santa Catarina, Federação Catarinense dos Dirigentes Logistas; Sindicais – Conlutas, Federação Sindical, Central Única dos Trabalhadores e Nova Central Sindical. O representante egresso é escolhido mediante edital publicado em jornal de grande circulação no Estado de Santa Catarina (IFSC, 2009).

No PDI 2009-2013, encontra-se expresso o seguinte modelo de gestão, de fato, de gestão estratégica, onde o princípio da participação ocorre internamente:

Consolidação de um modelo de gestão orientado por processos, que favoreça o aprendizado organizacional e a adoção de visão estratégica, prospectiva e sistêmica, tendo como foco o alcance das finalidades educativas de formação profissional, científica e tecnológica e a ação comprometida com o desenvolvimento local e regional.

- Desenvolvimento e implementação de mecanismos que propiciem e facilitem a coordenação de ações desenvolvidas no IFSC, possibilitando a articulação de esforços e a utilização adequada de recursos, respeitando-se a identidade do Instituto e as características e especificidades de cada Campus.

- Adoção de princípios de gestão pautados na transparência, na equidade e na autonomia

isonômica dos Campi, de forma a garantir a participação da comunidade acadêmica nos processos de discussão e de deliberação do IFSC (IFSC, 2009, p. 47).

Alguns trechos do PDI refletem essa mesma postura, de pensar a cidadania dentro da instituição e dela para fora nos projetos de extensão, mas não foi possível perceber canais de participação da sociedade civil em geral dentro da instituição, bem como canais de diálogo entre a instituição e a Sociedade, conforme pode ser verificado nos trechos apresentados a seguir:

a) a Instituição tem como princípios filosóficos e teórico-metodológicos gerais que norteiam suas práticas acadêmicas:

A gestão da instituição será democrática, com participação da comunidade acadêmica nas decisões. O trabalho educativo será construído mediante o diálogo, principalmente no que tange ao processo ensino-aprendizagem. O trabalho educativo é entendido como um trabalho de humanização, de formação de cidadãos capazes de atuar e modificar a sociedade na qual estão inseridos (IFSC, 2009, p. 25).

b) segundo o PDI, o trabalho da instituição deve abranger diversas finalidades, associadas às seguintes dimensões:

cultural – compreender a pluralidade cultural dos diferentes grupos sociais; política e social – compreender a sociedade e participar no espaço em que vive, exercendo plenamente a cidadania; formação profissional – situar-se na condição de trabalhador crítico e criador; humanística – viver plenamente a condição de Ser Humano, sujeito da história (IFSC, 2009, p. 26).

c) algumas diretrizes para ensino, pesquisa e extensão são:

Envolver a comunidade acadêmica nas decisões acerca das frentes de atuação do Instituto, fundamentando as escolhas em dados consistentes baseados em pesquisas sistemáticas; Permeiar as práticas de ensino e pesquisa como vetor de

realimentação das necessidades da sociedade; Fortalecer a interação entre a sociedade e a instituição; Disponibilizar formas de inserção dos alunos no meio social promovendo o empreendedorismo e a empregabilidade; Promover ações que ampliem o acesso ao saber e o desenvolvimento tecnológico e social, contribuindo para minimizar as diferenças sociais (IFSC, 2009, p. 34).

d) sobre a gestão:

É imprescindível, ainda, que se promova o espaço de discussão e de preparação da comunidade acadêmica para tomar decisões coletivas. Esse espaço contribui para a formação dos sujeitos, todos crescem e aperfeiçoam sua condição de cidadãos e, sobretudo, qualifica as decisões e ações. [...]. A diversidade de opiniões será considerada como parte do processo democrático e participativo, de forma a contribuir para o fortalecimento e construção da identidade institucional. Nessa perspectiva de gestão democrática, destaca-se o papel do gestor, no sentido de mobilizar de forma constante a comunidade acadêmica, de modo a tornar possível o processo democrático e participativo (IFSC, 2009, p. 37).

e) destacam-se algumas diretrizes para a Gestão:

Garantir processos de gestão pedagógica, administrativa e financeira democrática, cooperativa, transparente e participativa para toda a organização do Instituto.
Promover o planejamento, o acompanhamento e a avaliação das ações de forma participativa.
Garantir processos de comunicação efetiva no interior do IFSC e deste com a comunidade (IFSC, 2009, p. 44).

Na visão de Tenório (2011), a gestão estratégica não impulsiona processos decisórios participativos, mas processos hierarquizados que acentuam a luta de classes dentro das organizações e destas com a

Sociedade. Desta forma, os principais interessados no processo de formação e qualificação não são ouvidos, pois não há canais de diálogo com a Sociedade quando as decisões são tomadas dentro da instituição, apenas com a comunidade acadêmica.

4.2 AS AÇÕES DA GESTÃO ACADÊMICA

A partir dos relatos das gestoras, foi possível perceber que a falta do perfil do trabalhador e do gestor do setor de Alimentação Fora do Lar, a falta de infraestrutura, entre outros fatores, demandaram ações da gestão acadêmica. Algumas ações estão resumidas no quadro a seguir, que relaciona as medidas de gestão tomadas a partir desses fatos motivadores e o respectivo resultado.

Quadro 6 - Medidas de gestão acadêmica do Campus Florianópolis-Continente 2007-2011.

MEDIDAS DE GESTÃO	FATO MOTIVADOR	RESULTADO
O início dos trabalhos no Campus		
Formação docente	Docentes com experiência profissional na área, mas sem experiência em docência.	Qualificação do quadro de professores para a docência.
Formação docente com metodologia DACUM	Elaboração do currículo dos cursos, de acordo com os itinerários formativos.	Currículo por competências de ensino (competências técnicas, habilidades, conhecimentos e atitudes).
Oferta de cursos FIC	Laboratórios não instalados; poucos professores.	Diversos cursos FIC, desde 40 a 320 horas.
Cancelamento dos FIC de curtíssima duração	Diversos FIC, desde 40 a 320 horas	Oferta de FIC de 160 horas para o trabalhador.
Os docentes descreveram os insumos	Dificuldade na aquisição de insumos nos pregões	Lista com 1.000 itens justificados para pregão.
A baixa demanda pelos cursos		
Forma alternativa de acesso: sorteio nos FIC até 2009	Trabalhador com dificuldade para ingressar por exame de classificação.	Aplicação de questionário socioeconômico como forma de acesso

Forma alternativa de acesso: questionário socioeconômico	Trabalhador com dificuldade para ingressar por exame de classificação.	Alta desistência e falta de comprovação dados.
Forma alternativa de acesso: Exame com 50% cotas para escolas públicas.	Trabalhador com dificuldade para ingressar por exame de classificação.	Turmas com pelo menos 50% de alunos oriundos de escolas públicas.
Currículo mais abrangente	Pouca demanda para os cursos na área de Serviços de Restaurante e Bar	Criação do Curso Técnico em Gastronomia, abrangendo as áreas de Cozinha e Serviços de Restaurante e Bar.
A evasão		
Explicações sobre o curso no acolhimento	Candidato com perfil diferente do que o Campus esperava.	O aluno conhece a organização curricular do curso, das competências desenvolvidas, dinâmica das aulas etc.
Os programas implantados		
Implantação do Programa CERTIFIC	Necessidade de reconhecimento dos saberes dos trabalhadores.	Garantia de vaga em curso FIC ou Técnico para o trabalhador que participava do Programa.
Implantação do Programa PROEJA	Necessidade de elevação da escolaridade do trabalhador.	Turmas com poucos alunos
As alterações nos projetos dos cursos/evasão/estágio curricular		
Separação dos cursos por área	Inserção rápida dos egressos no mercado de trabalho	Pouca procura para os Cursos de Serviços de Restaurante e Bar e Panificação.
Currículo mais abrangente	Demanda por cursos na área de Confeitaria	Criação do Curso Técnico em Panificação e Confeitaria.
Currículo mais abrangente	Pouca demanda para os cursos na área de Serviços de Restaurante e Bar	Criação do Curso Técnico em Gastronomia, abrangendo as áreas de Cozinha e Serviços de Restaurante e Bar.
Estágio transferido para o 2º Módulo no Curso Técnico em Gastronomia em 2012	Apenas 30% dos concluintes diplomados	Em avaliação

O perfil do gestor de estabelecimentos de Alimentação Fora do Lar		
Pesquisa com trabalhadores, gestores e proprietários de estabelecimentos de Alimentação Fora do Lar (2009).	Necessidade do perfil dos envolvidos no setor de Alimentação Fora do Lar.	Obtenção do perfil dos trabalhadores e da situação do mercado.
FIC em Gestão de Estabelecimentos de A&B	Necessidade de formação e qualificação de gestores	A maioria dos alunos não eram gestores
Pesquisa realizada com egressos do Campus (ROCHA e JAQUES, 2011)	Pequena inserção do egresso no trabalho	Avaliação do impacto da formação oferecida no mercado de trabalho local
As parcerias		
Convite para ambientação e apresentação dos cursos com a abertura do restaurante	Integração com entidades de classe, associações e empresariado.	Comparecimento dos convidados, mas no primeiro ano não houve muita interação.
Visita ao Convention Visitors Bureau em 2010	Integração com o empresariado	Convite para as atividades de ambientação.
Visita à Secretaria de Turismo em 2010.	Integração com setor público .	Fomento ao retorno das atividades e presidência do Conselho de Turismo ; Participação no Grupo Gestor referente aos 65 Destinos Indutores do Turismo.
Ida à FIESC e Câmara de Panificação	Adequação dos horários de curso com a realidade do trabalhador	Convite para as atividades de ambientação
Parcerias com ACIF, hotéis em Santinho e Canasvieiras	Adequação dos horários de curso com a realidade do trabalhador	Empregadores não liberavam alunos no horário do curso

Parceria com empresa em Biguaçu	Adequação dos horários de curso com a realidade do trabalhador	Empresário não fez divulgação nem matrícula dos interessados
Oferta de curso técnico concomitante ao Ensino Médio no Norte da Ilha	Espaços ociosos no período vespertino	Secretaria Estadual de Educação não assinou o convênio porque o IFSC não conseguiu patrocínio para alimentação e transporte dos alunos.
Parcerias diversas	Falta de laboratórios.	Oferta de cursos FIC e PROEJA (FIC e Técnico) com as Secretarias Municipais de Educação
Integração com outras instituições		
Participação no convênio do MEC com a França	Integração dos IF do mesmo eixo tecnológico	Quatro professores participaram das atividades na França

Fonte: elaborado pela autora.

4.3 POSSIBILIDADES E ENTRAVES DO TRABALHO DO CAMPUS

Analisando a percepção das Gestoras sobre as ações da Gestão Acadêmica no Campus Florianópolis-Continente, considerando o contexto socioeconômico e de mercado da Região de Florianópolis, algumas possibilidades e entraves para o trabalho do Campus podem ser relacionados.

As Gestoras apontaram como desafios da gestão acadêmica do Campus em relação à profissionalização do setor de Alimentação Fora do Lar em Florianópolis:

- a) ajudar na permanência do aluno na escola para reduzir a evasão (Gestoras 1, 2 e 4);
- b) alcançar e trazer o público alvo para o Campus: os trabalhadores da área de Turismo e Hospitalidade (Gestoras 2 e 4);
- c) implantar um sistema acadêmico moderno (Gestoras 2 e 3): que execute o ensalamento dos matriculados; que permita o acompanhamento diário da frequência para que seja possível

perceber mais rapidamente a evasão; e que esteja integrado com os sistemas do MEC;

d) adotar novas metodologias e modalidades de ensino como a educação a distância e a pedagogia da alternância, na qual o aluno passa um tempo na escola e outro no local de trabalho – em atividade de estágio (Gestoras 2 e 4). A alternância é muito comum na educação profissional francesa; por outro lado, há limitação da Educação a Distância em cursos como o de Gastronomia;

e) ampliar as instalações, construindo mais salas de aula para ampliar a oferta no turno noturno (Gestoras 2, 3 e 4);

f) instalar um posto de venda da produção dos alunos, no qual o resultado financeiro seria devolvido à União através de Guia de Recolhimento da União (Gestoras 2 e 4), em conta que permita que o recurso seja devolvido posteriormente ao IFSC. Isso acontece nos liceus franceses, nos quais a venda é realizada nos restaurantes-escola;

g) promover o uso de tecnologias da informação mediando o processo de aprendizado (Gestora 4). Apesar das restrições da EAD em cursos de Gastronomia, por exemplo, há certos conteúdos que podem ser tratados em videoaulas, o que diminuiria o tempo do aluno em sala de aula, fator importante para a permanência do aluno jovem e adulto trabalhador nos cursos;

h) estabelecer-se com referência no ensino profissional no eixo Turismo e Hospitalidade na cidade e na região (Gestora 2);

i) promover a inserção social e profissional do egresso (Gestora 1);

j) elaborar o novo PDI (Gestora 2): é preciso haver diálogo em questões como a implementação da formação em alternância, por exemplo, que deve fazer parte do PDI 2014-2018;

k) desenvolver ferramentas para contato com os egressos (Gestora 3), pois a instituição não possui esse instrumento. Tal ferramenta facilitaria o retorno dos egressos ao Campus, para continuarem o itinerário formativo ou atividades de qualificação profissional, avaliação dos cursos, *feedback* dos procedimentos e programas dos cursos, entre outras atividades;

l) promover a aproximação do Campus com as entidades que agregam os empregadores e tentar de alguma forma fazê-los

reconhecer e remunerar melhor o trabalhador que se qualifica (Gestora 3);

m) modernizar o sistema de avaliação de desempenho dos servidores (Gestora 3);

n) implantar um sistema que minimize o desperdício de insumos nas aulas práticas (Gestora 2), pois o Campus não possui um sistema informatizado de controle da utilização dos insumos, o que gera desperdício;

o) capacitar os servidores para transformar a pessoa que chega, na situação que chega, em um trabalhador da área (Gestora 4);

p) equalizar os interesses do servidor com os da instituição: que o servidor entenda que ele é servidor de uma instituição pública e que ele tem um papel estratégico nessa instituição, por isso ele foi contratado (Gestora 4); e

q) pesquisar o perfil do gestor dos estabelecimentos, pois mesmo que seja feita a adequação da oferta de cursos ao perfil do trabalhador, o gestor precisa mudar (Gestora 4);

r) despertar uma atitude diferente dos servidores, a ponto de que os interesses institucionais se sobressaiam aos interesses pessoais (Gestora 4).

5 CONCLUSÕES

Este trabalho de conclusão do Mestrado Profissional em Administração Universitária objetivou investigar os instrumentos de gestão acadêmica adotados por um campus de um Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, bem como se os referidos instrumentos contribuem para a reversão do quadro de desqualificação profissional dos trabalhadores na área em que o Campus atua.

No final do primeiro mandato do Presidente Luiz Inácio Lula da Silva, a campanha eleitoral a favor de seu sucessor fez grande propaganda da expansão dos Institutos Federais no Brasil como protagonistas do desenvolvimento regional, pela formação e qualificação de força de trabalho.

O presente estudo de caso foi realizado a partir da realidade de um campus do Instituto da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, em Florianópolis, implantado a partir da política de expansão da Rede Federal, que desenvolve um eixo tecnológico em acordo com o arranjo produtivo local - Turismo, que comprovou através de pesquisas a necessidade de formação e qualificação na área, mas que lida com uma baixa demanda. Mesmo com um corpo docente altamente qualificado, com instalações próximas a uma via gastronômica, ainda assim o Campus sofre com a alta evasão dos seus alunos e com a pouca inserção dos egressos no mundo do trabalho.

Uma das justificativas desse trabalho é a expansão dos Institutos Federais, que permitiu a criação de um outro Campus, próximo Florianópolis, em Garopaba, ofertando o mesmo eixo tecnológico e enfrentando também baixa demanda por seus cursos. Esse descompasso entre o investimento dos recursos públicos e os resultados apresentados por essas instituições de ensino mostram a dificuldade da gestão dessas instituições públicas.

Nesse contexto, a oferta de cursos, mesmo quando verificada a necessidade de formação e qualificação de trabalhadores, não garante a presença dos trabalhadores na escola. Há questões sociais, econômicas, culturais e políticas que podem dificultar o percurso do estudante e do trabalhador até o ensino profissionalizante. Para Manfredi (2002, p. 49-50),

A educação, enquanto processo social, não gera trabalho nem emprego. Novos postos de trabalho e o aumento do número de empregos dependem, por um lado, de processos estruturais de organização da produção, da estrutura do mercado de trabalho, da estrutura ocupacional e dos mecanismos macroeconômicos e políticos que regulam o funcionamento das economias capitalistas nos âmbitos nacional e internacional. Portanto, mecanismos de crescimento econômico, como políticas de desenvolvimento, de criação de novos empregos, de distribuição de renda (entre outras), é que são responsáveis pela criação de novos postos de trabalho e até de novas ocupações.

Especialmente na área do Turismo, os proprietários/gestores de estabelecimentos do setor de Alimentação Fora do Lar, geralmente não têm formação em administração, remuneram mal, não valorizam o trabalhador qualificado e não pensam em uma carreira para seus empregados. Essa conjuntura de baixos salários, condições de trabalho não atraentes, sazonalidade e a falta de uma perspectiva de carreira fazem, para muitas pessoas, o trabalho no setor de Alimentação Fora do Lar ser uma segunda opção, ou ainda, a única opção de trabalho e emprego devido à falta de formação acadêmica mínima para exercer outras funções.

Outro fator desestimulante para o ingresso no trabalho na área do Turismo é que não há exigência desta qualificação, nem tradicionalmente, nem por força de lei, como há para a Segurança do Trabalho nas empresas e indústrias, por exemplo (BRASIL, 1985). Para Manfredi (2002, p. 49), “A natureza, os tipos de trabalho e as condições de emprego dependem muito mais de mecanismos estruturais que de processos educativos, sejam eles intencionais ou não, escolarizados ou não”.

Uma possibilidade de melhoria das condições profissionais da área de Turismo é o trabalho em associações ou cooperativas, estudo que poderia ser enfatizado nos currículos dos cursos do eixo Turismo e Hospitalidade.

A Instituição pesquisada também necessita intensificar a divulgação de que atende tanto a qualificação de trabalhadores que estão fora da escola até a pós-graduação, de forma gratuita, mas precisa

desenvolver estratégias diferenciadas para alcançar cada público especificamente.

O Programa CERTIFIC facilitou o ingresso de 47 trabalhadores nos cursos técnicos e no PROEJA, em 2010 e 2011, mas somente 10 profissionais continuaram estudando no Campus. O retorno do trabalhador adulto à escola para aumentar a escolaridade através do PROEJA é pouco notado em números, mas é uma forma de atingir grupos que estão em desvantagem social e que pelas formas tradicionais não voltariam a estudar. Uma outra estratégia para o acesso foi o ingresso com reserva de vagas para alunos provenientes da escola pública, o que facilitou o ingresso. Com o objetivo de diminuir a evasão, ações do programa de assistência estudantil procuram facilitar a permanência e conclusão do aluno.

As mudanças nos cursos técnicos efetuadas pelo Campus pesquisado, de currículos especializados para currículos mais abrangentes remetem à experiência de Portugal. Para Cardim (2005), um ponto positivo do sistema de ensino profissional português é a orientação para famílias de profissões, antes de ser somente para profissões, pois esse autor vê como vantagem uma formação mais abrangente.

Essas mudanças nos currículos e as reuniões em grande grupo mostram um esforço para uma construção coletiva em prol da qualificação do trabalhador, entretanto, percebe-se a ausência do público externo (empresários, sindicatos, trabalhadores e egressos) nesse processo, o que é necessário para manter o foco na realidade social. Os gestores do Campus precisam fortalecer os laços do Campus com a Sociedade, com os empregadores e entidades relacionadas à área de Turismo na Região.

As gestoras entrevistadas percebem que as decisões foram tomadas em grande grupo, mas algumas foram decisões da gestão do Campus, o que faz questionar até mesmo a validade dos órgãos colegiados, que muitas vezes apenas homologam deliberações do grupo gestor. Essas decisões, do tipo tradicional, *top-down*, não são legitimadas pela Sociedade, pois não há canais de diálogo com a mesma.

Retorna-se aqui à missão da instituição pesquisada: “Desenvolver e difundir conhecimento científico e tecnológico, formando indivíduos capacitados para o exercício da cidadania e da profissão” (IFSC, 2009, p. 9), pois na visão de Tenório, para o exercício da cidadania o indivíduo precisa poder decidir sobre as questões que lhe dizem respeito:

[...] o cidadão deve ser democraticamente ativo, ou seja, o indivíduo influi na transformação de sua própria situação no âmbito que vive e atua. Assim, a concepção deliberativa se apoia nas condições de comunicação e defende a necessidade de uma ação gerencial voltada para o entendimento. O consenso é alcançado argumentativamente. Ou seja, a cidadania resulta da igualdade política e decisória (2008 p. 15).

No nível sistêmico, o processo decisório é do alto escalão e de responsabilidade do Conselho Superior. O mesmo ciclo se reproduz nas unidades organizacionais distribuídas pelo Estado de Santa Catarina, por seus diretores-gerais e órgãos colegiados. Essa forma de pensar e discutir a Instituição somente dentro dela, sem a participação da Sociedade, pode prejudicar a tomada de decisão. Há decisões que são tomadas em instâncias mais altas como, por exemplo, o caso da composição do Conselho Superior que é definida em lei, ou mesmo a localização dos *campi* que seriam implantados nos planos de expansão da Rede Federal.

É verdade que muitas vezes os gestores das instituições de ensino públicas não são capacitados para exercer o cargo de gestão e exercem uma gestão mais intuitiva que profissional. Nessas instituições os gestores geralmente são docentes ou técnicos nomeados por superiores ou escolhidos por votação de servidores e alunos. Até mesmo a gestão administrativa é realizada muitas vezes por servidores com outra formação (engenharia e pedagogia, entre outras áreas).

A primeira gestora do Campus Florianópolis-Continentes participou do Programa de Aperfeiçoamento dos Dirigentes dos Institutos Federais oferecido pelo Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão na Escola Nacional de Administração Pública (ENAP) nos anos 2009-2010, mas a posse como Diretora-Geral deu-se em 2006. Como apresentam Santos e Pereira (2012, p. 17),

A tradição empirista que caracteriza a Administração Universitária presume que quem leciona ou tem um determinado nível intelectual também tem a capacidade de administrar e desenvolver todo o complexo conjunto das funções administrativas. A própria universidade, responsável por formar especialistas em administração para oferecê-los ao mercado de

trabalho, não os utiliza como seus administradores.

O gestor público precisa conhecer a realidade educacional brasileira, precisa conhecer e entender os assuntos sobre os quais administra para não cometer enganos na tomada de decisão, para fazer escolhas gerenciais corretas. A preocupação do Governo com o gestor público poderia ser demonstrada com a criação de uma escola de gestores, tornando esta formação específica um dos pré-requisitos para os interessados em assumir a gestão de uma instituição de ensino pública, além da experiência em docência.

Nesse sentido, para Paula (2005, p. 180),

[...] a administração pública tem uma lógica própria, requerendo o desenvolvimento de técnicas de gestão adequadas, além de uma formação específica para os gestores públicos. De um modo geral, constatamos que a gestão pública democrática tende a romper com os modelos administrativos e fórmulas prontas, pois estes não são capazes de refletir a complexidade dos processos políticos e sociais. No âmbito democrático, a estabilidade das instituições é garantida pela legitimidade pública, que é obtida através da construção cotidiana das organizações, das regras e da negociação de interesses.

É importante a preparação do administrador público para exercer a função pública para que os indivíduos e grupos possam, além de competir, cooperar uns com os outros. Para Reis apud Santos e Pereira (2012, p. 21),

A proliferação do ensino tende a intensificar a necessidade e ampliar o papel dos gestores, pois o compromisso da instituição de ensino superior vai além do ensino, extensão e pesquisa, suas responsabilidades são com a sociedade, ciência e tecnologia. O gestor deve ter habilidades: capacidade de relacionamento, de conhecimento sobre os fundamentos da gestão (capacidade intelectual para pensar as especificidades do cargo), compreensão das tendências e rumos do

ensino superior, de relacionamento político para articular os programas, projetos, objetivos e metas da instituição de ensino superior e, sólida formação cultural, humana e ética.

Paula (2005) considera que os gestores públicos precisam ser capazes de, entre outras coisas, aproximar pessoas e interesses, planejar, refletir sobre as crises e as mudanças na economia, na cultura e na política, pois a administração pública tem uma lógica própria e requer o desenvolvimento de técnicas de gestão adequadas, além de uma formação específica para os gestores públicos.

Apesar dos cursos ofertados pelo Campus pesquisado estarem em consonância com o arranjo produtivo local – Turismo - e as pesquisas comprovarem a necessidade de formação e qualificação profissional de trabalhadores, gestores e proprietários dos estabelecimentos do setor de Alimentação Fora do Lar, muitas vezes não há demanda para os cursos oferecidos, ou ainda, após alguns anos de oferta, a demanda pode diminuir a ponto de não justificar a oferta do curso.

A incoerência na contratação de servidores antes de uma pesquisa de demanda, antes de ter infraestrutura nos *campi* para a execução dos trabalhos, como aconteceu no Campus pesquisado, demonstra a implantação de uma política pública – a expansão da oferta de ensino técnico e tecnológico, sem planejamento para a sua execução.

Assumpção (2010) esclarece que quando se trata de expansão de educação superior, para que essas instituições sobrevivam, além dos dados sobre as cadeias produtivas principal e complementar, é preciso uma análise sistêmica dos fatores e o alinhamento dos cursos com as atividades economicamente mais significativas.

Os diagramas relacionais das cidades precisam ser levados em conta, para que se possa observar as relações de dependência, polarização ou indução de atividades econômicas entre cidades da mesma região. Quanto à localização das instituições nos municípios, Assumpção (2010) ressalta a importância dos mecanismos que compõem as escolhas das pessoas, que facilitam a mobilidade, com vistas a garantir a qualidade de vida, que são a lógica urbana e a cidade mental. A lógica urbana explica como os cidadãos utilizam os locais, instituições e serviços para atender suas necessidades com uma esperada mobilidade urbana, considerando a relação entre cidades polo e polarizadas e as centralidades (conjuntos de produtos e elementos urbanos). O cidadão também faz suas escolhas de acordo com sua cidade mental, que é uma representação geográfica subjetiva composta

pelos referenciais urbanos que caracterizam o cotidiano, como supermercados, escolas, faculdades, *shopping centers*, clínicas, academias e outros elementos.

Seria importante que antes de se ofertar um curso e/ou abrir um novo Campus, além dos fatores anteriormente expostos, fossem realizadas pesquisas de demanda e diálogo com a participação maciça dos empresários locais, das lideranças comunitárias, secretarias municipais, associações e entidades, trabalhadores e estudantes, para verificar se há interesse na oferta, para preparação e conscientização sobre a intenção de implantação do Campus e criação dos cursos, bem como uma divulgação prévia na mídia como forma de despertar na Sociedade em geral o interesse sobre o assunto para que todos se percebam corresponsáveis pela Instituição. A abrangência regional, e não somente local, é outro fator de importância na escolha dos cursos.

Outro problema que influencia na criação dos cursos é a forma de contrato dos professores efetivos na Rede Federal, que é por tempo indeterminado, em regime de 20 horas semanais, 40 horas semanais e 40 horas com dedicação exclusiva, o que reduz a flexibilidade na oferta dos cursos pela instituição. Seguindo o exemplo de outros países, a contratação poderia ser por tempo determinado, de cinco ou dez anos, por exemplo, renováveis se comprovada a demanda pelo curso, o que daria maior flexibilidade a essas instituições para se adequarem com rapidez às mudanças do mundo do trabalho. Esta flexibilidade permitiria a extinção de cursos e demissão dos servidores, caso não fosse comprovada a demanda pelos mesmos. Tradicionalmente, quando há baixa demanda por um curso, faz-se a adequação do currículo, cria-se um outro curso com os mesmos profissionais, ou o docente passa a atuar exclusivamente em atividades de pesquisa, ou até mesmo atividades administrativas. Outra possibilidade é a contratação para o exercício da docência para uma área de conhecimento mais ampla, o que poderia proporcionar uma certa mobilidade desse docente nos diferentes cursos.

Um dos entraves para a gestão acadêmica é a capacitação dos docentes. Segundo o relato das gestoras, os docentes aprovados por concurso público muitas vezes são profissionais com experiência profissional, mas sem experiência na docência. Essa questão pode ser abrandada com o incremento de programas de qualificação dos servidores do Campus, com o incentivo à participação nos programas de Aperfeiçoamento, Especialização, Mestrado e Doutorado, segundo as gestoras. Se for possível vencer a resistência desses profissionais, cursos específicos de formação pedagógica também podem ser oferecidos.

Por outro lado, o contribuinte vê o dinheiro de seus impostos

aplicado várias vezes com a mesma finalidade: na execução de concursos públicos onerosos para contratação de docentes; na contratação desses docentes sem experiência em docência; e no posterior investimento em capacitação desse profissional contratado.

Reforça-se aqui a importância da gestão responsável dos recursos públicos, a fim de que a discussão com a Sociedade oriente as políticas públicas e não o contrário. A criação de novos campus/cursos/empregos públicos, como forma de presença política nos municípios, devido a acordos políticos, dificulta a credibilidade da Sociedade no processo de construção de uma sociedade democrática e justa.

Durante a pesquisa foi possível perceber que o Campus teve e tem uma certa inserção no poder público municipal, o que pode colaborar para que exerça uma boa influência nas políticas públicas para a Região. Os profissionais do Campus também possuem propostas para a melhoria do mercado, como a criação da função de responsável técnico nos estabelecimentos do setor de Alimentação Fora do Lar, ação que contribuiria para a contratação de profissionais qualificados. Por ser um Campus especializado em um só eixo, como os liceus franceses, o Campus tem potencial para se transformar em um centro de excelência no eixo Turismo e Hospitalidade. Como apontado por Moretto Neto (2005), um dos caminhos alternativos para o município de Florianópolis na área de Turismo é a aliança entre centros de excelência, entidades empresariais e governamentais.

A formação e qualificação dos trabalhadores do setor de Alimentação Fora do Lar tem sido realizada pelo Campus Florianópolis-Continente, não de uma forma tão rápida e eficiente como o Campus almejava em seus planos iniciais, mas a passos lentos, com altos custos, pois forma e qualifica para um mercado que não reconhece e nem valoriza essa qualificação e por isso não atrai pessoas que queiram construir uma carreira. Se não houver mudança no mercado, mudança no gestor desses estabelecimentos de Alimentação Fora do Lar e integração de forças entre instituições de ensino, entidades de classe, associações e poder público, os trabalhadores da área não buscarão formação e qualificação.

5.1 RECOMENDAÇÕES PARA TRABALHOS FUTUROS

Durante o desenvolvimento da pesquisa, surgiram questionamentos, que só poderão ser respondidos por meio de novas

pesquisas sobre o tema. Entre os possíveis temas para pesquisas, destacam-se:

1. Investigação do perfil do proprietário e do gestor dos estabelecimentos do setor de Alimentação Fora do Lar na região de Florianópolis;
2. Verificação sobre a integração de ações para a formação e qualificação de trabalhadores entre as Instituições Federais de Ensino no Estado de Santa Catarina;
3. Verificação sobre a integração de ações para a formação e qualificação de trabalhadores entre as Instituições Federais de Ensino no Estado de Santa Catarina e as Instituições Estaduais;
4. Verificação do desenvolvimento de ações de gestão social nas Instituições Federais de Ensino;
5. Análise da formação dos gestores públicos dos Institutos Federais;
6. Avaliação das ferramentas de contato com os egressos nos Institutos Federais;
7. Análise da legislação sobre o exercício das profissões relacionadas à área de Turismo e Hospitalidade;
8. Análise da oferta de ensino de Empreendedorismo, Cooperativismo e Associativismo nos currículos dos cursos do IFSC.

REFERÊNCIAS

ABRASEL. **Entrevista com Emerson Amaral**. 2012. Disponível em: <http://www.abrasel.com.br/index.php/entrevistas/148-entrevista-com-emerson-amaral-consultor-do-propan-programa-de-desenvolvimento-da-alimentacao-confeitaria-e-panificacao.html>. Acesso em: 04 jul. 2012.

_____. **Código de Conduta das Empresas de Alimentação Fora do Lar**. 2006. Disponível em: <http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/tu000011.pdf>. Acesso em: 17 abr. 2012.

ALLPRESSCOM. **Núcleo da Via Gastronômica de Coqueiros da ACIF quer sinalização indicativa para visitantes**. 2012. Disponível em: <http://www.allpresscom.com.br/blog/nucleo-da-via-gastronomica-de-coqueiros-da-acif-quer-sinalizacao-indicativa-para-visitantes/>. Acesso em: 10 out. 2012..

ALMEIDA, Alcides V. **Da Escola de Aprendizes Artífices ao Instituto Federal de Santa Catarina**. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2010.

ALMEIDA, Mário S. **Elaboração de projeto, TCC, dissertação e tese: uma abordagem simples, prática e objetiva**. São Paulo: Atlas, 2011.

ANDRADE, R. O. B.; MORETTO NETO, L. A gestão privada do turismo. In: TRIGO, Luiz G. G. (org.). **Turismo como aprender, como ensinar**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008. v. 1, p. 135-150.

ANSARAH, Marília. Teoria Geral do Turismo. In: ANSARAH, M. G. R. (org.). **Turismo: como aprender, como ensinar**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001. v. 2, p. 11-36.

ASSUMPCÃO, Thomaz. A lógica urbana no desenvolvimento de empresas de educação. In: COLOMBO, Sonia S; CARDIM, Paulo A. e colaboradores. **Nos bastidores da educação brasileira: a gestão vista por dentro**. Porto Alegre: Artmed, 2010, p. 284-320.

ASSUNÇÃO, Adriana T. C.; ROCHA, Fernando G.; RIBAS, Liz C. C. Perfil dos trabalhadores de cozinha da via gastronômica de Coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no setor de alimentos e bebidas no município de Florianópolis SC. In: **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, São Paulo: ANPTUR, v. 4, n. 3, p. 24-40, dez. 2010.

BARONE, Rosa E. M. **Formação profissional**: uma contribuição para o debate brasileiro contemporâneo a partir da experiência internacional. 1998. Disponível em: <http://www.senac.br/BTS/241/boltec241b.htm>. Acesso em 20 fev 2013.

BARRETO, R. L. P.; SENRA, A. V. A gastronomia e o turismo. In: ANSARAH, M. G. R. (org.). **Turismo, como aprender, como ensinar**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001. v. 2, p. 391-400.

BRASIL. Constituição dos Estados Unidos do Brasil, de 10 de novembro de 1937. Disponível em:

<http://www.planalto.gov.br/CCivil_03/Constituicao/Constitui%C3%A7%C3%A3o37.htm>. Acesso em: 02 jan. 2012.

_____. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. 2004. Disponível em:

<[http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ Ato2004-2006/2004/Decreto N°C2%82D5154.htm#art9](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ Ato2004-2006/2004/Decreto N%C2%82D5154.htm#art9)>. Acesso em: 05 fev. 2012.

_____. Decreto nº 2.208, de 17 de abril de 1997. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 42 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. 1997.

Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Decreto N°C2%82D2208.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Decreto N%C2%82D2208.htm)>. Acesso em 05 fev. 2012.

_____. Decreto-Lei nº 200, de 25 de fevereiro de 1967. Dispõe sobre a organização da Administração Federal, estabelece diretrizes para a Reforma Administrativa e dá outras providências.

Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del0200.htm Acesso em: 14 abr. 2013.

_____. Decreto-Lei nº 4.073, de 30 de janeiro de 1942. Estabelece as bases de organização e de regime do ensino industrial. Disponível em: <<http://www3.dataprev.gov.br/sislex/paginas/24/1942/4073.htm>>. Acesso em: 05 fev. 2012.

_____. Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909. Cria nas capitais dos Estados as Escolas de Aprendizes Artífices, para o ensino profissional primário e gratuito. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf3/decreto_7566_1909.pdf>. Acesso em: 01 jan. 2012.

_____. Lei nº 12.677, de 25 de junho de 2012. Dispõe sobre a criação de cargos efetivos, cargos de direção e funções gratificadas no âmbito do Ministério da Educação, destinados às instituições federais de ensino; altera as Leis nºs 8.168, de 16 de janeiro de 1991, 11.892, de 29 de dezembro de 2008, e 11.526, de 4 de outubro de 2007; revoga as Leis nºs 5.490, de 3 de setembro de 1968, e 5.758, de 3 de dezembro de 1971, e os Decretos-Leis nºs 245, de 28 de fevereiro de 1967, 419, de 10 de janeiro de 1969, e 530, de 15 de abril de 1969; e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2012/Lei/L12677.htm#art5. Acesso em: 21 abr. 2013.

_____. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111892.htm>. Acesso em: 05 jul. 2010.

_____. Lei nº 11.771, de 17 de setembro de 2008. Dispõe sobre a Política Nacional de Turismo, define as atribuições do Governo Federal no planejamento, desenvolvimento e estímulo ao setor turístico; revoga a Lei nº 6.505, de 13 de dezembro de 1977, o Decreto-Lei nº 2.294, de 21 de novembro de 1986, e dispositivos da Lei nº 8.181, de 28 de março de 1991; e dá outras providências. 2008a. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111771.htm>. Acesso em: 17 mar. 2012.

_____. Lei nº 11.195, de 08 de dezembro de 2005. Dá nova redação ao § 5º do art. 3º da Lei nº 8.948, de 8 de dezembro de 1994. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2005/Lei/L11195.htm>. Acesso em: 05 fev. 2012.

_____. Lei nº 9.649, de 27 de maio de 1998. Dispõe sobre a organização da Presidência da República e dos Ministérios, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9649cons.htm>. Acesso em 05 fev. 2012.

_____. Plano Diretor da Reforma do Aparelho do Estado. 1995. Disponível em: http://www.bresserpereira.org.br/Documents/MARE/PlanoDiretor/plano_diretor.pdf Acesso em: 14 abr. 2013.

_____. Lei nº 7.410, de 27 de novembro de 1985. Dispõe sobre a Especialização de Engenheiros e Arquitetos em Engenharia de Segurança do Trabalho, a Profissão de Técnico de Segurança do Trabalho, e dá outras Providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/17410.htm Acesso em: 10 mar. 2013.

_____. Lei nº 5.692, de 11 de agosto de 1971. Fixa diretrizes e bases para o ensino de 1º e 2º graus, e dá outras providências. Disponível em: < http://www.pedagogiaemfoco.pro.br/15692_71.htm>. Acesso em 05 fev. 2012.

_____. Lei nº 3.552, de 16 de fevereiro de 1959. Dispõe sobre nova organização escolar e administrativa dos estabelecimentos de ensino industrial do Ministério da Educação e Cultura, e dá outras providências. Disponível em: <<http://www3.dataprev.gov.br/sislex/paginas/42/1959/3552.htm>>. Acesso em: 05 fev. 2012.

_____. Lei nº 47.083, de 16 de outubro de 1959. Aprova o Regulamento do Ensino Industrial. 1959a. Disponível em: <[http://www2.camara.gov.br/legin/fed/decret/1950-1959/Decreto Nº-47038-16-outubro-1959-386194-publicacaooriginal-1-pe.html](http://www2.camara.gov.br/legin/fed/decret/1950-1959/Decreto_Nº-47038-16-outubro-1959-386194-publicacaooriginal-1-pe.html)>. Acesso em: 05 fev. 2012..

BROGNOLI, Angela F.; HICKENBICK, Cláudia; CARRELAS, Daniela C.; TEIXEIRA, Fátima R. AMORIM, Telma P. P. Turismo responsável e educação profissional. **Cadernos Temáticos**, Brasília, n.

7, 2005. Disponível em:

<http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/cadernos07_v2.pdf>.

Acesso em: 04 jul. 2011.

CANADIAN VOCATIONAL ASSOCIATION. **The Canadian Vocational Association DACUM Model**. Disponível em:

<http://www.cva-acfp.org/en/dacum-model.html> . Acesso em: 14 mai. 2013.

CARDIM, José E. V. C. **Do ensino industrial à formação profissional: as políticas públicas de qualificação em Portugal**. Portugal: Universidade Técnica de Lisboa, 2005.

CEFET. **Curso Técnico em Cozinha: Projeto Pedagógico**. Florianópolis, 45 p. Trabalho não publicado. 2009.

_____. **Relatório final da pesquisa de mercado com profissionais do setor de restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias e panificadoras, na região da Grande Florianópolis – março de 2009**. Trabalho não publicado. 2009a.

CERVO, Amado L.; BERVIAN, Pedro A.; SILVA, Roberto. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

CET. **Gastos de estrangeiros no Brasil batem recorde**. 2012.

Disponível em:

<http://www.cet.unb.br/portal/index.php?option=com_content&view=article&id=2124:gastos-de-estrangeiros-no-brasil-batem-recorde&catid=34&Itemid>. Acesso em 29 abr. 2012.

_____. **Embratur quer transformar gastronomia em atrativo turístico**. 2012a. Disponível em:

<http://www.cet.unb.br/portal/index.php?option=com_content&view=article&id=2120:embratur-quer-transformar-gastronomia-em-atrativo-turistico&catid=34&Itemid=111> . Acesso em 29 abr. 2012.

COSTA, Eduardo J. M. **Arranjos produtivos locais, políticas públicas e desenvolvimento regional**. Brasília: Mais Gráfica, 2010. Disponível em:< www.mi.gov.br/desenvolvimento_regional/publicacoes/livro.asp>. Acesso em: 10 out. 2011.

COUTO, Rosalina. C. **Impacto social do turismo**. Os impactos causados pela hotelaria nas comunidades locais. Estudo de caso: Complexo Costa do Sauípe. 2003. Disponível em: <http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/dadosefatos/espaco_academico/premio_MINISTÉRIO_DO_TURISMO/detalhe/I_premio.html>. Acesso em: 11 mar. 2012.

CUNHA, Luiz A.. O ensino industrial-manufatureiro no Brasil. **Revista Brasileira de Educação**. n. 14, p. 89-107, mai./jun./ju.l/ago. 2000.

CUT. **Cursos oferecidos**. Disponível em: <<http://www.escoladostrabalhadores.org.br>>. Acesso em: 06 jan. 2012.

DEBREY, Carlos. **A lógica do capital na educação brasileira: a reforma da educação profissional (1990-2000)**. Goiânia: Alternativa, 2003.

FC&VB. **Estudo de Perfil e Impacto Econômico dos Eventos Nacionais e Internacionais realizados em Florianópolis - SC** . 2011. Disponível em: <http://www.florianopoliscvb.com.br/FGV_2011_relatorio.pdf>. Acesso em: 09 abr. 2012.

FECOMÉRCIO. **Turista aprovou SC nesta temporada de verão**. 2012. Disponível em: <<http://www.fecomercio-sc.com.br/atualidade/noticia.html?id=66>>1. Acesso em: 14 abr. 2012.

FERRETI, Celso João. **Opção trabalho: trajetórias ocupacionais de trabalhadores das classes subalternas**. São Paulo: Cortez: Autores Associados, 1988.

FNDE. **Programas concluídos**. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/index.php/programas-concluidos-proep>>. Acesso em: 13 mar. 2012. s/d.

FONSECA, Marcelo T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 1999.

IBGE. **POF 2008/09 mostra desigualdades e transformações no orçamento das famílias brasileiras**. 2010. Disponível em:

<http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_visualiza.php?id_noticia=1648&id_pagina=1>. Acesso em: 08 abr. 2012.

_____. **Economia do turismo:** análise das atividades características do turismo 2003. 2007. Disponível em:

<http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/outros_estudos/estudos_ibge/downloads_estudos_pesquisas_IBGE/economia_turismo_dados_de_2003.pdf>. Acesso em: 09 abr. 2012.

_____. **Análise dos resultados.** 2007a. Disponível em:

<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/industria/economia_tur_20032007/comentarios.pdf>. Acesso em: 09 abr. 2012.

IFC. **A Instituição.** 2012. Disponível em:

<<http://www.ifc.edu.br/site/index.php/sobrenos>>. Acesso em: 10 jan.

IFC-CONCÓRDIA. **Conheça o Campus.** 2012. Disponível em:

<http://www.ifc-concordia.edu.br/index.php?option=com_content&view=article&id=56&Itemid=71> . Acesso em: 07 fev. 2012.

IFSC. **Relatório de Gestão 2012.** 2013. Documento não publicado.

_____. **Guia de Cursos.** 2011. Disponível em:

<<http://curso.ifsc.edu.br/pagina2a.php?idcurso=109>> . Acesso em: 13 out. 2011.

_____. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2009-2013.** 2009. Disponível

em:<<http://intranet.IFSC.edu.br/images/file/Publicacoes/2011/PDI.pdf>>. Acesso em: 05 jul. 2010.

_____. **Indicadores de ingresso.** Disponível em:

<https://intranet.ifsc.edu.br/index.php?option=com_content&task=view&id=1305&Itemid=547> . Acessos em: out. 2012 ; mar. 2013. s/d.

IFSC CONTINENTE. **Regimento.** 2012. Disponível em:

<http://www.continente.IFSC.edu.br/novo/index.php?option=com_content&view=article&id=80:colegiado-campus&catid=36:cat-geral&Itemid=95> .Acesso em: 19 fev. 2012.

_____. **Sobre o Campus Florianópolis-Continente**. 2012a.

Disponível em:

<http://www.continente.IFSC.edu.br/novo/index.php?option=com_content&view=article&id=25&Itemid=59> . Acesso em 19 jan.2012.

_____. **Curso Técnico em Panificação e Confeitaria**: Projeto Pedagógico. Florianópolis, 65 p. Trabalho não publicado. 2011.

_____. **Curso Técnico em Bar e Restaurante**. Projeto Pedagógico. Florianópolis, 46 p. Trabalho não publicado. 2010.

INSTITUTO DE ESTUDIOS TURÍSTICOS. **Empleo em el sector turístico**: informe anual 2010. 2011. Disponível em:

<<http://www.iet.tourspain.es/es-ES/estadisticas/otrasestadisticas/empleoturistico/encuestapoblacion/Informes/Informe%20anual%20de%201a%20EPA%20en%20el%20sector%20turístico>> . Acesso em: 04 out. 2012.

INSTITUTO DE HOSPITALIDADE. **Perfil dos profissionais no mercado de trabalho do setor de turismo no Brasil**: pesquisa. Salvador: Flash Design, 2001.

IRIGON, Maria; VARGAS, Fernando. **Competencia Laboral**.

Disponível em:<http://pt.scribd.com/doc/64491931/5/Principios-basicos-de-la-metodologia-DACUM-30> . Acesso em: 14 mai. 2013.

JACOBSEN, Alessandra L ; CRUZ JUNIOR, João B.; MORETTO NETO, Luís. **Administração** (Introdução e teorias). Florianópolis : SEaD/UFSC, 2006.

KRIPPENDORF, Jost. **Sociologia do turismo**: para uma nova compreensão do lazer e das viagens. São Paulo: Aleph, 2009.

KUENZER, Acácia. **Ensino médio e profissional**: as políticas do Estado Neoliberal. São Paulo: Cortez Editora, 2007.

LACOMBE, Francisco J. M. **Dicionário de Administração**. São Paulo: Saraiva, 2004.

LAGE, Beatriz H. G.; MILONE, Paulo C. **Economia do Turismo**. Campinas: Papirus, 1996.

LÔBO, Alexandre. **Manual de estrutura e organização do restaurante comercial**. São Paulo: Atheneu, 2009.

MANFREDI, Sílvia Maria. **Educação Profissional no Brasil**. São Paulo: Cortez, 2002.

MARTINS, Mônica de S. N. **Entre a cruz e o capital**: as corporações de ofícios no Rio de Janeiro após a chegada da Família Real (1808-1824). Rio de Janeiro: Garamond, 2007. Disponível em: <http://www0.rio.rj.gov.br/arquivo/pdf/obras_premiadas_pdf/entre_cruz_capital.pdf> . Acesso em: 04 abr. 2013.

MEDEIROS, Caroline O.. **Gestão de pessoas e segurança alimentar de restaurantes comerciais** : um estudo em Campinas, Porto Alegre e Florianópolis. 212 p. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde, Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Florianópolis, 2010.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. 2012. **Rede e-TEC Brasil**: apresentação. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=12326&Itemid=665> . Acesso em: 21 jul. 2012.

_____. **Catálogo nacional dos cursos técnicos**: apresentação. 2012a. Disponível em: <<http://pronatec.mec.gov.br/cnct/>> . Acesso em 22 mar. 2013.

_____. **Previsão de inaugurações de campi de institutos federais**. 2011. Disponível em: <<http://redefederal.mec.gov.br/images/stories/inauguracoes.pdf>>. Acesso em: 09 jan. 2012.

_____. **Expansão**. 2011a. Disponível em: <http://redefederal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=52&Itemid=2> . Acesso em: 20 dez. 2011.

_____. **Reordenamento**. 2010. Disponível em:
<http://redefederal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=56&Itemid=27> . Acesso em: 05 jul. 2010.

_____. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. 2010a. Disponível em:
<http://portal.mec.gov.br/index.php?Itemid=86&id=12352&option=com_content&view=article> . Acesso em: 11 out. 2012.

_____. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. 2009. Disponível em:
<http://catalogonct.mec.gov.br/et_hospitalidade_lazer/et_hospitalidade_lazer.php> . Acesso em: 05 jul. 2010.

_____. **Centenário da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica : uma história de muitas histórias**. Brasília, novembro de 2009a.

_____. **Chamada Pública MEC/SETEC n.º 001/2007**. 2007. Disponível em:
<http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/edital_chamadapublica_fase2.pdf> . Acesso em: 23 jul. 2012.

_____. **PROEJA**: documento base. Educação profissional técnica de nível médio / ensino médio. 2007a. Disponível em:
<http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf2/proeja_medio.pdf> . Acesso em: 11 out.

_____. Resolução CNE/CP 3, de 18 de dezembro de 2002. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Disponível em:
<<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CP032002.pdf>> . Acesso em: 07 abr. 2012.

MINISTÉRIO DA FAZENDA. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) 2009**. Disponível em:
<<http://www.fazenda.gov.br/spe/publicacoes/conjuntura/bancodeslides/ie%202010%2009%2014%20-%20pnad%202009.pdf>> . Acesso em: 20 set. 2012.

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y TURISMO. ESPAÑA. INSTITUTO DE TURISMO. 2012. **Lo que nos deja el turismo.** Disponível em: <<http://www.iet.turismoencifras.es/gastoturistico.html>>. Acesso em: 14 mai. 2012.

_____. **Nota de coyuntura.** Empleo em turismo: encuesta de población. 2011. Disponível em: <<http://www.iet.tourspain.es/es-ES/estadisticas/otrasestadisticas/empleoturistico/encuestapoblacion/Notas%20de%20Coyuntura/Nota%20de%20coyuntura%20de%201a%20EPA%20en%20el%20sector%20tur%3ADstico.%20IV%20trimestre%202011.pdf>>. Acesso em: 14 mai. 2012.

MINISTÉRIO DE TRABALHO E IMMIGRACION. ESPAÑA. 2012. **Observatorio de las ocupaciones: características sociodemográficas y perfiles competenciales de lós trabajadores del sector turismo.** Disponível em: http://www.sepe.es/contenido/observatorio/mercado_trabajo/1855-1.pdf. Acesso em: 29 abr. 2012.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Pesquisa de prestadores.** 2012. Disponível em: <<http://cadastur.turismo.gov.br/cadastur/PesquisarEmpresas.action>>. Acesso em 14 abr. 2012.

_____. **Estudo da demanda do turismo internacional no Brasil.** 2011. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/turismo/noticias/todas_noticias/Noticias_download/Estudo_da_Demanda_do_Turismo_Internacional_no_Brasil.pdf>. Acesso em 06 mar. 2012.

_____. **Pesquisa anual de conjuntura econômica do turismo.** 2011a. Disponível em: <http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/conjuntura_economica/pesquisa_conjuntura_turismo/downloads_pesquisa_conjuntura_turismo/pacet_10_03.pdf>. Acesso em: 30 abr. 2012.

_____. **Anuário estatístico do turismo - 2011.** 2010. Disponível em: <http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/anuario/downloads_anuario/Anuxrio_Estatxstico_2011_-_Ano_base_2010_-_24-05-2011.pdf>. Acesso em: 06 mar. 2012. 2010.

_____. **Turismo no Brasil 2011-2014**. 2010a. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Documento_Referencial_Turismo_no_Brasil_2011-2014.pdf>. Acesso em: 13 mar. 2012.

_____. **Estatística e indicadores de turismo no mundo - 2009**. 2009. Disponível em: <http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/estatisticas_indicadores/downloads_estatisticas/Estatxstica_e_Indicadores_de_turismo_no_Mundo_-_2009_1_3_.pdf>. Acesso em: 25 abr. 2012.

_____. **Turismo no Brasil prevê crescimento de 20% no primeiro bimestre do ano**. 2009a. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/turismo/noticias/todas_noticias/20090302.html>. Acesso em: 09 abr. 2012.

MORETTO NETO, Luís. **A competitividade de destinos turísticos aplicada aos espaços insulares de Gran Canaria/Espanha e Florianópolis/Brasil**: estudo de multi-casos. Florianópolis, 2005. 237 f. Tese (Doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico. Programa de Pós-graduação em Engenharia de Produção. 2005.

OLIVEIRA, Antonio P. **A história do turismo em Florianópolis**: narrada por quem a vivenciou (1950-2010). Florianópolis: PalavraCom Editora, 2011.

OLIVEIRA, Nelda P. **Formação continuada de professores e o desenvolvimento de currículos integrados na educação profissional e tecnológica**. Campinas, 2011. Dissertação (Mestrado) – Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Educação. Programa de Pós-Graduação em Ensino e Práticas Culturais. 2011a.

OURIQUES, Helton R. **Turismo em Florianópolis**: uma crítica à industrial pós-moderna. Florianópolis: Editora da UFSC, 1998.

_____. **A produção do turismo**: fetichismo e dependência. Campinas: Alínea, 2005.

PACHECO, Eliezer (Org.). **Institutos Federais**: uma revolução na educação profissional e tecnológica. São Paulo: Editora Moderna, 2011.

PACHECO, Eliezer. **Os Institutos Federais**: uma revolução na educação profissional e tecnológica. Brasília: IFRN, 2010.

PAIVA, Jane. Tramando concepções e sentidos para redizer o direito à educação de jovens e adultos. In: **Revista Brasileira de Educação**. v. 11, n.33, p.519-566, set./dez. 2006. Disponível em: <<http://cev.org.br/biblioteca/tramando-concepcoes-sentidos-para-redizer-o-direito-educacao-jovens-adultos>> . Acesso em: 23mar. 2013.

PAULA, Ana P. P. 2005. **Por uma nova gestão pública**: limites e potencialidades da experiência contemporânea. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2005.

_____. Administração pública brasileira: entre o gerencialismo e a gestão social. **Revista de Administração de Empresas**. v. 45, n. 1, p. 36-49, jan./mar. 2005a.

PROENÇA, Rossana P. C. Novas tecnologias para a produção de refeições coletivas: recomendações de introdução para a realidade brasileira. In: **Revista Nutrição**, Campinas, v. 12, n.1, p. 43-53, jan./abr., 1999. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v12n1/v12n1a04.pdf>> Acesso em: 27 mai. 2012.

PROPAN. **Perfil da panificação**. Disponível em: <<http://www.propan.com.br/institucional.php?idcat=9>>. Acesso em 01 mai. 2012. s/d.

ROCHA, Fernando G.; AMARAL, Fabiana M. Qualificação para as atividades do turismo: Perfil profissional de trabalhadores, proprietários e gestores de empresas de alimentação fora do lar na Região Litorânea Central do Estado de Santa Catarina (Brasil). In: **Turismo & Sociedade**, Curitiba, v. 5, n. 1, p. 124-143, abril, 2012.

_____; JAQUES, Jacqueline S. D. Qualificação e inserção profissional de egressos de cursos técnicos no mercado de trabalho de serviços de alimentação e hospedagem no município de Florianópolis, SC. In:

SEMINÁRIO DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO, 8., 2011, Balneário Camboriú/SC. Anais... Balneário Camboriú: UNIVALI, 2011, p. 1-12.

SANCHO, Amparo. **Introdução ao Turismo**. Organização Mundial do Turismo (OMT). Traduzido por Dolores Martin Rodrigues Corner, São Paulo: Roca, 2001.

SANTOS, Adelcio M. ; PEREIRA, Maurício F. Universidade e modificação organizacional – do modelo burocrático à organização intensiva de conhecimento. In: **Revista GUAL**, Florianópolis, v. 5, n. 1, p. 01-27, jan./fev./mar./abr. 2012.

SCHMITT, Valentina G. H. **Comportamento do turista estrangeiro em Florianópolis**. Florianópolis, 2006. 186 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Sócio-Econômico. Programa de Pós-Graduação em Administração. 2006.

SEBRAE. 2007. **Guia do Maître**. Disponível em: <[http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/bds.nsf/B3D2774F024BFA328325762E00675C96/\\$File/NT00042032.pdf](http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/bds.nsf/B3D2774F024BFA328325762E00675C96/$File/NT00042032.pdf)>. Acesso em: 16 mai. 2012.

SEVERINO, Antonio J. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.

SILVEIRA, Marcos A. T.. Planejamento territorial e dinâmica local: bases para o turismo sustentável. In: RODRIGUES, Adyr B. (org.). **Turismo e desenvolvimento local**. São Paulo: Hucitet, 1997. p. 87-98.

SOUZA, Marcelo J. L. Como pode o turismo contribuir para o desenvolvimento local? RODRIGUES, Adyr B. (org.). **Turismo e desenvolvimento local**. São Paulo: Hucitet, 1997. p. 17-22.

TAKASAGO, Milene; MOLLO, Maria de Lourdes R. A economia do turismo e a redução da pobreza e da desigualdade no Brasil: o papel do Estado. **Revista Turismo em Análise**, v. 19, n. 2, ago. 2008. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/rta/article/view/14156>> . Acesso em: 20 jan. 2012.

TENÓRIO, Fernando G. Gestão social: reflexões teóricas e conceituais. **Caderno EBAPE.BR**, Rio de Janeiro, v. 9, n. 3, artigo 1, p. 681-703, set. 2011.

_____. et al. Critérios para a avaliação de processos decisórios participativos deliberativos na implementação de políticas públicas. Salvador, nov., 2008. **Encontro de administração pública e governança**. EnAPG.. 2008.

_____. (Re)visitando o conceito de gestão social. In: **Desenvolvimento em questão**. Ijuí: Editora Unijuí, ano 3, n. 5, p.101-124, jan./jun. 2005.

_____. **Tem razão a administração?** Ensaios de teoria organizacional e gestão social. Ijuí: Editora Unijuí, 2002.

_____. Inovando com democracia, ainda uma utopia. In: **Novos Cadernos NAEA**, v. 2, n. 1, p. 149-162, dez. 1999,. Disponível em: <<http://www.periodicos.ufpa.br/index.php/ncn/article/viewArticle/214>>. Acesso em: 20 dez. 2012.

TRIGO, Luiz G. G. **A sociedade pós-industrial e o profissional em turismo**. Campinas/SP: Papirus Editora, 1998.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. **Arquivo Asylo dos Meninos Desvalidos**. Disponível em: <http://www.fe.ufrj.br/proedes/arquivo/asylomeninos.htm> Acesso em: 28 fev. 2013. s/d.

VISIT BRITAIN. **Headlines** – february 2012 (provisional). 2012. Disponível em: <http://www.visitbritain.org/Images/February%202012%20IPS%20Memo%20with%20charts_tcm29-31936.pdf>. Acesso em: 24 abr. 2012.

WAHRLICH, Beatriz M. S. Reforma administrativa federal brasileira: passado e presente. **Revista Administração Pública**. Rio de Janeiro, (8): 27-75, abr./jun. 1974 . Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/rap/article/view/5965/4625> Acesso em: 14 abr. 2013.

WTTC. 2012. **Travel&Tourism**: economic impact 2012 – world. Disponível em:

<http://www.wttc.org/site_media/uploads/downloads/world2012.pdf>.
Acesso em: 13 mar. 2012.

ZANELLA, Luiz. Carlos. **Instalação e Administração de Restaurantes**. São Paulo: Editora Metha, 2007.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

BRASIL. Decreto nº 6.302, de 12 de dezembro de 2007. Institui o Programa Brasil Profissionalizado. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6302.htm . Acesso em: 15 mai. 2012.

_____. Decreto nº 6.047, de 22 de fevereiro de 2007. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Regional - PNDR e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6047.htm . Acesso em: 15 mai. 2012.

_____. Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006. Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e cursos superiores de graduação e sequenciais no sistema federal de ensino. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/decreto/d5773.htm. Acesso em: 15 mai. 2012.

_____. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm. Acesso em: 15 mai. 2012.

_____. Decreto nº 2.208, de 17 de abril de 1997. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os artigos 39 a 42 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D2208.htm. Acesso em: 15 mai. 2012.

_____. Decreto nº 83.935, de 4 de setembro de 1979. Altera a denominação dos estabelecimentos de ensino que indica. Disponível em: <http://www2.camara.gov.br/legin/fed/decret/1970-1979/decreto-83935-4-setembro-1979-433451-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em: 15 mai. 2012.

_____. Decreto nº 70.513, de 12 de maio de 1972. Eleva à categoria de Colégio os Ginásios Agrícolas que menciona. Disponível em: <http://www2.camara.gov.br/legin/fed/decret/1970-1979/decreto-70513-12-maio-1972-418858-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em: 15 mai. 2012.

_____. Decreto nº 60.731, de 19 de maio de 1967. Transfere para o Ministério da Educação e Cultura os órgãos de ensino do Ministério da Agricultura e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/D60731.htm. Acesso em: 15 mai. 2012.

_____. Decreto-Lei nº 6141, de 28 de dezembro de 1943. Lei Orgânica do Ensino Comercial. Disponível em: <http://www2.camara.gov.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-6141-28-dezembro-1943-416183-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em: 15 mai. 2012.

_____. Decreto-Lei nº 4.984, de 21 de novembro de 1942. Dispõe sobre a aprendizagem nos estabelecimentos industriais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios. Disponível em: <http://www2.camara.gov.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-4984-21-novembro-1942-415010-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em: 15 mai. 2012.

_____. Decreto-Lei nº 4.481, de 16 de julho de 1942. Dispõe sobre a aprendizagem dos industriários, estabelece deveres dos empregadores e dos aprendizes relativamente a essa aprendizagem e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/1937-1946/De14481.htm. Acesso em: 15 mai. 2012.

_____. Decreto-Lei nº 4.244, de nove de abril de 1942. Lei orgânica do ensino secundário. Disponível em:

<http://www2.camara.gov.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-4244-9-abril-1942-414155-retificacao-69216-pe.html>. Acesso em: 15 mai. 2012.

_____. Decreto-Lei nº 4.127, de 25 de fevereiro de 1942. Estabelece as bases de organização da Rede Federal de estabelecimentos de ensino industrial. Disponível em:

<http://www2.camara.gov.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-4127-25-fevereiro-1942-414123-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em: 15 mai. 2012.

_____. Decreto-Lei nº 4.073, de 30 de janeiro de 1942. Lei orgânica do ensino industrial. Disponível em:

<http://www2.camara.gov.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-4073-30-janeiro-1942-414503-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em: 15 mai. 2012.

_____. Decreto-Lei nº 4.048, de 22 de janeiro de 1942. Cria o Serviço Nacional de Aprendizagem dos Industriários (SENAI). Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/1937-1946/De14048.htm. Acesso em: 15 mai. 2012.

_____. Lei nº 11.195, de 18 de novembro de 2005. Dá nova redação ao § 5º do art. 3º da Lei nº 8.948, de 8 de dezembro de 1994. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Ato2004-2006/2005/Lei/L11195.htm. Acesso em: 15 mai. 2012.

_____. Lei nº 9.649, de 27 de maio de 1998. Dispõe sobre a organização da Presidência da República e dos Ministérios, e dá outras providências. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9649cons.htm. Acesso em: 15 mai. 2012.

_____. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível

em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm#art92. Acesso em: 15 mai. 2012.

_____. Lei nº 8.948, de 8 de dezembro de 1994. Dispõe sobre a instituição do Sistema Nacional de Educação Tecnológica e dá outras

APÊNDICE A: Cursos dos Institutos Federais em Santa Catarina

Quadro 7 – Cursos do IFC por região de Santa Catarina

<i>LITORAL</i>		
CAMBORIÚ		
TÉCNICO	Agropecuária	Informática
	Controle Ambiental	Redes de Computadores
	Hospedagem	Segurança do Trabalho
	Transações Imobiliárias	
PROEJA	Agroindústria	Hospedagem
SÃO FRANCISCO DO SUL		
TÉCNICO	Secretariado	Redes de Computadores
<i>NORDESTE</i>		
ARAQUARI		
TÉCNICO	Agropecuária	Informática
	Aquicultura	Agrimensura
	Informática para Internet	
LICENCIATURA	Química	Ciências Agrícolas
BACHARELADO	Medicina Veterinária	Sistemas de Informação
<i>VALE DO ITAJAÍ</i>		
RIO DO SUL		
TÉCNICO	Informática	Florestal
	Eletroeletrônica	Agroecologia
	Agropecuária	Agrimensura
LICENCIATURA	Matemática	Física
TECNÓLOGO	Horticultura	
AVANÇADO BLUMENAU		
TÉCNICO	Informática	
AVANÇADO IBIRAMA		
TÉCNICO	Vestuário	Informática
	Eletromecânica	
<i>PLANALTO NORTE</i>		
NÃO HÁ		
<i>PLANALTO SERRANO</i>		
NÃO HÁ		

<i>SUL</i>		
SOMBRIO		
TÉCNICO	Informática	Agropecuária
LICENCIATURA	Matemática	
BACHARELADO	Engenharia Agrônômica ou Agronomia	
TECNÓLOGO	Redes	Gestão de Turismo
<i>MEIO OESTE</i>		
VIDEIRA		
TÉCNICO	Agropecuária	Eletroeletrônica
	Automação Industrial	Informática
	Mecânica	Segurança do Trabalho
BACHARELADO	Ciência da Computação	Engenharia de Controle e Automação
PÓS-GRADUAÇÃO	Desenvolvimento Web	
	Desenvolvimento Rural e Agronegócio	
<i>OESTE</i>		
CONCÓRDIA		
TÉCNICO	Agropecuária	Alimentos
	Informática	
BACHARELADO	Engenharia de Alimentos	
LICENCIATURA	Matemática	Física
PÓS-GRADUAÇÃO	Gestão de Tecnologia da Informação	
AVANÇADO		
LUZERNA		
TÉCNICO	Mecânica	Automação Industrial
	Segurança do Trabalho	

Fonte: site do IFC (acesso em: jan. 2012).

Quadro 8 – Cursos do IFSC por região de Santa Catarina

LITORAL		
FLORIANÓPOLIS		
TÉCNICO	Enfermagem	Eletrotécnica
Agrimensura	Meio Ambiente	Manutenção Automotiva
Edificações	Meteorologia	Mecânica Industrial
Saneamento	Segurança do Trabalho	Química
Informática para Internet	Eletrônica	Informática
Programação de Jogos Digitais		
PROEJA	Enfermagem	
TECNÓLOGO		
Construção Edifícios	Design do Produto	Mecatrônica Industrial
Sistemas Eletrônicos	Gestão Pública (EAD)	Radiologia
Sistemas de Energia	Gestão de Tecnologia da Informação	
PÓS-GRADUAÇÃO	Gestão Pública(EAD)	Ensino de Ciências(EAD)
Desenvolvimento de Produtos Eletrônicos		Gestão de Saúde (EAD)
Mecatrônica	PROEJA (EAD)	
FPOLIS-CONTINENTE		
TÉCNICO	Cozinha	Hospedagem
Eventos	Serviços de Restaurante e Bar	
Panificação e Confeitaria	Guia de Turismo	Panificação
PROEJA	Panificação e Confeitaria	
PÓS-GRADUAÇÃO	Educação para a Diversidade – EJA (EAD)	
SÃO JOSÉ		
TÉCNICO	Refrigeração e Climatização	
	Telecomunicações	
TECNÓLOGO	Sistemas de Telecomunicações	
LICENCIATURA	Química	
BACHARELADO	Engenharia de Telecomunicações	
ITAJÁI		
TÉCNICO	Mecânica	Aquicultura
	Pesca	
PALHOÇA		
TÉCNICO	Comunicação Visual	
	Materiais Didáticos Bilíngue	

GAROPABA	Sem cursos técnicos/superiores em 2012	
<i>NORDESTE</i>		
JOINVILLE		
TÉCNICO		
Enfermagem	Mecânica	Eletroeletrônica
BACHARELADO	Mecatrônica Industrial	Gestão Hospitalar
JARAGUÁ DO SUL		
TÉCNICO		
	Química	Malharia
	Produção e Design de Moda	
Têxtil: malharia e confecção		Vestuário
PROEJA	Vestuário	
LICENCIATURA	Física	
JARAGUÁ DO SUL – GW		
TÉCNICO		
	Eletrotécnica	Mecânica Industrial
TECNÓLOGO	Fabricação Mecânica	
<i>VALE DO ITAJAÍ</i>		
GASPAR		
TÉCNICO		
	Química	Informática
Vestuário	Administração	Modelagem do Vestuário
<i>PLANALTO NORTE</i>		
CANOINHAS		
TÉCNICO		
Agroindústria	Edificações	Agroecologia
<i>PLANALTO SERRANO</i>		
LAGES		
TÉCNICO		
	Biotecnologia	Informática
	Eletromecânica	Agroecologia
URUPEMA		
TÉCNICO		
Fruticultura	Alimentos	Agroindústria
<i>SUL</i>		
ARARANGUÁ		
TÉCNICO		
	Eletromecânica	Produção de Moda
Têxtil: malharia e confecção		Vestuário
LICENCIATURA	Física	

CRICIÚMA TÉCNICO	Eletrotécnica Mecatrônica	Edificações
MEIO OESTE NÃO HÁ		
OESTE		
CHAPECÓ TÉCNICO	Eletroeletrônica	Eletromecânica
BACHARELADO	Engenharia de Controle e Automação	
PROEJA	Mecânica	Informática
XANXERÊ TÉCNICO	Agroindústria	Fabricação Mecânica
SÃO MIGUEL DO OESTE		
TÉCNICO	Agroindústria	Agroecologia

Fonte: Pró-Reitoria de Ensino do IFSC, em janeiro de 2012.

APÊNDICE B – Roteiro das entrevistas

Roteiro 1 – entrevista com representantes das entidades e associações de classe.

1. Como você caracterizaria o setor de Alimentação Fora do Lar em Florianópolis do ponto de vista:

- a) do perfil dos trabalhadores;
- b) e gestores do setor?
- c) da qualificação do setor para o atendimento da população residente e turista?

2. A sua entidade oferta cursos no setor de Alimentação Fora do Lar?

- a) Quais cursos são oferecidos?
- b) Como divulgam?
- c) Percebem interesse dos trabalhadores/gestores do setor por tais cursos?
- d) A demanda parte das empresas/gestores ou é uma iniciativa da entidade?
- e) Os cursos são gratuitos ou não?

3. O Campus Florianópolis-Continente do IFSC oferece cursos de formação gratuita para a área de cozinha, serviços de restaurante e bar, panificação e confeitaria. Entretanto, pesquisas que temos feito têm mostrado que é pequena a inserção de egressos desses cursos no mercado de trabalho da área (apenas 10% dos que tiveram experiência na área depois de formados permanece nela após 1 ano).

- a) Por que isso acontece?
- b) o mercado de trabalho nessa área não é atrativo para a mão de obra ociosa?
- c) Qual o perfil profissional que as empresas hoje contratam?
- d) Que perfil profissional desejaria contratar?

4. As pesquisas que temos feito têm mostrado que é pequeno o interesse dos atuais trabalhadores e gestores da área em se qualificar. Por que é tão difícil, em sua opinião, qualificar a mão de obra e os empreendedores desse setor?

5. Há um diferencial pelo mercado se o trabalhador possui formação técnica ou superior no setor de Alimentação Fora do Lar?

6. Qual o diferencial mais importante para a contratação e permanência do trabalhador no estabelecimento depois de contratado?

Roteiro 2 – entrevista com gestoras do Campus Florianópolis-Continente.

1. Como foi a concepção do Campus Fpolis-Continente?
2. Qual a sua participação nesse momento inicial?
3. Como o Campus iniciou as atividades pedagógicas?
4. Como os cursos foram escolhidos?
5. Que programas foram inicialmente implantados no Campus?
6. Houve alguma pesquisa de demanda?
7. Como os empresários do setor receberam o Campus?
8. Como as entidades de classe e associações receberam o Campus?
9. Como foi a demanda inicial pelos cursos?
10. Como foi o processo de seleção dos alunos?
11. Como as decisões acadêmicas eram tomadas? Havia fóruns de discussão?
12. Como foi esclarecida a questão da diferença entre um curso de gastronomia e curso de técnico ou de qualificação em cozinha?
13. Até dezembro/2011, cerca de 30% dos concluintes do Campus obtiveram o diploma de técnico. Você atribui esse número a algum fator?
14. Que pontos positivos você aponta no programa Certific? Percebe pontos negativos?
15. Que pontos positivos você aponta no Proeja FIC? E negativos?

16. E os cursos de extensão? Pode avaliar o trabalho desenvolvido pelo Campus nos cursos em outros municípios?
17. Por que houve mudança de C.T. de Panificação para C.T. Panificação e Confeitaria?
18. Como você caracterizaria o setor de Alimentação Fora do Lar em Florianópolis do ponto de vista:
- do perfil dos trabalhadores?
 - e gestores do setor?
19. É possível perceber a demanda pelos cursos do Campus por parte das empresas/gestores / trabalhadores?
20. Como é o processo de seleção dos alunos atualmente?
21. As pesquisas realizadas pelo Campus têm mostrado que é pequena a inserção de egressos desses cursos no mercado de trabalho da área (apenas 10% dos que tiveram experiência na área depois de formados permanece nela após 1 ano).
- Por que isso acontece? O mercado de trabalho nessa área não é atrativo para a mão de obra ociosa?
 - Qual o perfil profissional que as empresas hoje contratam?
22. As pesquisas realizadas pelo Campus têm mostrado que é pequeno o interesse dos atuais trabalhadores e gestores da área em se qualificar. Por que é tão difícil, em sua opinião, qualificar a mão de obra e os empreendedores desse setor?
23. Há um diferencial pelo mercado se o trabalhador possui formação técnica ou superior no setor de Alimentação Fora do Lar?
24. Qual o diferencial mais importante para a contratação e permanência do trabalhador no estabelecimento depois de contratado?
25. Quais os principais desafios da gestão acadêmica do campus em relação à profissionalização do setor de Alimentação Fora do Lar em Florianópolis?
26. Qual a relação atual do campus com o setor produtivo? Com o mercado da área?

27. Qual a percepção da gestão atual do campus em relação a fase inicial do Campus e a atual?
28. Quais os termômetros que a instituição utiliza para avaliar a eficácia da formação profissional oferecida?
29. Quais os instrumentos de gestão acadêmica que pressupõe necessários de serem implementados no campus?
30. Quais os desafios específicos da gestão acadêmica de cursos profissionalizantes no eixo tecnológico de turismo e hospitalidade?
31. Como tem sido a relação da gestão acadêmica com outros institutos e universidade que trabalham com o mesmo eixo? Tem observado similaridades ou diferenças entre os mecanismos de gestão? Quais?
32. Quais as particularidades da gestão acadêmica de cursos do eixo tecnológico do turismo na rede pública federal de ensino técnico e tecnológico?
33. Qual o custo médio de um aluno em cada curso que o campus oferece?
34. Quais medidas foram/estão sendo tomadas a fim de driblar o perfil do profissional hoje no mercado de trabalho na área (trabalhador adulto, com baixa escolaridade e pequena renda familiar, sem qualificação para as atividades que exerce)?