



AS PERCEPÇÕES DOS ACADÊMICOS DA ESPECIALIZAÇÃO EM GESTÃO DA QUALIDADE EM GASTRONOMIA DA FACULDADE ESTÁCIO DE FLORIANÓPOLIS: UMA ANÁLISE SOBRE EDUCAÇÃO CONTINUADA E O MERCADO DE TRABALHO.

JOSÉ FRANCISCO BERNARDES

Universidade Federal de Santa Catarina

contato@jfernandes.com.br

VICTOR HENRIQUE MOREIRA FERREIRA

Faculdade Estácio de Florianópolis

vitor.ferreira@estacio.br

GERSON LUIS ANTUNES NUNES

Faculdade Estácio de Florianópolis

gersonlan@gmail.com

ROSIMERI NICOLAU BERNARDES

Universidade Federal de Santa Catarina

rosi15092004@yahoo.com.br

RESUMO

O presente artigo tem como base de pesquisa a educação continuada que é um fator extremamente importante na caracterização de um indivíduo. Em um mundo cada vez mais competitivo, este fator é um dos mais importantes a ser levado em consideração. Este artigo trata de um dos principais pilares para o desenvolvimento de um país, a educação. Um questionário foi aplicado a 25 pessoas para justificar a importância do tema. Para atingir o mesmo foi necessário elaborar objetivos específicos: Identificar conceitos de gastronomia e a atuação do profissional em gastronomia; Descrever a oferta atual de cursos em diferentes níveis de gastronomia; e, Estruturar uma pesquisa de campo junto a grupo selecionado de especializando através de questionários, com vistas a obter respostas sobre as percepções sobre educação continuada e mercado de trabalho. Quanto à metodologia utilizada para desenvolver este artigo, utilizou-se a abordagem qualitativa. As técnicas de pesquisa utilizadas foram: bibliográficas, eletrônicas, e questionários. Uma educação continuada que conquista competência, autonomia. Porém defronta-se com algo que leva a reflexão: que a educação superior, conforme dados recentes, continua elitista e excludente.

Palavras-chave: Educação continuada, gastronomia, mercado de trabalho.

1 INTRODUÇÃO

Um dos pilares que faz com que um país qualquer passar da situação de “em desenvolvimento” para a situação de “desenvolvido”, nesta segunda década do século XXI, é aquele relacionado com a educação de seus habitantes. Neste escopo, sabe-se, que o Brasil ainda dá passos tímidos em termos de desenvolvimento pleno da educação para a sua população, seja pelas falácias da gestão da educação, seja pela mesquinha e interesses escusos da política partidária. Isso redundará em uma população carente de um sistema educacional digno e de qualidade, que possa tornar-se a força motriz do desenvolvimento supramencionado.

Na área do conhecimento científico da gastronomia e o tripé que a sustenta, nomeadamente: o turismo, a hospitalidade e os transportes (deslocamentos) a situação não é diferente lamentavelmente. Além de ser uma área do conhecimento, bem como uma atividade incipiente, ainda não se tem no país uma massa crítica formada em instituições superiores que possa suprir a crescente demanda por produções e serviços de gastronomia, considerados como minimamente de qualidade.

A formação continuada nesta área fornece, contudo, alguns indicativos de que esta realidade atual possa ser alterada paulatinamente. Este movimento vem ocorrendo com a oferta gradativa de cursos em diferentes níveis, nomeadamente: técnicos, de tecnologia, bacharelados, especializações (*lato sensu*) e em número bem reduzido na esfera de mestrados (*strictu sensu*).

Vale ressaltar também como afirma Bardagi e Paradiso (2003) em suas pesquisas sobre a satisfação na escolha profissional que é muito importante a “participação em atividades acadêmicas e identificação com a profissão mostraram-se importantes para a satisfação com a escolha”.

Desta forma este artigo científico justifica-se de maneira inequívoca, uma vez que aborda temática atual, relevante e de importância para o desenvolvimento de dados estatísticos referentes ao objeto de estudo. Tendo sido abordada a introdução, passa-se para a etapa seguinte, capítulo 2, que versará sobre o desenvolvimento do mesmo, onde será desenvolvido um arcabouço teórico sobre os pilares de sustentação da temática proposta.

2 DESENVOLVIMENTO

O objetivo deste capítulo é o de apresentar alguns conceitos, e uma base de pesquisa e revisão bibliográfica que versa sobre a gastronomia e seus conceitos, evoluções e suas nuances principalmente em relação ao profissional em gastronomia. A sua amplitude e dimensão, o perfil do profissional atual. A sua educação, as ofertas dos cursos, as instituições e a grade curricular básica. O mercado de trabalho no Brasil e em Florianópolis e os seus conceitos também serão abordados. Tópicos referentes à Gestão da Qualidade em Gastronomia e o atual mercado gastronômico.

2.1 O profissional em gastronomia

Freixa e Chaves (2008, p. 46) afirmam que o criador do termo gastronomia foi Arquestratus, próximo ao final do século V. [...] “não criou apenas a palavra, fez emergir o seu sentido ligado ao prazer de comer bem” [e] “a sua obra recebeu o nome de Gastronomia ou *Hedypatheia* (Tratado dos prazeres)” (FREIXA; CHAVES, 2008, p. 46).

“Desde a antiguidade os cozinheiros são tidos como pessoas importantes. Em Roma, por exemplo, os cozinheiros eram personagens de grande importância e pagos a altos preços”. (SOARES 2008, p. 129). Esse autor continua a informar que outros povos da Europa, Ásia e

África tinham o hábito de enterrar seus reis juntamente com um copeiro e um cozinheiro, para garantir a sua alimentação além-túmulo.

Soares (2008, p. 129) continua sua história enfatizando que “no Egito dos faraós, os chefes de cozinha eram quase ministros de Estado, enquanto que na Índia teve vários reis cozinheiros”. “Segundo Escoffier, (renomado *chef* Frances), um cozinheiro, ainda que seja capaz e experiente, precisa ter seu trabalho orientado e dirigido por um chefe, responsável por tudo na cozinha. O chefe de cozinha, por sua vez, deve ser um artista e administrador” (*apud* CARVALHO, 2009, p. 22).

Soares (2008, p. 130) continua enfatizando que o *chef* precisa ter sensibilidade artística, paladar muito apurado, conhecimento sobre todos os assuntos da cozinha [e] considera importante a formação profissional, anos de muito estudo, trabalho e experiência na cozinha, tanto popular quanto clássica e que, por mais inovador e criativo que seja o *chef*, ele sempre vai se inspirar em velhas receitas e técnicas culinárias que aprendeu.

Em sua explanação, Soares (2008, p. 130) acha muito importante que o profissional de cozinha seja sempre muito curioso, que não se apegue somente à tradição, que esteja sempre aberto a novidades e a discussões gastronômicas que ocorram pelo mundo, mas sempre com olhar crítico e com cautela. Nunca se esquecendo do imenso trabalho dos profissionais do passado. Recomenda ainda que um cozinheiro jamais deve se afastar do equilíbrio nas suas preparações, ser conhecedor de associações saborosas, quais ingredientes podem ser misturados a outros, quais as formas de cozimento, quantidades e proporções.

2.1.1 Amplitude e dimensão da gastronomia

“A gastronomia é um inventário patrimonial tão importante culturalmente quanto os museus, as festas, as danças e os templos religiosos” (FREIXA; CHAVES, 2013. p. 19).

Soares (2008, p. 98) afirma que a tendência da gastronomia mundial é a globalização, e como contrarreação, a regionalização, ou seja, muitos cozinheiros buscam inspiração na culinária de diferentes povos, outros pesquisam e fortalecem as cozinhas regionais de seus países. “cozinhar, hoje, é manter o olho na feirinha da esquina e outra na prateleira reservada aos produtos importados”. Ainda, na visão de Soares (2008, p. 98), a cozinha acompanha o homem através dos tempos, misturando ingredientes, técnicas, usos e costumes, regras morais e religiosas, aspectos geográficos, políticos e sociais e que, mesmo regional, extrapola seus limites, viajando para outras regiões, de forma cada vez mais acelerada e se espalhando pelo mundo afora.

A esse respeito, continua o autor, com toda essa aceleração, os segredos culinários correm rapidamente de uma região para outra, eliminando fronteiras. As técnicas modernas de conservação colocam diferentes alimentos ao alcance do consumidor mais distante. E, até desafiando a natureza, animais e plantas são domesticados e cultivados longe de suas origens.

“Especiarias e temperos variados são colocados à disposição da maioria dos cozinheiros, em qualquer parte do planeta” (SOARES, 2008, p. 98). Se come praticamente de tudo em todos os lugares do planeta, o que vem provocando uma verdadeira revolução na gastronomia. Soares (2008, p. 99) afirma que com o avanço tecnológico espantoso na agronomia e à industrialização, no caso dos alimentos, por exemplo, a indústria foi favorecida por técnicas modernas de refrigeração e de enlatamento, possibilitando o comércio e a exportação de uma enorme variedade de produtos para os quatro cantos do planeta.

A evolução dos meios de transporte, dos meios de comunicação, as viagens e as migrações dos povos levam hábitos culinários, receitas e ingredientes de um lugar para outro e permitem a reprodução de pratos típicos de uma região serem elaborados em outra. “É a tão falada globalização que chega à cozinha” (SOARES, 2008, p. 99).

2.1.2 Perfil profissional atual

Ao se pesquisar o *site* do INEP (Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira) em seu Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) tem-se como citação do perfil de um estudante de gastronomia o seguinte:

[...] o estudante deve apresentar o perfil de profissional generalista, capacitado a absorver e desenvolver novas tecnologias, estimulando a sua atuação crítica e criativa na identificação e solução de problemas, considerando os aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais, a partir de uma visão ética e humanística, em atendimento às demandas da sociedade. Especificamente na área de tecnologia em gastronomia, a prova adotou como referência o perfil de um profissional: apto a ocupar-se das atividades de gestão com conhecimentos cientificamente embasados, tecnicamente capacitado, com visão crítico-decisória e humanística; dinâmico e criativo, com capacidade para atuar em equipe, promover a inovação tecnológica, com comportamento ético pautado em ações pró ativas com responsabilidade sócio-ambiental. (INEP, 2009, p.11).

Foram apresentados breves aspectos históricos selecionados da gastronomia, o perfil do profissional em gastronomia, a amplitude e a dimensão dessa profissão. A seguir serão apresentadas considerações importantes sobre a educação necessária ao referido profissional.

2.2 Educação

Conforme registro apresentado por Miranda e Solino (2006, p. 384): Em tempos remotos a educação era desempenhada pela família, pelas instituições religiosas e através do aprendizado em oficinas, que tinham a responsabilidade de repassar as técnicas, práticas, valores e costumes da época.

Veiga e Resende (2011) destacam que tornar-se cidadão está longe de esgotar-se como aquisição legal de um conjunto de direitos, mas sim em novas formas de sociabilidade e que a escola é um entrecruzamento de projetos da sociedade e de alunos e professores.

“Sem negar o valor da educação informal em outros espaços sociais, a escola é o lugar, por excelência, onde o processo de construção do conhecimento se dá de forma sistematizada” (VEIGA; RESENDE, 2011, p. 55) e que, segundo Gohn (1992), a educação informal são processos que envolvem a capacidade dos indivíduos para o trabalho, envolvem política de direitos individuais dos cidadãos, conscientização, participação em atividades grupais, compreensão dos interesses, do meio social, capacitação para o trabalho, por meio da aprendizagem e/ou o desenvolvimento das potencialidades e dos exercícios das práticas que capacitam os indivíduos para a solução dos problemas coletivos cotidianos.

Conforme cita Martins (2000, p. 41) “uma peça-chave na tarefa de qualificar os recursos humanos para a modernização da sociedade brasileira e um fator relevante na melhoria dos ensinos fundamental e médio do sistema educacional do país.” Parte-se então para o pensamento contínuo, onde a evolução dos conhecimentos científicos passa por diversas fases, reforçando o pensamento do autor e, com certeza, nos demais níveis escolares.

Em consonância com Brandão (2003, p. 11):

[...] buscamos trazer a fundamentação teórica e relato de experiências sobre as inter-relações no meio sócio-político-cultural do adulto historicamente produtivo, isto é, do cidadão que apesar de chegar à maturidade tem vontade de fazer algo em benefício de si próprio e da comunidade; daquele que com o seu saber, agir e sentir, é capaz de produzir em qualquer idade, e pela sua participação e troca de experiências, concorre para a mudança e melhoria da qualidade, da estrutura da sociedade, na qual está inserido.

Em consenso com o pensamento do autor anterior, faz-se uso de outra citação como forma de corroborar a ideia generalizada sobre a temática: (GOERGEN, 2000, p. 34) acrescenta que:

A universidade transita do Estado para o mercado, da razão para a heteronomia, sem que esta travessia seja acompanhada por uma reflexão aprofundada das conseqüências. O que virá depois? [e] vive-se novamente uma época de profundas transformações em que precisamente aqueles fundamentos modernos estão sendo questionados [e] numa palavra, é preciso lançar a pergunta sobre o perfil que deverá ter a nova academia do novo século, que nasce das transformações já em curso.

Goergen (2000, p. 34) continua sua reflexão afirmando que em 1998, a UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura) já declarava:

Doravante, temos de aprender ao longo de toda a vida e uns saberes penetram e enriquecem os outros. Às vésperas do século XXI, as missões que cabem à educação e as múltiplas formas que pode revestir fazem com que englobe todos os processos que levem as pessoas, desde a infância até ao fim da vida, a um conhecimento dinâmico do mundo, dos outros e de si mesmas [...]. É este *continuum* educativo, co-extensivo à vida e ampliado às dimensões da sociedade, que a Comissão entendeu designar, no presente relatório, pela expressão "educação ao longo de toda a vida". Em seu entender, é a chave que abre as portas do século XXI e, bem além de uma adaptação necessária às exigências do mundo do trabalho, é a condição para um domínio mais perfeito dos ritmos e dos tempos da pessoa humana.

Corroborando ainda Rejowski (2002, p. 66 *apud* Brasil 1978, p. 14) sobre cursos de pós-graduação, tanto o *Stricto sensu* quanto *Lato sensu*, define que:

“Os cursos de especialização visam atender necessidades de aprimoramento profissional e conferem certificado, enquanto que os de mestrado e doutorado são parte integrante do complexo universitário, necessários à realização de fins essenciais da universidade, e conferem um grau acadêmico atestado de alta competência científica [...] e devem ter duração mínima de 1 a 2 anos. Além do preparo da dissertação ou tese, o candidato deverá cursar certo número de disciplinas na área de concentração e no domínio conexo, submeter-se a exames gerais e parciais”.

(REJOWSKI, 2002, p. 69) continua a expressar o seu pensamento que “Na pós-graduação *lato sensu*, percebe-se um “nicho” de mercado atraente em exploração, relacionado aos cursos de especialização, conseqüência das necessidades de aprimoramento e especialização de profissionais e docentes”. Diante de todos esses pensamentos de educadores e pensadores, a seguir serão descritos os conceitos pertinentes à educação continuada.

2.2.1 Conceitos de educação continuada

Segundo Veiga e Resende (2011) através da formação continuada é conquistada a competência, elemento fundamental à conquista da autonomia. E “competência”, segundo uma das definições de Michaelis, é a “Faculdade para apreciar e resolver qualquer assunto. Aptidão, idoneidade”. “E essa formação continua durante a vida profissional” (VEIGA; RESENDE, 2011, p. 98). Conforme o Ministério da Educação:

As constantes alterações produtivas no mundo do trabalho e nos perfis profissionais implicam cada vez mais qualificação e formação profissional, tendo em vista a inserção profissional e cidadã dos trabalhadores e no que se refere à educação

superior, conforme dados recentes, observa-se que esse nível de ensino continua elitista e excludente. A expansão ocorrida na última década não foi capaz de democratizar efetivamente esse nível de ensino, sobretudo se considerarmos a qualidade (BRASIL, 2010, p. 39).

Destaca-se o que afirma Mariotti (1999, p. 25) sobre Maiêutica, que é a proposta socrática de tirar das pessoas o que elas já sabem, mas não tem consciência, mostrando-lhes do que são capazes. Afirma ainda que o conhecimento é uma forma de capital, já conhecida pelos economistas desde o século XVIII, onde o acúmulo de conhecimento até certo ponto controlável pelos que o acumulam, podem ser disponíveis (ou não) fora de determinados círculos. “O saber pode se transformar em num instrumento de dominação”.

Ou ainda, como descreve Mariotti (1999, p. 05):

“Se há um conselho a ser dados aos jovens, é o de que tudo quanto eles aprenderam nos quatro ou cinco anos de universidade é suficiente apenas para o primeiro ano de vida profissional. Para os anos seguintes, o aprendizado terá de ser recomeçado. A chance de fazer uma carreira apenas com o que se aprendeu na universidade hoje em dia é zero”.

Brandão (2003, p. 31) considera que “a educação é um fato existencial, pois é o processo pelo qual o homem adquire a sua essência, pela ação consigo mesmo, relação com a natureza, com os outros homens e com a sociedade”. Ainda segundo Brandão (2003) a educação permanente e continuada compreende um conjunto de modalidades de trabalho social, sendo as práticas educativas excelentes meios para formar membros da comunidade, aquisição de atitudes sociais e desenvolvimento de práticas no exercício da cidadania e, como essa jamais será acabada, o indivíduo que entra na fase criadora do saber contribui na conservação dos dados acumulados ao longo dos tempos, permitindo a substituição do saber já existente e permitindo a criação do novo, do desenvolvimento e da cultura.

A educação é histórica porque é um processo de formação do homem para o novo, trabalhando a autoconsciência, o desenvolvimento de sua existência a sua própria história pessoal. A educação sempre foi possível em todos os momentos da história, porém sempre dependeu da participação dos envolvidos (BRANDÃO, 2003). O item a seguir tratará da oferta de cursos de graduação e pós-graduação no sul do Brasil.

2.2.2 Ofertas de cursos de graduação e pós-graduação no sul do Brasil

“Empregabilidade pode ser definida como o conjunto de atributos que fazem com que os serviços de um indivíduo sejam sempre requisitados [...]”. (MARIOTTI, 1999, p. 172). Em pesquisa realizada no cadastro e-MEC de Instituições e Cursos de Educação Superior, base de dados oficial e única de informações relativas às Instituições de Educação Superior – IES e cursos de graduação do Sistema Federal de Ensino, no Brasil foram encontradas 202 instituições de ensino referentes a graduação em gastronomia. Nove desses cursos em Bacharelado, sendo dois em Santa Catarina - (22,22%), 191 em tecnólogo e dois sequenciais.

Em Santa Catarina estão registradas 18 cursos tecnológicos referentes a graduação em gastronomia em 11 municípios, 02 são de bacharelado e os outros 16 são tecnólogos (MEC Brasil, 2016). No mesmo *site* do e-MEC, há a possibilidade de se consultar também os cursos de pós-graduação (especialização) em gastronomia em diversas áreas. Registrando 81 cursos ativos no Brasil, dos quais 06 estão em Santa Catarina (quase 7,4%).

2.2.3 Grade curricular básica

Disponível no *site* Terra (2012) há a publicação referente à Gastronomia, onde no título lê-se: “Gastronomia: cursos crescem, mas não há padronização de currículo” e que demonstrava a realidade constatada pelos entrevistados sobre o referido curso.

Os entrevistados, em suas declarações, informam que os cursos voltados à gastronomia ainda era muito pequena há pouco tempo atrás e que quem queria se profissionalizar acabava indo estudar no exterior e que a profissão ainda não estava regulamentada. No entanto com o segmento passando por modificações e agora (à época) com a oferta maior de cursos ajuda a valorizar a formação profissional. (TERRA, 2012).

O primeiro curso voltado para tecnólogos foi da Universidade Estácio de Sá em 2001. Com dois anos e meio de duração, objetivava a inserção rápida de profissionais no mercado e com mais da metade de sua carga horária voltada para a parte prática (TERRA, 2012).

"A diferença do curso tecnológico para o de bacharelado é que o primeiro insere mais rapidamente no mercado de trabalho, apesar da menor base teórica" (TERRA, 2012).

Uma das entrevistadas, Cláudia Fortes, coordenadora do curso de gastronomia da Universidade Estácio de Sá do Rio de Janeiro, afirma que: “Não acredita na ocorrência de uma padronização nos currículos dos cursos, com a obrigatoriedade de algumas disciplinas que seriam ensinadas em todos eles”. “É muito difícil que surja uma padronização, pois cada universidade tem seu estilo, sua diretriz diferente”.

Já para João Leme, *chef* de cozinha e presidente da Associação Brasileira da Alta Gastronomia (ABAGA):

“Apesar da experiência prática ser vital, a formação nos cursos de gastronomia é muito importante e, em muitos deles, ela ainda precisa ser mais completa. “A especialização por si só não é suficiente, mas, se bem feita, já é um bom começo na carreira gastronômica”. Contudo, é necessário que se invista mais nisso, especialmente na formação dos professores. [...] A base acadêmica e a formação nos cursos têm de ir além dos estágios”.

Na mesma entrevista disponibilizada no *site* Terra (2012) a coordenadora de projetos em gastronomia da UnB, Ana Rosa Santos, destaca que “os docentes das universidades públicas precisam ter mestrado e doutorado, e poucos profissionais de gastronomia contam com esse requisito”. O próximo tópico tratará do mercado de trabalho e as suas relações com o profissional da área da gastronomia, um dos pilares de sustentação deste artigo.

2.3 Mercado de trabalho

Com a valorização da gastronomia o comportamento do consumidor está passando por várias mudanças. Tais atitudes impactam nas intenções de compras e na frequência do consumo de cada produto. Em informação repassada pelo Sindicato Patronal de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da região da Grande Florianópolis - SHRBS existem cadastrados na região da Grande Florianópolis, 3433 estabelecimentos, que relacionados podem ser divididos por ramo de atividades como Bar, Cafeteria, Hotel, Lanchonete, Casa de Diversão, Pizzaria, Pousada, Restaurante, Sorveteria, etc.

2.3.1 Conceitos gerais – mercado de trabalho

A vida em sociedade tem tudo a ver com a educação do indivíduo (mas não só isso) é também o acúmulo de conhecimentos culturais, científicas, morais e adaptativas que tornam o indivíduo participante desta, como um todo, pela união dos saberes (PASCHOAL; MANTOVANI; MEIER, 2007, p. 479).

Citando Ferreira (2013, p. 1):

As atuais ofertas restaurativas são as mais variadas possíveis e encontram demandas específicas em todos os lugares do mundo a cada momento. Pode-se afirmar que existe um verdadeiro ‘frenesi’ na busca por novidades relacionadas ao pré-preparo, modo de cocção, padrões de apresentação, porcionamento, utilização de guarnições, decoração e tantas outras variáveis possíveis de serem realizadas com os ingredientes mais diversificados que o mundo da gastronomia possa nos oferecer.

Como forma de corroborar o anteriormente descrito, faz-se uso de mais uma citação. De acordo com Araújo (2013, p. 1):

O cenário econômico auxilia no surgimento de novos e bons negócios, principalmente oferecendo serviços diferenciados, o que tem justificado a expansão de cadeias de alimentação de capital estrangeiro, a diversificação do portfólio de produtos das companhias já instaladas e abertura de novos empreendimentos. A alimentação constitui uma das atividades humanas mais importantes, não só por razões biológicas evidentes, mas também por envolver aspectos econômicos, sociais, científicos, políticos, psicológicos e culturais fundamentais na dinâmica da evolução das sociedades. A gastronomia está ligada ao prazer, dessa forma, o homem sente a curiosidade de conhecer novas culturas, sendo a alimentação típica um modo de aproximar o homem dessa cultura, além de oferecer o prazer de sentar à mesa e degustar sabores diferenciados.

O próximo subitem tratará sobre o mercado de trabalho em Florianópolis.

2.3.2 Mercado de trabalho em Florianópolis

Como fato relevante e histórico “no dia 01 de Dezembro de 2014, Florianópolis foi nomeada membro da Rede Mundial de Cidades Criativas da UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura) na categoria Gastronomia” (SEBRAE, 2014). Florianópolis é a primeira cidade do Brasil, nesta categoria, a integrar as 28 cidades de 19 países que formam a Rede Mundial de Cidades Criativas da UNESCO. No total são 69 cidades pelo mundo consideradas Cidades Criativas pela UNESCO.

O SEBRAE (2014) informa que: o título Cidade UNESCO da Gastronomia gera visibilidade internacional e incremento ao setor turístico-gastronômico local, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da região, além de ampliar a rede de relacionamento mundial com outros destinos. Na sequência serão vistos tópicos selecionados acerca do mercado de trabalho no Brasil.

2.3.3 Mercado de trabalho no Brasil

A respeito do crescimento do setor de alimentação fora de casa, o SEBRAE (2015) cita que: com expansão anual em torno de 10%, o setor de alimentação fora de casa – ou de bares e restaurantes, como são chamados pelos comerciantes do ramo – gera cerca de 450 mil novas oportunidades de emprego por ano, segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes — ABRASEL. A maioria das vagas é para garçons – 250 mil novos empregos anuais.

Continua ainda o SEBRAE (2015) informando que a principal demanda de profissional é por garçom, pois não há necessidade de experiência prévia, a idade não é restrição e pode ser exercida por todas as classes sociais, porém há excesso de vagas, alta rotatividade e baixa qualificação. Esse é um dos pontos relevantes do presente artigo.

Assim, trabalhar no ramo de alimentação fora de casa pode parecer simples, mas, na prática, é complexo e exige planejamento adequado, busca constante pela qualidade dos serviços oferecidos e amplo conhecimento do setor (SEBRAE, 2015).

FIRJAN (2012) descreve que foi realizada uma pesquisa pela Federação das Indústrias do Estado do Rio de Janeiro (FIRJAN) a qual consultou mais de 400 empresas, representando mais de 2 milhões de empregados. O levantamento objetivava identificar quais serão os profissionais mais contratados até 2020.

No caso que se aplica a este artigo elaborado pelo acadêmico em questão, o ramo da área de gestão consta com dez grandes áreas promissoras (Compras, Comercial, Tecnologia da Informação (TI), Serviços Gerais, Planejamento, Atendimento ao Cliente, Recursos Humanos, Marketing, Comunicação e Ouvidoria) e o profissional bem qualificado no ramo da gastronomia pode atuar diretamente ou indiretamente em quase todas elas (FIRJAN, 2012).

Desta forma conclui-se o capítulo 2 que versou sobre o desenvolvimento deste artigo, em outras palavras, toda a fundamentação teórica que permeou os temas ora tratados. Passa-se então para o próximo capítulo que tratará da metodologia do artigo.

3 METODOLOGIA

Metodologia é um procedimento ou caminho para se alcançar determinado fim e que o objetivo da ciência é a busca do conhecimento. Pode-se afirmar que o método científico é o conjunto de procedimentos adotados com o intuito de atingir o conhecimento (PRODANOV; FREITAS, 2013).

Para Dencker (1998, p. 18) “a disciplina de metodologia científica estuda os métodos e processos utilizados para a obtenção e o desenvolvimento do conhecimento científico. Ela estuda, portanto, como se faz ciência”.

Para Fonseca (2002), *methodos* significa organização, e *logos*, estudo sistemático, pesquisa, investigação; ou seja, metodologia é o estudo da organização, dos caminhos a serem percorridos, para se realizar uma pesquisa ou um estudo, ou para se fazer ciência. Etimologicamente, significa o estudo dos caminhos, dos instrumentos utilizados para fazer uma pesquisa científica.

Existem dois tipos de pesquisas em fontes de papel: a pesquisa bibliográfica e a pesquisa documental, que difere da pesquisa anterior por utilizar material que ainda não recebeu tratamento analítico.

Para Gil (2007, p. 17) pesquisa é definida como o [...] procedimento racional e sistemático que tem como objetivo proporcionar respostas aos problemas que são propostos. A pesquisa desenvolve-se por um processo constituído de várias fases, desde a formulação do problema até a apresentação e discussão dos resultados.

Embora existam pesquisas apenas bibliográficas, toda pesquisa requer uma fase preliminar de levantamento e revisão de literatura existente para elaboração conceitual e definição dos marcos teóricos. A pesquisa bibliográfica permite um grau de amplitude maior, economia de tempo e possibilita o levantamento de dados históricos. A principal limitação da pesquisa bibliográfica, entretanto, é a possibilidade de reprodução dos erros das fontes consultadas. (DENCKER, 1998, p. 125).

Moresi (2003, p.10) afirma que "o estudo sistematizado desenvolvido com base em material publicado em livros, revistas, jornais, redes eletrônicas, isto é, material acessível para o público em geral", a pesquisa bibliográfica foi utilizada neste artigo com o uso de publicações dos mais diversos autores com fonte de informações.

Uma das técnicas de pesquisa utilizadas na elaboração deste artigo foi a bibliográfica, que abrange toda bibliografia tornada pública em relação ao tema de estudo, que inclui desde publicações avulsas, livros, jornais, revistas, monografias e outros, até os meios de comunicação orais, como as rádios, gravações em vídeos, televisão e outros que tenham sua veracidade comprovada. Sua finalidade é colocar o leitor em contato direto com tudo aquilo que foi escrito, dito ou filmado sobre determinado assunto (MARCONI; LAKATOS, 2003).

A pesquisa de campo trata de investigações em que além da pesquisa bibliográfica é realizada uma coleta de dados junto a pessoas, podendo utilizar como recursos diversos tipos de pesquisa neste caso o questionário foi o instrumental escolhido para coleta destes dados. (GERHARDT; SILVEIRA, 2009),

Segundo Marconi e Lakatos (2003) o questionário é um instrumento de coleta de dados, constituído por uma série ordenada de perguntas que devem ser respondidas por escrito.

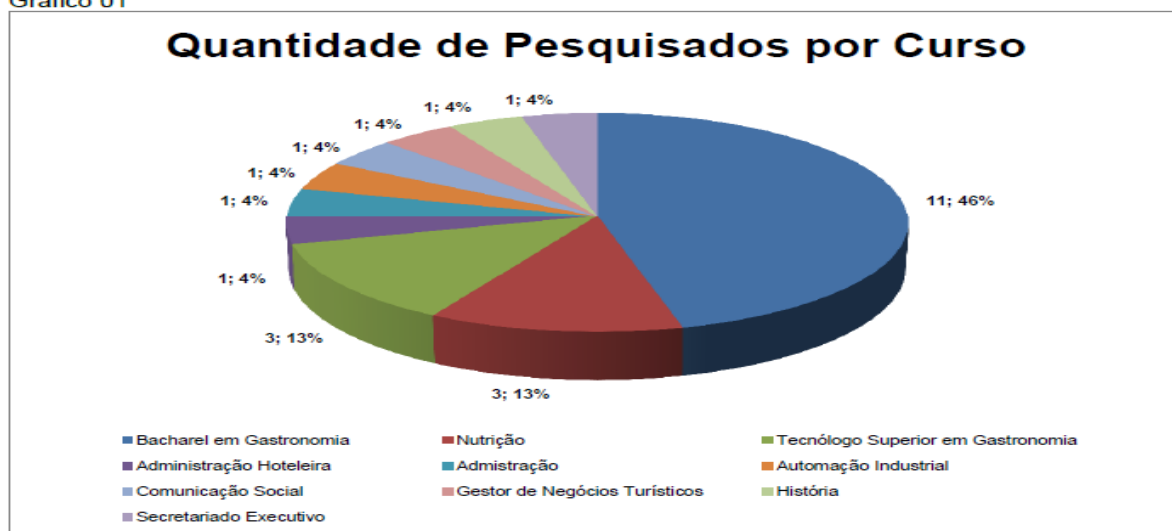
Na afirmação de Denker (1998, p. 146) “A finalidade do questionário é obter, de maneira sistemática e ordenada, informações sobre as variáveis que intervêm em uma investigação, em relação a uma população ou amostra determinada”.

O questionário utilizado neste artigo está estruturado com perguntas fechadas e de múltipla escolha. No próximo capítulo serão analisados os dados obtidos através da aplicação desse questionário. Encerra-se aqui, portanto, o capítulo que versou sobre a metodologia. Passa-se para o próximo capítulo que tratará da análise dos dados.

4 ANÁLISE DOS DADOS

Os questionários foram submetidos aos respondentes no dia 02 de abril de 2016, sendo que os mesmos foram 25 pós-graduandos do Curso de Especialização em Gestão de Qualidade em Gastronomia na Universidade Estácio Florianópolis.

Gráfico 01



Fonte: o autor

O gráfico 01 mostra que 46% dos respondentes são bacharéis em gastronomia, 13% são graduados em nutrição, outros 13% são tecnólogos superior em gastronomia e os demais respondentes, totalizando 28%, dividem o percentual proporcionalmente entre si, com formações diferentes. Neste sentido, em relação ao perfil dos sujeitos da pesquisa identificam-se: profissionais já graduados em ensino superior nas seguintes áreas do conhecimento: tecnólogo superior em automação industrial, tecnólogo superior em gastronomia, bacharel em

gastronomia, nutricionista, historiador, administração hoteleira, secretariado executivo, gestor de negócios turísticos, matemática e comunicação social.

Martins (2000, p. 02) corrobora com os dados ilustrados acima afirmando que:

Diversos sistemas de educação superior [...] apresentam uma forte diversidade institucional e desempenham uma pluralidade de funções na formação acadêmico-profissional, [...] oferecendo cursos e programas para públicos com diferentes motivações e perspectivas profissionais.

É possível constatar que os respondentes possuem formação acadêmica em várias áreas do conhecimento e que, devido à característica da pós-graduação em andamento dos respondentes, 59% são graduados em gastronomia e a mescla de graduados em outras áreas justifica o trabalho realizado pelo autor deste artigo. O conhecimento agregado, em alguns casos não tão afins, mostra a dedicação à educação continuada e seus benefícios.

Demonstram ainda que seus conhecimentos a respeito da gastronomia são empíricos e em conversa com alguns respondentes, foram relatados que o motivo em estar cursando no momento a pós-graduação em Gestão de Qualidade em Gastronomia é com o intuito de melhorar seus conhecimentos e dar retorno a seus empreendimentos.

Entre os respondentes pesquisados estão 8% estão abaixo de 22 anos de idade. 28% dos entrevistados estão entre 22 e 30,5 anos. 32% estão entre 30,5 e 39 anos. 20 % dos entrevistados estão entre 39 e 47,5 anos e os demais 12 % estão com idade superior a 47,5 anos.

Fica evidente a pesquisa realizada, pois, conforme cita Martins (2000, p. 07): “a matrícula brasileira de graduação ainda é bastante insatisfatória e apenas 7,6% da população entre 20 e 24 anos de idade ingressaram no ensino superior”. A pesquisa atual confirmando a pesquisa anterior.

A faixa etária até 22 anos demonstra que ainda há pouco interesse dos jovens em se graduarem ou demoram em ingressar em um curso superior, o que reflete também na pouca expressão desse público na pós-graduação.

Entre os respondentes para a pesquisa estavam 60% dos mesmos do sexo masculino e que 40% são do sexo feminino.

Também pode ser ilustrado com a contextualização de Velloso e Velho (2001, p. 34) conforme segue:

“Ao longo das últimas décadas tem sido registrado um aumento na proporção de mulheres matriculadas em instituições de ensino superior, na maioria dos países sobre os quais se dispõem de estatísticas educacionais. Registros recentes mostram que ao final da década passada a proporção de mulheres no ensino superior já era quase igual à dos homens”.

Nos cursos de pós-graduação o sexo feminino está em crescente expansão, com aumento cada vez maior ao longo do tempo.

Sobre o nível de importância da educação continuada, 92% consideram que a educação continuada é muito importante, enquanto que 8% a acham importante. Para as demais variáveis não foram registradas respostas.

Uma pesquisa do Centro de Políticas Sociais - CPS da FGV- Fundação Getúlio Vargas (2008) demonstra que “para cada ano de estudo há, em média, um aumento de 15% nos rendimentos do trabalhador brasileiro”.

Com a continuação dos estudos os profissionais se preparam para o mercado de trabalho de uma forma geral.

Perguntou-se sobre a classificação da atual Pós-Graduação e 40% classificam a sua atual pós-graduação como boa, 28% a classificam como ótima, 16% classificam como

excelente e os outros 16% a classificam como razoável e nenhum dos respondentes acredita que a atual pós-graduação necessite de melhorias urgentes.

No entanto, para a pergunta, quantas graduações tem o pesquisado, 76% tem pelo menos uma graduação, 20% tem duas graduações e outros 4 % possuem três ou mais graduações.

Pesquisa realizada pela instituição denominada FIRJAN - Federação das Indústrias do Rio de Janeiro (2012), citada anteriormente ao longo deste artigo, dá a clareza sobre a importância da educação continuada principalmente no que se refere à empregabilidade e ganho salarial.

Já para quantas Pós-Graduações possuem o pesquisado, 60% estão realizando a sua primeira pós-graduação, 32% já estão fazendo a sua segunda pós-graduação, outros 4% estão em sua terceira pós-graduação e outros 4% já estão na sua terceira ou mais pós-graduações.

Ainda citando a pesquisa realizada pela FIRJAN (2012), percebe-se que quanto mais houver estudos maiores serão as chances de colocação no mercado.

Outra pergunta foi com respeito, se houve aumento de salário após a conclusão da graduação, 48% não obtiveram aumento salarial. Para 15% houve aumento salarial entre 10% e 20%. Para 15% houve aumento salarial entre 21% e 30% e para outros 22%, o aumento salarial foi maior do que 30%.

O universo pesquisado para a realização deste artigo corrobora com a pesquisa da FIRJAN (2012), citada anteriormente.

Com respeito ao valor de uma Pós-Graduação, 96% consideram os valores de uma pós-graduação acessíveis, enquanto que 4% as consideram caras. Para a variável “barato”, não foram registradas respostas.

Conforme Loureiro (2016, p. 01) “uma saída para quem planeja uma pós-graduação é tentar uma bolsa de estudo” e que: Há três fontes de financiamento público para a Capes (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior), o CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico) e as fundações estaduais de ampara à pesquisa (LOUREIRO, 2016, p. 01).

Percebe-se que, mesmo que a pós- graduação tenha um valor elevado, sob o ponto de vista do interessado, há diversas formas de se conseguir o ingresso na mesma.

Perguntados se estão empregados, 92% dos respondentes estão empregados, enquanto que os demais 8% estão em parte empregados. Para a variável “não”, não foram registradas respostas.

Conforme pesquisa realizada pela FIRJAN (2012, p. 20) para que um profissional se estabeleça na área de “Gestão: Será muito difícil se empregar sem pelo menos um curso superior. Produção: Será muito difícil se empregar sem pelo menos um curso técnico. Em ambas as áreas, será muito difícil assumir cargos de gerência e diretoria sem pelo menos uma pós-graduação.”

Percebe-se que a educação é a base para um bom emprego.

Em questionamento se você exerce sua profissão de bacharelado, 88% dos respondentes exercem a sua profissão de bacharelado, enquanto que 8% a exercem em parte e outros 4% não exercem a profissão de bacharelado.

Sobre esse ponto em questão (BARDAGI; PARADISO, 2003. p. 01) mostra os índices apurados em uma pesquisa realizada por ela, refletindo os índices apurados pela pesquisa atual:

“Um questionário de 13 itens foi elaborado e validado para o estudo. Os dados foram submetidos a análises quantitativas e qualitativas. A maioria dos alunos mostrou-se satisfeita (56%) ou muito satisfeita (32,2%) com a escolha profissional; 42,7% pensaram em desistir ou mudar de profissão; e 15,9% ainda pensam nisso; 59,3% dos alunos acreditam poder se beneficiar de processos de orientação

profissional. Participação em atividades acadêmicas e identificação com a profissão mostraram-se importantes para a satisfação com a escolha”.

Sobre a pergunta se estão contentes com sua profissão, 92% dos respondentes estão contentes com sua profissão, enquanto que os demais 8% não estão contentes com a sua profissão.

Para a variável “não”, não foram registradas respostas.

A pesquisa apresentada por Bardagi e Paradiso (2003, p 01) ilustra no resumo do artigo pesquisado que há necessidade de ações que ajudem os universitários na definição e escolha de sua profissão, pois “apesar da importância da formação superior para o desenvolvimento vocacional, existem poucas informações sobre características e necessidades dos universitários brasileiros [...]”.

Todos os participantes da pesquisa responderam na sua totalidade que pretende continuar seus estudos. Para as demais variáveis não foram registradas respostas.

Em alinhamento com a pesquisa respondida pelos respondentes deste artigo, a citação de Paschoal, Mantovani e Meier (2005, p. 479) demonstra exatamente o pensamento dos mesmos: “O homem deve ser sujeito de sua própria educação, não pode ser objeto dela, isto implica em uma busca contínua do homem, como um ser ativo na construção do seu saber, responsabilizando-se por sua educação, procurando meios que o levem ao crescimento e aperfeiçoamento de sua capacidade”.

Os resultados da pesquisa demonstram “que os profissionais pesquisados reconhecem a importância da educação continuada como um instrumento de aperfeiçoamento e atualização, capaz de auxiliá-los na aquisição de um conjunto de habilidades, atitudes e comportamentos necessários ao desempenho eficiente de sua prática profissional” (MIRANDA; SOLINO, 2006, p. 383).

Perguntados se pretendem fazer mestrado, 36% dos respondentes pretendem fazer, outros 56% indicaram que talvez o realizem, enquanto que 8% desses entrevistados afirmaram que não o realizarão.

Sobre a questão abordada, (PASCHOAL; MANTOVANI; MEIER, 2007, p. 479) citam que: “A educação permanente, continuada e em serviço, podem motivar a transformação pessoal e profissional do sujeito, buscando alternativas para minimizar as dificuldades existentes na realidade de ensino”.

Os colaboradores para a pesquisa responderam, quando perguntados se pretendiam fazer doutorado, que 16% dos respondentes pretendem fazer sim, outros 80% indicaram que talvez o realizem, enquanto que 4% desses respondentes afirmaram que não o realizarão.

Neste ponto da pesquisa, pode-se citar Miranda e Solino (2006, p. 386) em que os mesmos descrevem que: A educação continuada do profissional busca corrigir distorções de sua formação inicial, e também contribui como aprendizado permanente das inovações e transformações que estejam ocorrendo na sociedade, que cogita na mudança das atuais formas de pensar, sentir e agir das novas gerações.

Perguntados se acreditam na educação no Brasil, obteve-se que 88% dos entrevistados acreditam na educação no Brasil, enquanto que outros 12 % acreditam em parte. Não houve votação para a variável “não”.

Como cita o artigo de Goldemberg (1993, p. 65):

[...] algumas características próprias de países em desenvolvimento, entre as quais enorme desigualdade na distribuição da renda e imensas deficiências no sistema educacional. Esses dois problemas estão obviamente associados. Não é possível, hoje em dia, aumentar substancialmente a renda média de adultos sem instrução, nem se consegue educar adequadamente crianças cujas famílias vivem à beira da miséria. Por isso mesmo, ao se traçar uma política educacional, há de se evitar a posição simplista de que se pode resolver o problema da pobreza apenas abrindo

escolas. Pobreza e ausência de escolarização são deficiências que somente poderão ser superadas se enfrentadas simultaneamente, cada uma em seu lugar próprio.

Anos e anos de desigualdades e deficiências educacionais talvez explique o motivo do descrédito dos 12% dos entrevistados e a crença dos demais nas ações praticadas pelo Governo e à necessidade pessoal dos cidadãos. O próximo capítulo tratará das considerações finais deste artigo.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente artigo se mostrou de extrema importância para o conhecimento deste acadêmico e igualmente mostrou-se também a série de oportunidades que se vislumbram às pessoas que se dedicam, se interessam e agem em prol de seu desenvolvimento social e profissional.

As pesquisas elaboradas e a construção deste artigo foram de grande satisfação e uma enorme ânsia em termos de conhecimento e formação de opinião referente à educação no Brasil por parte do autor. Sua história, suas nuances, a sua situação atual e a constatação de que, com um pouco de iniciativa e dedicação, se pode criar um país melhor, partindo da conscientização dos cidadãos e reforçando assim a união do Estado.

Quanto ao desenvolvimento social, com suas iniciativas na educação continuada por parte do cidadão, beneficia-se toda a sociedade, pois se criam formadores de opinião e alvo de referência aos demais cidadãos de várias gerações.

Há toda uma série de atrativos nesse mundo da educação, como o desenvolvimento de novos relacionamentos, novas aspirações, multi conhecimentos, a integração entre gerações, entre outros.

Há também a possibilidade e a satisfação da aplicação dos conhecimentos tácitos, que são aqueles que estão dentro do indivíduo, não é visível, está incorporado às suas vivências, suas experiências, envolvendo valores e crenças pessoais e o conhecimento explícito é aquele encontrado em manuais, livros, registros diversos e é mais fácil de ser comunicado. Takeuchi e Nonaka (2008).

Quanto ao desenvolvimento profissional se percebeu, no desenrolar desse artigo, que há um universo a ser explorado e o conhecimento, de acordo com um mosaico enorme de autores é considerado como: “nunca é demais.”

No desenvolvimento do presente artigo, o objetivo geral foi o de analisar junto ao grupo de acadêmicos atuais do curso de pós-graduação (*lato sensu*) em gestão da qualidade em gastronomia, quais eram as suas percepções em relação à educação continuada e o mercado de trabalho, apontamentos encontrados no capítulo 4 - Análise dos Dados.

Em relação ao alcance dos objetivos específicos, dentre eles o de identificar conceitos de gastronomia e a atuação do profissional em gastronomia, pode-se afirmar que o mesmo foi descrito no capítulo do desenvolvimento, bem como para o objetivo específico de se descrever a oferta atual de cursos em diferentes níveis na área da gastronomia.

Igualmente foi alcançado o objetivo terceiro que foi o de se estruturar uma pesquisa de campo junto a grupo específico através de questionário, com vistas a obter respostas sobre as suas percepções sobre educação continuada e mercado de trabalho.

Pelas análises apresentadas, constata-se que a educação continuada exige dos profissionais a permanente revisão de suas práticas, técnicas e teorias, uma vez que influenciam diretamente com o cotidiano dos serviços por estes prestados. Nota-se que o mercado de trabalho está ávido por profissionais pesquisadores.

Pesquisadores esses que serão os formadores de opinião e referência dos que os sucederão.

Diante dessa afirmação, a elaboração desse trabalho poderá servir como motivo de pesquisa para futuros graduandos e à pesquisas referentes a educação no Brasil, principalmente, neste caso, para a elaboração de material didático e de docência em diversos programas *strictu sensu* na área da Gastronomia, atualmente tão insipiente e se caracterizando como um enorme campo de pesquisa.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Aline. **A importância da gastronomia na economia**. 02/08/2013. Disponível em: <<http://www.arbache.com/blog/2013/08/a-import%C3%A2ncia-da-gastronomia-na-economia.html>>. Acesso em: 15 Mar. 2016.

BARDAGI, Marúcia Patta; PARADISO, Ângela Carina. **Trajatória Acadêmica e Satisfação com a Escolha Profissional de Universitários em Meio de Curso**. Rev. bras. orientac. prof., São Paulo , v. 4, n. 1-2, p. 153-166, dez. 2003 . Disponível em <http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1679-33902003000100013&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em 27 abr. 2016.

BRANDÃO, Carlos da Fonseca. Norbert Elias: **Formação, educação e emoções no processo de civilização**. Petrópolis: Vozes, 2003.

BRASIL, Ministério da Educação. **Construindo o Sistema Nacional Articulado de Educação: O Plano Nacional de Educação, Diretrizes e Estratégias de Ação**. 2010. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/conae/documento_referencia.pdf>. Acesso em 22 de mar. de 2016.

_____. **Instituições de Educação Superior e Cursos Cadastrados**. 2016.

Disponível em: < <http://emec.mec.gov.br/>> Acesso em: 18 de mai. de 2016.

CARVALHO, Claudia Fortes. **Chefe de cozinha: representações de candidatos e alunos de cursos de formação em gastronomia**. Rio de Janeiro, 2009. Disponível em: < <http://livros01.livrosgratis.com.br/cp091092.pdf> >. Acesso em 18 mai. 2016.

DENCKER, Ada de Freitas Manetti. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. 2008. São Paulo: Futura, 1998.

FERREIRA, Victor Henrique Moreira. **Padrões atuais de ofertas restaurativas:**

Empresas de Alimentação: Tipologia e Sistema Operacional - Livro Digital. Palhoça: UNISUL, 2013.

FIRJAN. **Perspectivas Estruturais do Mercado de Trabalho na Indústria Brasileira - 2020**. 2012. Disponível em: < <http://www.firjan.com.br/lumis/portal/file/filedownload.jsp?fileId=2C908A8A50019C2B015015ADA6642D35&inline=1>> Acesso em 29 de Março de 2016.

FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 304 p.

GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo. **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

GOERGEN, Pedro. A avaliação universitária na perspectiva da pós-modernidade. In: SOBRI NHO, José Dias; RISTOFF, Dilvo I. (orgs.). **Universidade desconstruída: avaliação institucional e resistência**. Florianópolis: Insular, 2000, p. 15-35.

GOHN, Maria da Glória. **Movimentos sociais e educação**. São Paulo: Cortez, 1992.

GOLDEMBERG, José. **O repensar da educação no Brasil**. Estud. av., São Paulo, v. 7, n. 18, p. 65-137, ago. 1993. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40141993000200004&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 18 mai. 2016.

INEP. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. **2009_rel_sint_tecnologia_gastronomia**, Brasília, 2009. Disponível em: <http://download.inep.gov.br/educacao_superior/enade/relatorio_sintese/2009/2009_rel_sint_tecnologia_gastronomia.pdf>. Acesso em: 22 mar. 2016.

LOUREIRO, Michele. **Bolsas ajudam a bancar pós-graduação no Brasil e no exterior**. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/educacao/2016/01/1735052-bolsas-ajudam-a-bancar-pos-graduacao-no-brasil-e-no-exterior.shtml>>. Acesso em: 20 abr. 2016.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MARIOTTI, Humberto. **Organizações de Aprendizagem: Educação Continuada e a Empresa do Futuro**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

MARTINS, Carlos Benedito. **O ensino superior brasileiro nos anos 90**. São Paulo Perspec., São Paulo, v. 14, n. 1, p. 41-60, Mar. 2000. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-88392000000100006&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 01 Abr. 2016.

MIRANDA, Ana Cláudia Carvalho de; SOLINO, Antônia da Silva. **Educação continuada e mercado de trabalho: um estudo sobre os bibliotecários do Estado Rio Grande do Norte**. Perspect. ciênc. inf., Belo Horizonte, v. 11, n. 3, p. 383-397, Dez. 2006. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-99362006000300007&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 12 Mai. 2016. <http://dx.doi.org/10.1590/S1413-99362006000300007>.

MORESI, Eduardo (org). **Metodologia da Pesquisa**. Disponível em: <<http://www.inf.ufes.br/~falbo/files/MetodologiaPesquisa-Moresi2003.pdf>>. Acesso em: 13 mai.2016.

PASCHOAL, Amarílis Schiavon; MANTOVANI, Maria de Fátima; MEIER, Marineli Joaquim. **Percepção da educação permanente, continuada e em serviço para enfermeiros de um hospital de ensino**. Rev. esc. enferm. USP, São Paulo, v. 41, n. 3, p. 478-484, Sept. 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0080-62342007000300019&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 29 abr. 2016. <http://dx.doi.org/10.1590/S0080-62342007000300019>.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. 2 ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013.

REJOWSKI, Mirian et all. **Desenvolvimento do Turismo modern**. In: REJOWSKI, Mirian (org). **Turismo no percurso do tempo**. São Paulo: Aleph, 2002.

SEBRAE, **Florianópolis Cidade UNESCO da Gastronomia**– 2014. Disponível em <<http://www.sebrae.com.br/sites/Portalsebrae/ufs/sc/noticias/Florian%C3%B3polis-Cidade-unesco-da-Gastronomia>> Acesso em 21 de Março de 2016.

_____, **Bares e restaurantes: um setor em expansão**– 2015. Disponível em <<http://www.sebrae.com.br/sites/Portalsebrae/artigos/Bares-e-restaurantes:-um-setor-em-expans%C3%A3o>> Acesso em 21 de Março de 2016.

SOARES, Maria Leonor de Macedo. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 144 p.

TAKEUCHI, Hirotaka; NONAKA, Ikujiro. **Gestão do conhecimento**. Tradução Ana Thorell. Porto Alegre: Bookman, 2008. 320 p.

TERRA. **Gastronomia: cursos crescem mas não há padronização de currículo**. 08/04/2012. Disponível em: < <http://noticias.terra.com.br/educacao/gastronomia-cursos-crescem-mas-nao-ha-padronizacao-de-curriculo,26c942ba7d2da310VgnCLD20000bbcecb0aRCRD.html> >. Acesso em: 23 mar. 2016.

VEIGA, Ilma Passos Alencastro; RESENDE, Lúcia Maria Gonçalves de (Org.). **Escola: Espaço do projeto político-pedagógico**. 16. ed. Campinas-sp: Papirus, 2011. 208 p.