

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO
CURSO DE BIBLIOTECONOMIA

YANA ARAUJO BARRETO

FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL DE GASTRONOMIA NO
BRASIL: ANÁLISE DAS ESTRUTURAS CURRICULARES A PARTIR
DA ESPIRAL DO CONHECIMENTO DE TAKEUCHI E NONAKA

GOIÂNIA

2016

YANA ARAUJO BARRETO

**FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL DE GASTRONOMIA NO
BRASIL: ANÁLISE DAS ESTRUTURAS CURRICULARES A PARTIR
DA ESPIRAL DO CONHECIMENTO DE TAKEUCHI E NONAKA**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso de Biblioteconomia da Faculdade de Informação e Comunicação na Universidade Federal de Goiás, com requisito parcial para obtenção do título de bacharel em Biblioteconomia.

Orientadora: Prof^{fa} Dra. Laura Vilela Rodrigues Rezende.

GOIÂNIA

2016

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

B273c Barreto, Yana Araújo.
Formação do profissional de gastronomia no Brasil: análise das estruturas curriculares a partir da espiral do conhecimento de Takeuchi e Nonaka [manuscrito] / Yana Araújo Barreto. – Goiânia : Universidade Federal de Goiás, 2016.

65 f. ; 29cm.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Biblioteconomia) – Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Informação e Comunicação, Goiânia, GO, 2016. Orientadora: Laura Vilela Rodrigues Rezende.

1. Construção do conhecimento. 2. Profissional de gastronomia. I. Rezende, Laura Vilela Rodrigues. II. Título.

CDU: 001.1: [377+641] (81)

YANA ARAUJO BARRETO

**FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL DE GASTRONOMIA NO BRASIL:
ANÁLISE DAS ESTRUTURAS CURRICULARES A PARTIR DA ESPIRAL DO
CONHECIMENTO DE TAKEUCHI E NONAKA**

Trabalho de Conclusão de Curso defendido no Curso de Bacharelado em Biblioteconomia da Universidade Federal de Goiás, para obtenção do título de Bacharel em Biblioteconomia, aprovado em ____ de _____ de _____, pela Banca Examinadora constituída pelos seguintes professores:

Profª. Dra. Laura Vilela Rodrigues Rezende – UFG

Orientadora

Profª. Dra. Suely Henrique Gomes – UFG

Membro avaliador

AGRADECIMENTOS

Ao meu pai *Joselito Cristino Barreto* e a minha mãe *Hilma Araujo Flores Barreto* por tudo que são e fazem por mim.

Ao meu irmão *Yuri Araujo Barreto* que sempre esteve pronto a me ajudar e aconselhar.

Ao *Pedro Augusto Amorim Franco*, mais que um amigo Bibliotecário, um companheiro de vida e um namorado maravilhoso.

A todos os professores de *Biblioteconomia* da *Universidade Federal de Goiás*, com quem eu tive o prazer e a oportunidade de aprender durante esses quatro anos, meu muito obrigada.

“Não despreze a tradição que vem de anos longínquos; talvez as velhas avós guardem na memória relatos sobre coisas que alguma vez foram úteis para o conhecimento dos sábios.” John Ronald Reuel Tolkien

RESUMO

Buscou-se verificar como se dá o processo de formação acadêmica, especificamente analisar as estruturas curriculares dos cursos de graduação em gastronomia no Brasil com base na espiral do conhecimento de Takeuchi e Nonaka (2008). Toda a pesquisa gira em torno de trazer para a Biblioteconomia mais uma investigação que foge dos padrões de catalogação, indexação e conjunturas técnicas. Mesmo sendo este estudo baseado em conceitos que compõem a construção do conhecimento, observa-se um interesse incomum em descobrir e estudar uma área do conhecimento distinta da Ciência da Informação e uma vontade de trazer a análise de conteúdos referente a uma formação acadêmica distinta para o contexto dos bibliotecários. A metodologia desse trabalho é qualitativa e quanto aos objetivos, pode-se afirmar que é exploratório-descritiva, onde os procedimentos técnicos serão de pesquisa análise de dados baseada na técnica de análise de conteúdo. Os resultados da análise dos conteúdos dos PPC levando-se em consideração a espiral do conhecimento, mostraram que a gastronomia possui uma forte particularidade que é a presença intensa de conteúdos que devem necessariamente ser repassados de forma prática, ou seja, “o como fazer”. O estudo permitiu propor uma reflexão acerca do papel do aprendizado prático em uma área do conhecimento. Outro fato observado pelas análises foi que as características da área de gastronomia favorecem a existência de vários cursos de curta duração (muitos em instituições de renome), que ensinam práticas culinárias específicas e podem servir para complementar a formação destes profissionais, ou, em alguns casos, já serviu também para determinar a carreira de vários. Isto, trazendo para o contexto científico pode justificar o alto índice da informalidade do mercado nesta área do conhecimento.

Palavras-chave: Gastronomia. Biblioteconomia. Gestão do Conhecimento. Espiral do conhecimento

ABSTRACT

This study intends to verify how the academic formation process is given, specifically to analyze the curricular structures of the undergraduate courses in gastronomy in Brazil based on the knowledge spiral of Takeuchi and Nonaka (2008). All the research revolves around bringing to Librarianship another investigation that escapes the standards of cataloging, indexing and technical conjunctures. Although this study is based on concepts that make up the construction of knowledge, we observe an unusual interest in discovering and studying an area of knowledge distinct from Information Science and a willingness to bring the analysis of contents referring to a distinct academic formation for the Context of librarians. The methodology of this work is qualitative and regarding the objectives, it can be affirmed that it is exploratory-descriptive, where the technical procedures will be of research data analysis based on the technique of content analysis. The results of the analysis of the contents of the PPC taking into account the spiral of knowledge, showed that the gastronomy has a strong particularity that is the intense presence of contents that must necessarily be passed on in a practical way, that is, "how to do it". The study allowed to propose a reflection about the role of practical learning in an area of knowledge. Another fact observed by the analyzes was that the characteristics of the area of gastronomy favor the existence of several short courses (many in renowned institutions), which teach specific culinary practices and may serve to complement the training of these professionals, or in some cases, Has also served to determine the career of several. This, bringing to the scientific context may justify the high index of market informality in this area of knowledge.

Keywords: Gastronomy. Librarianship. Knowledge Management. Spiral of knowledge

LISTA DE SIGLAS

ENADE	Exame Nacional de Desempenho de Estudantes
LDB	Lei de Diretrizes e Bases
MEC	Ministério da Educação
PPC	Projeto Político Pedagógico
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SENAI	Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Transmissão do conhecimento na base cognitiva	27
Figura 2 – Espiral do conhecimento	29 / 47

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Cursos de gastronomia por região geográfica brasileira	33
Gráfico 2 - Divisão de cursos de gastronomia com nota três ou superior no ENADE	33
Gráfico 3 - Cursos de graduação em gastronomia com nota três ou superior por região geográfica brasileira	34

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Amostra da pesquisa	35
Tabela 2 - Cronograma das atividades realizadas	36
Tabela 3 - Disciplinas dos cursos de graduação em gastronomia divididas por eixos temáticos	43

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	14
2. JUSTIFICATIVA	15
3. QUESTÃO PROBLEMA	16
4. OBJETIVOS	16
4.1 OBJETIVO GERAL.....	16
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	16
5 REFERENCIAL TEÓRICO	17
5.1 HISTÓRIAS DA GASTRONOMIA NO MUNDO E NO BRASIL.....	17
5.2 O ENSINO DE GASTRONOMIA.....	19
5.3 O ENSINO DA GASTRONOMIA NO BRASIL	20
5.4 INFORMAÇÃO E CONHECIMENTO.....	22
5.5 TIPOS DE CONHECIMENTO.....	23
5.6 A CONSTRUÇÃO DO CONHECIMENTO	25
5.7 ESPIRAL DO CONHECIMENTO	27
6. METODOLOGIA	31
6.1 CLASSIFICAÇÃO DA PESQUISA	31
6.2 UNIVERSO E AMOSTRA.....	32
6.3 PROCEDIMENTOS DE COLETA	34
6.3.1 CRONOGRAMA DA PESQUISA	35
6.4 ANÁLISE DOS DADOS COLETADOS	36
7 CONCLUSÃO	51
REFERÊNCIAS	53
APENDICE A	56
APÊNDICE B	64

1. INTRODUÇÃO

A produção de conhecimento no ensino de gastronomia se iniciou em meados do ano de 1985, com a pioneira *Le Cordon Blue* em Paris na França, país que é considerado o berço da gastronomia e da alta culinária mundial, de onde grandes nomes de referência na área surgiram. No Brasil, no início da década de 1970 o sistema “S”, com o Senai e Senac foram os pioneiros em ensino da gastronomia, devido à necessidade que os hotéis tinham em apresentar chefes de cozinha, seguindo tendências europeias.

Baseando-se na necessidade que a Ciência da Informação possui em desbravar novas áreas do conhecimento, surge por parte da pesquisadora o interesse em abordar a produção do conhecimento na área da gastronomia, uma área de conhecimento que abrange fortemente ensinamentos de caráter prático não deixando de lado também a abordagem teórica.

Diante disso, serão apresentados conceitos relevantes dos autores Takeuchi e Nonaka, que são referências no tocante à geração de conhecimento. Os autores são os pilares principais do presente trabalho, uma vez que abordam a construção de conhecimento, os principais tipos de conhecimento e suas interações, formas de uso, criação e socialização. Como enfoque principal, apresenta-se também a espiral do conhecimento. Tendo como embasamento o referido aporte teórico, pretende-se entender as os conteúdos das estruturas curriculares dos cursos de graduação na área de gastronomia.

Além disso, autores como Casudo e Colaço serão utilizados para compor o arcabouço teórico no que se refere à área da gastronomia. Tais autores apresentam a trajetória da criação da gastronomia, passando por períodos históricos como a pré historia e a modernidade auxiliando no referencial teórico.

Somando-se a essas questões teóricas, serão analisados Projetos Políticos Pedagógicos de cursos brasileiros de gastronomia que possuem melhores qualificações por parte do Ministério da Educação. E serão considerados os cursos que possuem notas três (3) ou superior pela avaliação do ENADE.

2. JUSTIFICATIVA

O presente trabalho surgiu do interesse em conhecer o processo de construção do conhecimento de um estudante e de um profissional de gastronomia e como são desenvolvidas as aptidões para exercício desta profissão.

Pretende-se conhecer as teorias envolvidas na gastronomia e se esse conhecimento teórico é suficiente para o exercício da profissão, apenas o ensino prático ou a combinação da teoria e prática para formação de conhecimento, baseando-se na espiral do conhecimento dos autores Takeuchi e Nonaka.

Entende-se que as pesquisas sobre o tema deste trabalho são bem escassas. Diante disso, esta pesquisa se justifica uma vez que poderá proporcionar uma maneira diferente de discutir as estruturas curriculares para formação de profissionais em outra área do conhecimento. Com o constante crescimento da gastronomia no país, entende-se que a Biblioteconomia oferecendo o aporte teórico no tocante à geração e socialização do conhecimento poderá embasar análises futuras sobre os conteúdos abordados nos currículos de cursos de graduação em gastronomia.

3. QUESTÃO PROBLEMA

Diante do exposto, o presente estudo parte da seguinte indagação: Como se dá o processo de formação acadêmica, no tocante às estruturas curriculares dos cursos de graduação em gastronomia no Brasil?

4. OBJETIVOS

A seguir serão detalhados os objetivos específicos e o objetivo geral da pesquisa.

4.1 OBJETIVO GERAL

Conhecer a dinâmica de formação acadêmica do profissional de gastronomia no Brasil, especificamente analisando as estruturas curriculares dos cursos de graduação.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Entender os fundamentos da Gastronomia de maneira geral;
- Conhecer o escopo de formação acadêmica dos cursos de gastronomia no Brasil;
- Verificar como se dá a formação acadêmica dos profissionais de gastronomia no Brasil, baseando-se na análise das estruturas curriculares com base na espiral do conhecimento de Nonaka e Takeuchi;

5 REFERENCIAL TEÓRICO

Na presente seção, serão apresentados os embasamentos teóricos utilizados nesse trabalho. Com isso será apresentado a priori, os principais macro temas: fundamentos da gastronomia, produção do conhecimento, conhecimento tácito e explícito.

5.1 HISTÓRIAS DA GASTRONOMIA NO MUNDO E NO BRASIL

A autora Minami em 2006 com a sua obra “Fatores que influenciam o gosto: desafios para gastronomia”, afirma que a palavra gastronomia foi utilizada pela primeira vez em 1623, porém só foi popularizada em 1801, quando o termo simbolizava “boa mesa”. Em 1892, o cozinheiro Guillaume Tirel Dit Taillevent, conhecido na época como o cozinheiro dos Reis, escreveu “Le Viandier” considerado o mais antigo livro de cozinha em francês.

Antes de tudo, é preciso entender a gastronomia como de fato ela é, e a autora Collaço afirma em sua obra claramente que:

Para entender a gastronomia antes de mais nada é interessante retomar a ideia de cozinha como um modelo capaz de expor relações sociais e articuladora de identidades. É uma perspectiva que permite vislumbrar uma vasta variedade de acessos. (COLLAÇO, 2007. p.3).

Com isso, para compreender de fato o surgimento da gastronomia no mundo, é necessário entender seus conceitos históricos e sua trajetória para poder saber como os profissionais dessa área se preparam para o mercado.

Nesse ponto, a obra “A história da gastronomia” de 2007 da autora Leal, aborda em seus capítulos iniciais o surgimento daquilo que hoje entendemos como gastronomia, desde a pré-história¹, passando pela história do fogo como marco importante e indo até a idade média², e logo em seguida aborda um breve histórico da gastronomia no Brasil.

Vale destacar a abordagem da autora em relação às mudanças ocorridas na alimentação e nos costumes dos homens pré-históricos:

¹ O período da história que abrange a atividade humana desde suas origens até o aparecimento da escrita no ano 4000 a.c.

² Idade Média ou Medieval é o período da história que se segue à Idade Antiga. Vai do século V d.c., até o século XV.

O homem pré-histórico criou todo tipo de armas, como arpões, lanças com bicos envenenados, rede de pesca, arcos, flechas, armadilhas e, com esses instrumentos, ampliou a sua dieta alimentar de um modo assombroso. Começou a caçar rena, cabra, porco, galinha, deixando de se alimentar apenas de vegetais. (LEAL, 2007. p.15).

Com essa mudança nos hábitos alimentares desses povos, houve a necessidade do preparo dessas novas caças, então se deu início a uma forma de prepará-los. A autora Leal (2007. p.17) comenta sobre esse marco importante na vida do homem pré histórico: “O fogo foi o primeiro tempero descoberto pelo homem, já que o sabor de uma comida depende da temperatura em que ela é consumida.”

A partir desses fatos, na antiguidade, Leal relata um possível surgimento de um profissional dedicado somente aos preparos dos pratos das classes maiores da civilização:

Entre os gregos da antiguidade³, o aumento da classe aristocrática, mais rica, levou a arte de comer e se associar à arte de receber, acarretando um refinamento da cozinha. A comida era preparada por cozinheiros escravos, que tinham uma posição de destaque em relação aos demais escravos, tendo em vista o enorme valor às refeições. (LEAL, 2007. p.22).

A forma como se faz gastronomia hoje é uma herança de centenas de culturas entrelaçadas ao longo de toda história.

A história da gastronomia é, uma sucessão de trocas, conflitos, desavenças e reconciliações entre a cozinha comum e a arte de cozinhar. A evolução de culinária está ligada à variação de clima, a maior ou menor colheita, ao tempo de guerra ou de paz, pois tudo isso interfere na vida das pessoas e, conseqüentemente, nos alimentos que elas têm a sua disposição. (LEAL, 2007. p.8).

A autora Colaço em sua obra “Gastronomia: a trajetória de uma construção recente”, fala sobre a relação entre cozinha e cultura, e uma noção de gastronomia:

[...] o que se pode notar é que a relação entre cozinha, cultura e a noção de gastronomia levanta um vasto leque de questões que se encontram relacionados à identidade e aponta para outro aspecto subjacente, o fato da diferença cultural estar preservada sob tradições locais conduz à manutenção de espaços com características particulares e representados, aos olhos do senso comum, como mumificados, revelando um movimento paradoxal. Se de um lado é possível encontrar um meio de sobrevivência, por outro é preciso manter essa tradição inventada para dar continuidade ao processo que o criou e diz manter costumes e saberes que de outra maneira acabariam perdidos. (COLLAÇO, 2007. p.11).

³ É o período da história que segue a pré história, desde o ano 4000 a.c. até o século V d.c.

Muito além da cultura passada aos gastrônomos, a gastronomia e o ato da preparação dos alimentos como fonte de sobrevivência é algo que dificilmente será modificada com o tempo. O autor Luís Câmara Cascudo (2004), em seu livro afirma de forma sociológica:

Obrigatoriamente, uma sociologia da alimentação decorre como princípio lógico dos próprios fundamentos do fato social. Nenhuma outra atividade será tão permanente na história humana. Qualquer concepção do conjunto social no plano econômico ou metafísico implica necessariamente o desenvolvimento dos processos aquisitivos da alimentação. (CASCUDO, 2004. p.339).

No Brasil a história não foi muito diferente, segundo Leal (2016), as maiores influências da culinária brasileira vieram dos índios, e foram passadas para os escravos por intermédio dos portugueses. Ela ainda afirma que “Vários dos alimentos usados pelos escravos no Brasil tinham sido trazidos da África” (p.75). A autora cita alguns dos alimentos da base da culinária brasileira advindos da africana: banana, coco e açafrão, dentre outros.

Infelizmente não se fala muito sobre a capacidade que a gastronomia possui de não só formar profissionais aptos a serem bons chefes de cozinha, mas sim construtores de conhecimento e colaboradores nesse processo.

A autora Collaço (200?, p.14) reforça a importância da gastronomia no processo de convívio da sociedade quando relata sobre a sua forma de construir conhecimento, afirmando que esse processo é civilizatório por se tratar de uma expressão de grupos por conduzir os indivíduos à educação e a distinção entre eles.

5.2 O ENSINO DE GASTRONOMIA

No cenário da gastronomia, Rubim e Rejowski (2013) afirmam que uma das escolas pioneiras no ensino de gastronomia no mundo foi a *Le CordonBleu*, criada em Paris em 1895, além de citar também que nesse seguimento surgiu nos Estados Unidos em 1946 a Culinary Institute of America, que desde 1990 iniciou a oferta do curso de gastronomia em modo de graduação. Antes disso, eram ofertados apenas cursos profissionalizantes de pequena duração.

A área da gastronomia com o passar dos anos teve uma grande expansão, como prova disso, a escola pioneira *Le Cordon Bleu*, fundada em 1895 na França, irá abrir sua primeira filial no Brasil no ano de 2017 na cidade do Rio de Janeiro.

5.3 O ENSINO DA GASTRONOMIA NO BRASIL

No Brasil, segundo os autores Rubim e Rejowski (2013), o surgimento dos primeiros cursos relacionados à área de culinária ou semelhante foram nos anos de 1970 com o sistema “S” – Serviço de Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI) e Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) – que apresentavam o curso de cozinheiro para fins comerciais, por que no país ainda não existia a cultura de se formar ou até mesmo de ter chefes de cozinha, e sim a necessidade de mão de obra técnica e braçal para serviços em bons restaurantes e em hotéis.

Para reforçar, os autores também ressaltam que o surgimento dos grandes hotéis de luxo no Brasil fez com que fosse dado início aos cursos de cozinheiros, que inicialmente serviriam de auxiliares aos grandes chefes franceses que comandavam os estabelecimentos.

Porém, os cursos superiores em Gastronomia surgiram apenas na década de 1990, mais precisamente em fevereiro de 1999 com o Curso de Turismo com Habilitação em Gastronomia (modo bacharelado) oferecido pela Universidade do Sul de Santa Catarina na cidade de Florianópolis. Posteriormente, em março do mesmo ano a Universidade Anhembi-Morumbi em São Paulo lançou o curso de modo sequencial⁴ de Específica em Gastronomia, e no mês de julho desse mesmo ano a Universidade do Vale do Itajaí em Santa Catarina inicia o curso de graduação sequencial em Gastronomia – que hoje existe como curso no modo bacharelado. Ambas as instituições ainda ofertam os cursos, e adicionado a isso, incluíram a modalidade a distância dos mesmos.

O ensino superior no Brasil é regido pela Lei de Diretrizes e Bases de Educação de 1996 (LDB, 1996) que engloba os ensinos de graduação, pós-graduação e cursos sequenciais. Para a regulamentação da profissão em gastronomia, um projeto de lei nº 425 de 2003 tramitou no senado federal entre os anos de 2003 e 2011, o qual previa regulamentar o exercício da atividade de gastrólogo, como a profissão era chamada antes

⁴ Cursos de nível superior porém não possuem caráter de graduação. É uma maneira de ter formação específica de um dado campo de conhecimento. Esta denominação já não é mais utilizada.

desse projeto de lei, além de autorizar a criação do Conselho Federal e dos Conselhos Regionais de Gastronomia. Com a aprovação deste projeto de lei, o profissional em gastronomia passou a se chamar gastrônomo⁵.

A autora Rocha (2016) afirma que não são mais oferecidos cursos sequenciais na área gastronômica no Brasil, apenas de bacharelado e tecnólogo exclusivamente. Ela ainda fala que hoje no país existem apenas oito instituições que ofertam o curso em modulo de bacharelado, que englobam ensinios técnicos e científicos da área. Quatro dessas instituições são privadas, quais sejam: Universidade do Vale do Itajaí (Santa Catarina), Centro Universitário do Norte Paulista (São Paulo), Faculdades Integradas Associação de Ensino de Santa Catarina (Santa Catarina) e o Centro Universitário da Fundação Educacional de Barretos (São Paulo) e as outras quatro instituições públicas: Universidade Federal da Bahia, Universidade Federal do Ceará, Universidade Federal do Rio de Janeiro e a Universidade Federal Rural de Pernambuco. Todos com durações de quatro (4) anos.

De acordo com a contagem de cursos feita em 2014 segundo o site do Ministério da Educação e Cultura⁶, existiam cerca de 170 instituições de ensino oferecendo cursos na área de gastronomia, incluindo cursos técnicos e de bacharelado. Isso comprova o crescimento da área, se comparado com o levantamento do mesmo site em 2009, onde apenas 70 instituições ofertavam o curso.

O crescente reconhecimento da área tornou o curso de gastronomia como sendo o segundo mais concorrido da Universidade Federal do Rio de Janeiro em 2011, ficando atrás apenas do curso de medicina, assim como na Universidade Federal Rural de Pernambuco e na Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, segundo os dados do site do Ministério da Educação e Cultura.

Em relação aos conteúdos abordados nos cursos destas instituições citadas, segundo Rocha (2016), a parte teórica é composta por basicamente noções da história da gastronomia, bioquímica, microbiologia, funcionamento de restaurantes, higiene, além de sociologia, matemática, estatística, psicologia, direito, legislação aplicada e gestão financeira. Na parte pratica são aplicados os conteúdos de elaboração de preparo de bebidas em geral, panificação, confeitaria, cozinha nacional e internacional, enologia, serviços de quarto e cozinha alternativa. Em algumas instituições a autora afirma que são ofertadas disciplinas de línguas como inglês, espanhol e francês instrumental.

⁵<https://www25.senado.leg.br/web/atividade/materias/-/materia/63096>.

⁶ Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/>>

5.4 INFORMAÇÃO E CONHECIMENTO

Para iniciar a esta temática é necessário estabelecer um conceito base para o norteamento da pesquisa, com isso será apontado primeiramente a definição de Ciência da Informação, que a Tarapanoff afirma como sendo:

A ciência da informação é uma ciência de caráter eminentemente interdisciplinar, que tem por objeto de estudo das propriedades gerais da informação (natureza, gênese e efeitos). Assim, em pesquisas que abordam o tema da informação, a ciência da informação contribui principalmente com estudos das necessidades informacionais, do estudo do fluxo e uso da informação. (TARAPANOFF, 2006. p. 20).

Os autores Takeuchi e Nonaka (2008. p.25) afirmam que: “O conhecimento é criado apenas pelos indivíduos. Em outras palavras, uma organização não pode criar conhecimento por si mesma, sem os indivíduos” isto é, a forma de se obter conhecimento é passando apenas pelas formas de ensinamento de uma única pessoa.

Porém, mesmo o conhecimento sendo “criado” apenas por um único indivíduo, ele precisa, naturalmente, passar por uma série de processos para se tornar de fato um conhecimento.

Para isso, Choo (2003) afirma que o processo de busca e uso da informação é dinâmico e não linear, ou seja, é de constante procura, um processo que independente de seus resultados. Eles podem ser alterados e isso gera uma nova busca, o que não o deixa estático e sim suscetível a constantes mudanças. Essas mudanças nas quais o autor se refere estão diretamente relacionadas à “transformação” da informação por parte de um indivíduo para o conhecimento que ele irá criar, e é por isso que Choo destaca a possibilidade da informação estar em constante mudança.

Em sua obra ele também afirma que:

Como a informação é construída na mente do indivíduo, o estudo de sua utilização deve incluir uma análise sobre como o ator humano reconhece uma inabilidade para agir ou compreender uma situação devido à falta de informação e, assim, busca a informação para satisfazer esse desejo. (CHOO, 2003. p.83).

E para reforçar ainda mais essa ideia, o autor em questão, confirma dizendo que:

Os estudos sobre o uso da informação reconhecem que as necessidades de informação são ao mesmo tempo emocionais e cognitivas, de modo que as reações emocionais quase sempre orientam a busca da informação, canalizando a atenção revelando dúvidas e incertezas, indicando gostos e aversões, motivando o esforço. (CHOO, 2003. p.86).

Portanto, quando Choo diz que as necessidades de informação são ao mesmo tempo emocionais e cognitivas, ele quis dizer que a informação pode ser gerada de várias formas, dependendo única e exclusivamente do indivíduo que se predispõe a tal processo.

O autor ainda afirma que “A busca da informação é o processo humano e social por meio do qual a informação se torna útil para um indivíduo ou grupo.” (CHOO, 2003. p.96).

Conforme mostra o autor: “A necessidade de informação surge quando o indivíduo reconhece vazios em seu conhecimento e em sua capacidade de dar significado a uma experiência.” (CHOO, 2003. p.114), então a necessidade está diretamente ligada ao reconhecimento que o indivíduo faz quando se encontra “vazio” ou sedento por saber o significado de algo.

Diferentemente da necessidade de informação, “A busca da informação é o processo pelo qual o indivíduo busca intencionalmente informações que possam mudar seu estado de conhecimento.” (CHOO, 2003. p.114), a pessoa que busca por informação já age intencionalmente ao procurar motivos para sanar seus vazios intelectuais para então, transformar essa informação oriunda de sua busca, em conhecimento.

Portanto, “Os recursos e necessidades emocionais, cognitivos e ativos interagem para influenciar o contexto e a trajetória do uso da informação.” (CHOO, 2003. p.363). Logo, a necessidade que o indivíduo possui de uma informação, independente do motivo, o faz aumentar a curiosidade pela busca da informação, que já se torna algo mais específico e não intuitivo, e sim intencionalmente.

Essas duas etapas – necessidade de informação e busca de informação – são capazes de se transformar em algo maior – e principal objeto de estudo do presente trabalho – que o chamamos de conhecimento.

5.5 TIPOS DE CONHECIMENTO

De forma essencial a autora Oliveira (2011) descreve alguns tipos de conhecimento:

- Filosófico: um conhecimento de cunho geral e reflexivo. Objetiva a investigação de pressupostos, a crítica da ciência e da cultura e a consciência de limites;
- Religioso: apoia-se em doutrinas sagradas. É sistemático⁷ e acredita deter das verdades sobre o homem porque se apoia sempre em fé ou crença;
- Senso comum ou conhecimento popular: é flexível, porém falível e inexato por vir de diferentes sentidos porque é uma forma espontânea de conhecer a realidade no trato com o cotidiano;
- Científico: conjunto de conhecimento metodicamente adquirido, organizados e suscetíveis de serem transmitidos por um processo pedagógico de ensino. Conhecimento sistemático pretende ser verificável, objetivo e comunicável.

Dessa forma, o conhecimento científico servirá de embasamento para se relatar a construção do conhecimento do presente trabalho. Neste sentido, o conhecimento empírico⁸ será também abordado, porém de forma que ele seja colocado em contraposição ao conhecimento científico, conforme demonstra a fala de Werneck:

Na busca do saber o sujeito pode adquirir informações empiricamente, aprendendo a fazer sem compreender o nexos causal que dá origem ao fenômeno [...] Pode ainda aceitar, por um comportamento de fé, um ensinamento que lhe é transmitido sem nenhuma consciência de seu conteúdo como é o caso das superstições [...] Não se pode, nesses casos, falar em conhecimento propriamente dito ou, pelo menos, em conhecimento científico. (WERNECK, p. 04).

No entanto, é relevante expor sobre o conhecimento empírico que Werneck (2006) aborda, porque os ensinamentos dos profissionais da gastronomia são adquiridos, em boa parte, dessa forma, que direta ou indiretamente faz parte da construção do conhecimento de qualquer indivíduo.

Constitui-se um conhecimento empírico, ligado ao fazer em que pouco se conceitua e muito se apreende pela experiência, pelo senso comum. É uma modalidade de conhecimento altamente influenciada pelo imaginário social, marcada pelo preconceito e pelas interpretações ideológicas. (WERNECK, p. 05).

⁷ Possui origem, significado, finalidade e destino.

⁸ Conhecimento empírico é aquele que se adquire com experiências do dia a dia, em bases de tentativas e erros, ou seja, é um conhecimento que tem sentido de experiência cotidiana.

Com isso, é importante a relação entre conhecimento científico – mesmo sendo contraposto – e o conhecimento empírico, por ambos terem sido obtidos por diferentes fontes de informação. Porém, Werneck (p.12) diz que: “O conhecimento resultaria de um processo de construção pessoal, de atribuição de sentidos e significados pelo sujeito que, de certo modo, restringiria a possibilidade do conhecimento objetivo e universal”.

Outros dois tipos de conhecimento que também serão abordados são os conhecimentos tácitos e explícitos, que são suscetíveis de conversões.

As duas formas de conhecimento serão aceitas e expostas, tanto o científico quanto o empírico, uma vez que é possível afirmar que existe uma ligação tênue entre o saber de cada indivíduo e os ensinamentos relatados em obras diversas, sendo a junção desses conhecimentos uma única forma de construção de sabedoria para o profissional gastrônomo.

5.6 A CONSTRUÇÃO DO CONHECIMENTO

O artigo “Piaget, Vygotsky, Freire e a construção do conhecimento na escola”, da professora da Universidade Federal Rural do Pernambuco Zélia Jófilli, aborda a forma como se dá a construção do conhecimento na visão destes autores e o papel do professor nesse contexto. Em seus primeiros apontamentos sobre como se dá a construção do conhecimento ela afirma: “[...] existem também a possibilidade de que o processo de identificação das concepções espontâneas possa, ao invés de removê-las, funcionar como um reforço.” (JÓFILI, 2002. p.197).

A doutora em filosofia Vera Rudge Werneck em seu artigo sobre “o processo de construção do conhecimento: o papel do ensino e da pesquisa” relata como é dada a construção do conhecimento no âmbito da pesquisa científica:

Percebe-se então a importância da aprendizagem de conteúdos para a constituição de novas estruturas responsáveis por novas formas operatórias. De qualquer modo é, nesse contexto, difícil a compreensão de como ocorre a passagem das formas iniciais do conhecimento para as formas superiores. Em que medida resultam de uma mudança de paradigma fundamentada nas capacidades de abstração e de reflexão. (WERNECK, p. 12).

A autora ainda afirma que para cada tipo de sujeito, o conhecimento é absorvido de diferentes formas: “Sabe-se que o sujeito interfere no conhecimento com a sua

intencionalidade, o que faz com que o mesmo conteúdo seja apreendido diferentemente por cada um, resguardando-se, no entanto, a identidade do objeto.” (WERNECK, p. 12)

O que a autora Jófili também aborda quando ela relata a importância do conhecimento crítico nos indivíduos, e também a relevância da forma como esse conhecimento é passado ao sujeito, ou seja, não é apenas o “conteúdo” que se torna válido, é também a forma como ele é repassado, isso fica claro quando ela afirma que: “Por uma construção crítica do conhecimento eu me refiro a um ensino cuja preocupação transcenda a transmissão de um conteúdo específico” (JÓFILI, 2002. p.201).

Para Werneck a forma como a construção do conhecimento é encarada pela academia tem muito a ver com a forma de se criar o pensamento crítico:

A universidade moderna, ao ensinar a pensar, a criticar, a analisar, a sintetizar, está cumprindo a sua missão de promover o aprimoramento humano, a transformação social e a de preparar o sujeito para a produção do conhecimento. Divulgar saberes existentes com a reflexão crítica é o melhor modo de propiciar a produção do conhecimento. (WERNECK, p. 18).

Com isso, Werneck considera:

Como construção o ato de construir algo, e, como ato ou ação a terceira fase do processo da vontade. Ante um objeto que mobilize o sujeito vão ocorrer três etapas: a deliberação, a decisão e por fim, a execução. A ação é entendida como um processo racional e livre decorrente portanto da inteligência e da vontade. (WERNECK, p. 03).

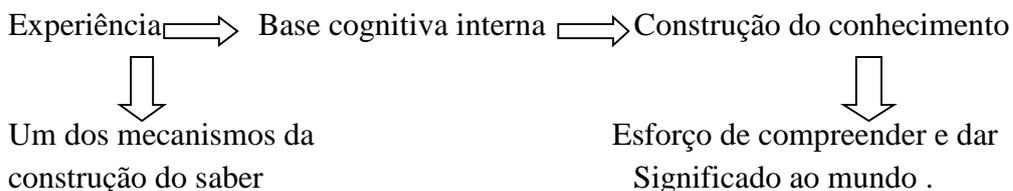
A autora ainda elabora um conceito para construção do conhecimento onde fala:

A chamada "construção do conhecimento" não é então totalmente livre e aleatória levando ao solipsismo⁹ e à incomunicabilidade. Ela deve corresponder a uma unidade de pensamento, a uma concordância, a um consenso universal. Não se pode imaginar que possa cada um, "construir" o seu conhecimento de modo totalmente pessoal e independente sem vínculo com a comunidade científica e com o saber universal. (WERNECK, p. 04).

Ao falar sobre essa capacidade de cada indivíduo de absorção de determinado conhecimento, a referida autora, além de pontuar a capacidade intelectual de cada ser, também ressalta a importância não apenas do que se é transmitido, mas também como ocorre esta transmissão conforme esquema a seguir.

⁹Doutrina segundo a qual só existem, efetivamente, o eu e suas sensações, sendo os outros entes (seres humanos e objetos), como partícipes da única mente pensante, meras impressões sem existência própria.

Figura 1- Transmissão do conhecimento na base cognitiva.



Fonte: Disponível em: <<http://www.ceap.br/material/MAT02092010145028.pdf>>. Acesso em: 28 nov. 2016.

É possível distinguir duas dimensões fundamentais da criação do conhecimento, a dimensão ontológica - “[...] o conhecimento é criado apenas pelos indivíduos” (TAKEUCHI; NONAKA, 2008. p.57). E a dimensão epistemológica “[...] o conhecimento deriva da separação do sujeito e do objeto de percepção; os seres humanos, como sujeitos da percepção, adquirem conhecimento pela análise dos objetos externos.” (TAKEUCHI; NONAKA, 2008. p.58).

O processo de construção do conhecimento está diretamente relacionado à base cognitiva de cada indivíduo. Portanto, entende-se que cada ser humano isoladamente não é capaz de construir conhecimento, e sim de reunir informações para que em conjunto com outros seres esse conhecimento seja formado, e tendo sempre um embasamento teórico e concreto para a demonstração do que está sendo exposto.

5.7 ESPIRAL DO CONHECIMENTO

A construção do conhecimento é a base para tornar a comunicação entre os indivíduos de forma clara e eficaz. Para tanto, a autora Oliveira (2011. p.29) relata a incumbência do conhecimento, onde que “Explicar o que é conhecimento é uma tarefa difícil, face aos diversos entendimentos do termo”. Ou seja:

Primeiramente o conhecimento, ao contrário da informação, é sobre crenças e compromisso. O conhecimento é uma função de uma determinada instância, perspectiva ou intenção. Em segundo lugar, o conhecimento ao contrário da informação, é sobre ação. É sempre conhecimento “para algum fim”. E, em terceiro lugar, o conhecimento, como a informação é sobre significado. É específico ao contexto e relacional. (TAKEUCHI; NONAKA, 2008. p.56).

A informação também é de fundamental importância, observa-se que:

A informação proporciona um novo ponto de vista para a interpretação de eventos ou objetos, que torna visíveis aos significados previamente invisíveis ou ilumina conexões inesperadas. Assim, a informação é um meio necessário ou material para extrair e construir o conhecimento. (TAKEUCHI; NONAKA, 2008. p.56).

Portanto, será demonstrada a espiral do conhecimento – inicialmente apresentada pelos autores Takeuchi e Nonaka – para o melhor entendimento dos quatro modos de conversão do conhecimento.

A criação do conhecimento inicia com a socialização e passa através de quatro modos de conversão do conhecimento, formando uma espiral. O conhecimento é amplificado passando pelos quatro modos de conversão, que podem ser descritos como a seguir: 1. *Socialização*: compartilhar e criar conhecimento tácito através de experiência direta; 2. *Externalização*: articular conhecimento tácito através do diálogo e de reflexão; 3. *Combinação*: sistematizar e aplicar o conhecimento explícito e a informação; 4. *Internalização*: aprender e adquirir novo conhecimento tácito na prática. (TAKEUCHI; NONAKA, 2008. p.23).

Entende-se como conhecimento tácito aquele que é informal, que ainda não foi oficialmente confirmado ou que ainda não foi comprovado, em grande parte ele encontra-se no plano das ideias. Enquanto que o conhecimento explícito é formal e comprovado por algum meio, seja em forma de textos, imagens, livros, pelo meio acadêmico entre outros. Com isso, nota-se que:

O conhecimento tácito e informal oferece o ímpeto criativo que leva a uma nova ideia ou conceito, enquanto o conhecimento explícito e formal é uma forma de conhecimento que pode ser testada ou implementada em modelos ou protótipos. A construção do conhecimento ocorre por meio do constante nivelamento e da contínua fertilização do conhecimento tácito e explícito num contexto estabelecido pelo conhecimento cultural da organização. (CHOO, 2003. p.358).

Para manter o ciclo do conhecimento em constante atualização, pode se dizer que:

A produção de novos conhecimentos envolve um processo que amplifica organizacionalmente o conhecimento criado pelos indivíduos e cristaliza-o como parte da rede de conhecimento da organização. O que impulsiona esse processo de amplificação do conhecimento é a interação contínua, dinâmica e simultânea entre o conhecimento tácito e o conhecimento explícito. (TAKEUCHI; NONAKA, 2008. p.24).

Takeuchi e Nonaka (2008. p.37) caracterizam a criação do conhecimento afirmando que: “O conhecimento é criado pela síntese do que aparenta ser o oposto - isto

é, o conhecimento tácito e o explícito”. Desse modo, pode-se dizer que a criação do conhecimento é basicamente composta pelas duas “ramificações” do próprio conhecimento, o tácito e o explícito, onde ambos possuem papel de transformação e concretização do conhecimento.

No entendimento da espiral do conhecimento, precisa-se ter um breve conceito em mente sobre o fluxo da informação, que:

No ciclo de conhecimento, um fluxo contínuo de informações é mantido entre a criação de significado, a construção de conhecimento e a tomada de decisões, de maneira que o resultado do uso da informação em um modo ofereça um elaborado contexto e mais recursos para o uso da informação nos outros modos. (CHOO, 2003. p.366).

Com o intuito de expandir o entendimento sobre a espiral do conhecimento, nota-se a figura abaixo, e tem como base o seu ciclo:

Figura 2. Espiral do conhecimento



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

Para explicar a espiral do conhecimento os autores afirmam que “A distinção entre conhecimento tácito e explícito sugere quatro padrões básicos para a criação do conhecimento em qualquer organização” (TAKEUCHI; NONAKA, 2008. p.43), que são elas:

- De tácito para tácito: compartilhar conhecimento de forma direta com outro indivíduo, predominantemente na forma prática;
- De explícito para explícito: é a combinação de conhecimentos de um todo;
- De tácito para explícito: quando um conhecimento já existente (tácito) é utilizado por outro e esse indivíduo (explícito) que o dissemina.
- De explícito para tácito: um conhecimento compartilhado é usado por vários indivíduos (explícito), e um deles internaliza por diversos motivos (tácito).

Takeuchi e Nonaka (2008) dividem o conhecimento tácito em duas dimensões. A primeira dimensão é técnica e abrange um tipo de capacidade informal e difícil de definir. Já a segunda dimensão é a cognitiva. Isto significa que o conhecimento tácito consiste em esquemas, modelos mentais, crenças e percepções tão arraigadas que os tomamos como certos. A dimensão cognitiva do conhecimento tácito reflete nossa imagem da realidade (o que é) e nossa visão do futuro (o que deveria ser). Apesar de não poderem ser articulados muito facilmente, esses modelos implícitos moldam a forma com que percebemos o mundo a nossa volta. (SCATOLIN, 2015. p.07).

Os aspectos da teoria de Takeuchi e Nonaka para a construção do conhecimento são delimitados através dos processos, onde ocorrem as interações entre conhecimento tácito e explícito. A espiral se amplia na medida em que os conhecimentos criados vão dando forma a base, para assim possibilitar novos conhecimentos. No início desse processo a socialização vem a partir do diálogo, da observação e da experiência, sendo que isso aumenta o compartilhamento do conhecimento tácito. Porém as interações com o conhecimento explícito vêm com a externalização juntamente com a sistematização do conhecimento – através da escrita, linguagem, analogias, metáforas – e também com a combinação – podendo gerar novos ordenamentos e categorização do conhecimento explícito. E a internalização que incorpora o conhecimento explícito em conhecimento tácito, podendo resultar em modelos mentais ou know-how¹⁰.

¹⁰ Habilidade adquirida pelo saber prático e pela experiência. Conhecimento de métodos, procedimentos e normas, no âmbito das atividades profissionais. Exige formação técnica ou científica.

6. METODOLOGIA

Nesta seção serão apresentados os procedimentos metodológicos utilizados para o desenvolvimento da pesquisa incluindo sua classificação, definição da amostra, instrumentos, coleta e análise de dados.

6.1 CLASSIFICAÇÃO DA PESQUISA

Em geral, as pesquisas podem ser classificadas em três tipos quanto à sua abordagem no âmbito científico ou tecnológico: quantitativo, qualitativo e misto. Para Creswell (2010. p. 178), o método quantitativo baseia-se em apresentar “[...] uma descrição quantitativa ou numérica de tendências, atitudes ou opiniões de uma população, estudando-se a amostra dessa população”, portanto é uma forma de apresentar dados possíveis de serem contabilizados em uma determinada pesquisa. O método misto para Creswell (2010. p 238) consiste na “[...] combinação de abordagens quantitativas e qualitativas”, nesta abordagem, o pesquisador irá apontar detalhamentos de diferentes segmentos e um único projeto.

A presente pesquisa baseia-se no método qualitativo. Com isso é perceptível que:

A investigação qualitativa emprega diferentes concepções filosóficas; estratégias de investigação; e métodos de coleta, análise e interpretação dos dados. Embora os processos sejam similares, os procedimentos qualitativos baseiam-se em dados de textos e imagens, têm passos similares na análise dos dados e se valem de diferentes estratégias de investigação. Na verdade as estratégias de investigação escolhidas em um projeto qualitativo têm uma enorme influência sobre os procedimentos que, mesmo nas estratégias, são nada uniformes. (CRESWELL, 2010. p. 206).

Essa maneira de trabalhar consiste não apenas em informar teoricamente o leitor, mas também em investigar de forma a enxergar a qualidade dos dados. E sobre essa amostragem teórica no método qualitativo, observa-se que ela pode ser entendida como:

Coleta de dados conduzida por conceitos derivados da teoria evolutiva e baseada no conceito de “fazer comparações”, cujo objetivo é procurar locais, pessoas ou fatos que maximizem oportunidades de descobrir variações entre conceitos e de tornar densas categorias em termos de suas propriedades e de suas dimensões. (STRAUSS; CORBIN, 2008. p. 195).

Por se tratar de um método que visa apresentar em sua pesquisa principalmente as informações com maior qualidade, analisando documentos e verificando o maior número de informações possíveis, nada impede que nesse formato não sejam apresentados gráficos ou tabelas com comparações numéricas.

Segundo seus objetivos gerais a pesquisa pode ser classificada como “exploratória” que para Gil (2010. p. 27) “[...] têm como propósito proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a construir hipóteses. Seu planejamento tende a ser bastante flexível, pois interessa considerar os mais variados aspectos relativos ao fato ou fenômeno estudado”. Portanto serão apresentados para compor essa classificação, levantamentos bibliográficos e análise de material para a obtenção e exposição de um dado quadro real da atualidade.

6.2 UNIVERSO E AMOSTRA

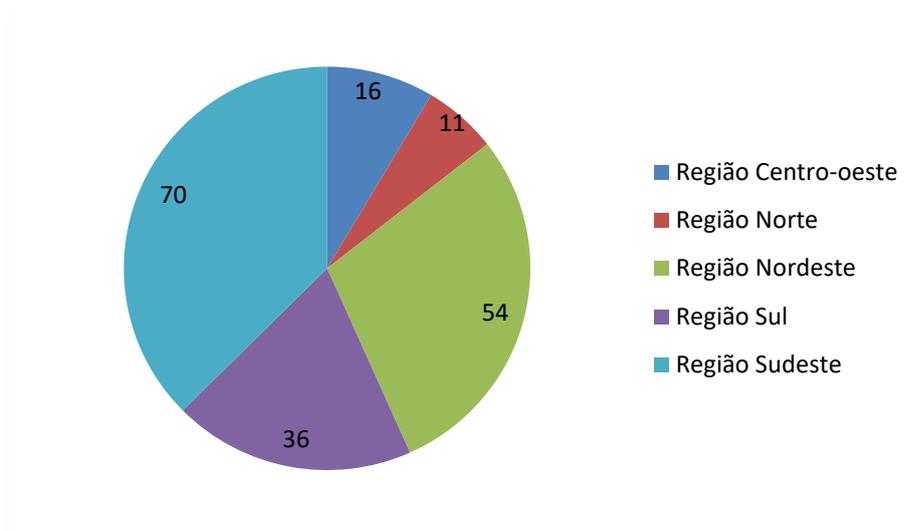
O universo da pesquisa são as instituições no Brasil que possuem curso de gastronomia, tanto bacharelado quanto tecnólogo. Devido ao quantitativo elevado, optou-se por selecionar como amostra de estudo as instituições que possuem o curso de gastronomia em atividade e que já foram avaliadas pelo ENADE (Exame Nacional de Desempenho de Estudantes)¹¹ obtendo nota três ou superior.

A fonte de informação para a obtenção do universo da pesquisa foi o portal E-MEC¹², e foram levantados quais os cursos de gastronomia no Brasil, totalizando cento e oitenta e sete (187). O gráfico a seguir ilustra a distribuição dos cursos de gastronomia por região brasileira:

¹¹O ENADE é um exame que avalia o rendimento dos alunos dos cursos de graduação, ingressantes e concluintes em relação aos conteúdos programáticos dos cursos em que estão matriculados. O exame é obrigatório para os alunos selecionados e condição indispensável para a emissão do histórico escolar. A primeira aplicação ocorreu em 2004 e a periodicidade máxima da avaliação é trienal para cada área do conhecimento. O ENADE avalia os cursos atribuindo notas que vão de 0 (zero) a 5 (cinco).

¹² Portal do Ministério da Educação que apresenta informações sobre instituições e cursos superiores no Brasil. Disponível em: <<http://emec.mec.gov.br/>>

Gráfico 1: Cursos de gastronomia por região geográfica brasileira.

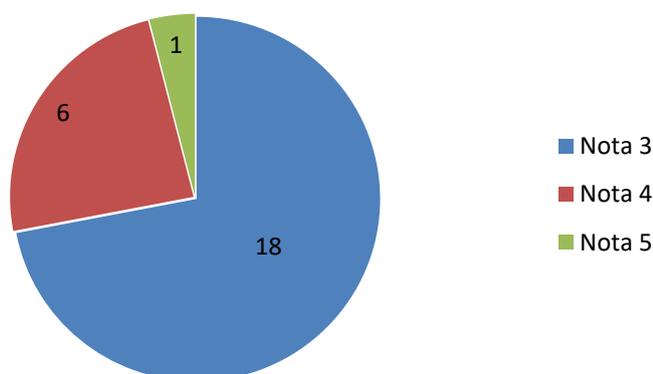


Fonte: a autora.

Observa-se que a região com maior número de cursos de gastronomia devidamente autorizados e regulamentados pelo MEC é a região Sudeste.

Conforme apresentado anteriormente, a amostra da pesquisa é composta por cursos de graduação em gastronomia que estão em atividade e foram avaliados com nota três ou superior no ENADE, o que resultou em vinte e cinco (25) cursos, correspondendo a 13,36% do total dos cento e oitenta e sete (187) cursos existentes. O gráfico dois (2) a seguir ilustra estes vinte e cinco (25) cursos por classificação na nota do ENADE:

Gráfico 2: Divisão de cursos de gastronomia com nota três (3) ou superior no ENADE

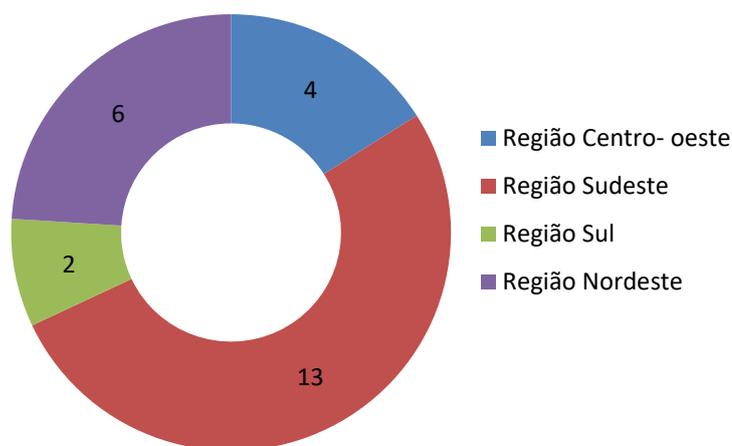


Fonte: a autora.

O total de cursos que possuem notas três representa a maioria, sendo dezoito (18) no total dos vinte e cinco (25) cursos, e apenas um (1) curso obteve nota cinco (5) segundo avaliação do ENADE.

Pelas regiões geográficas, pode-se observar que a maioria dos cursos com nota três ou superior está presente na região sudeste, conforme gráfico três (3) a seguir:

Gráfico 3: Cursos de graduação em gastronomia com nota três (3) ou superior por região geográfica brasileira



Fonte: a autora.

6.3 PROCEDIMENTOS DE COLETA

Com base no levantamento inicial feito no site do E-MEC considerando somente os cursos de graduação em gastronomia que possuíam notas três (3), quatro (4) ou cinco (5) na avaliação do ENADE de todas as regiões do país, obteve-se o total de vinte e três (23) instituições¹³. Foram encaminhadas cartas de apresentação via e-mail aos coordenadores de cada curso, solicitando o envio do Projeto Político Pedagógico. É importante ressaltar que dessas vinte e três (23) cartas enviadas, até o momento de conclusão do estudo, apenas quatro (4) instituições disponibilizaram seus PPC, o que corresponde a 17,39% deste total.

¹³ Do total de vinte e cinco (25) cursos, as instituições Faculdade SENAC e Centro Universitário Estácio possuem dois (2) cursos de graduação em gastronomia situados em duas (2) cidades distintas, cujas notas estão dentro da amostra da pesquisa. Neste caso, a pesquisadora entrou em contato com 23 instituições.

As vinte e três (23) instituições utilizadas como a amostra da pesquisa são:

Tabela 1: Amostra da pesquisa

INSTITUIÇÃO	NOTA NO ENADE
Centro Universitário de Anápolis	3
Faculdade Cambury	4
Faculdade Senac de Pernambuco / São Paulo	4
Faculdade Rui Barbosa	3
Centro Universitário Estácio de Belo Horizonte / Bahia	3
Faculdade de Tecnologia Intensiva	3
Universidade Potiguar	3
Faculdade Novo Milênio	3
Centro Universitário Augusto da Motta	3
Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas Unidas	3
Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio	3
Faculdade Anhanguera de São Caetano	3
Faculdade Mario Schenberg	4
Universidade do Sagrado Coração	4
Universidade da Região de Joinville	3
Universidade do Vale do Rio dos Sinos	4
Universidade de Sorocaba	3
Centro Universitário do Instituto de Educação Superior de Brasília	3
Centro Universitário Euro-Americano	3
Universidade Metodista de São Paulo	3
Centro Universitário São Camilo	3
Grupo Educacional Hotec	3
Centro Universitário Maurício de Nassau	3

Fonte: E-MEC. Disponível em: <<http://emec.mec.gov.br/emec/nova#simples>> Acesso em: 28 nov. 2016

6.3.1 CRONOGRAMA DA PESQUISA

A tabela a seguir mostra o cronograma das atividades realizadas para o desenvolvimento a pesquisa desde o principio.

Tabela 2: Cronograma das atividades realizadas.

	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Revisão de Literatura	X	X	X	X	X	X				
Metodologia						X	X			
Coleta dos dados								X		
Análise dos dados									XX	
Conclusão									X	
Revisão										X
Defesa										X

Fonte: a autora.

6.4 ANÁLISE DOS DADOS COLETADOS

A técnica de análise utilizada na pesquisa foi a análise de conteúdo, que para Bardin (2009), trata-se de um conjunto de técnicas de análise das comunicações que utiliza procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens. Esta mesma autora afirma que a análise de conteúdo possui três fases: 1. A pré-análise; 2. A exploração do material; e, por fim, 3. O tratamento dos resultados: a inferência e a interpretação (BARDIN, 2009, p.121).

Foram examinados cautelosamente os projetos políticos pedagógicos (PPC) dos cursos e para cada PPC foram considerados seus respectivos objetivos, eixos temáticos e disciplinas e, por conseguinte foi feito um agrupamento por semelhança dos conteúdos destes documentos relacionando-os com os processos de criação do conhecimento.

A primeira instituição a ser avaliada solicitou que durante a análise de seu Projeto Político Pedagógico – datado do ano de 2011 – o seu nome não fosse citado por questões burocráticas do regimento interno da instituição. Essa instituição possui em seu

PPC apenas objetivos gerais do curso, que se baseiam em formar profissionais empreendedores e criativos, fornecer aos alunos noções de técnicas da gastronomia levando em consideração as culturas alimentares, sempre instigando a capacidade de planejar negócios, inovar em exercício da profissão e desenvolver novos produtos nas áreas dos alimentos e bebidas.

Quanto aos eixos temáticos, apresentaram como sendo bases tecnológicas e competências profissionais. Essa proposta pedagógica está estruturada com base em áreas de conhecimento das ciências da saúde, das ciências sociais aplicadas e das ciências humanas, tendo como campos do saber a gastronomia, hotelaria e administração.

A seguir serão apresentados os objetivos gerais e específicos bem como os eixos temáticos existentes no

O Projeto Político Pedagógico do Centro Universitário Augusto da Motta, datado do ano de 2016 (instituição localizada no estado do Rio de Janeiro) apresenta com o objetivo geral do curso superior em tecnologia em gastronomia formar profissionais capacitados para exercer funções de várias interfaces e áreas da gastronomia, sendo capaz de desenvolver programas técnicos, científicos e culturais, sempre levando em consideração a demanda das necessidades locais, do setor produtivo, os aspectos culturais, sociais e econômicos.

Os objetivos específicos são divididos em quatro grupos que são:

1 – Desenvolvimento da habilidade de concepção, planejamento e atitude empreendedora.

- Contextualizar o dimensionamento de equipamentos, utensílios e móveis para a montagem de estabelecimentos de alimentação;
- Relatar o planejamento de atividades de produção de alimentos e criar cardápios;
- Delimitar critérios de qualidade de matérias-primas;
- Debater sobre o planejamento de sistemas de coleta de resíduos sólidos e líquidos, com ênfase nas normativas de responsabilidade ambiental;
- Incentivar a produção de eventos culturais da área;
- Abordar soluções tecnológicas na área de gastronomia e executar controles na área de produção.

2 – Desenvolvimento da habilidade de operacionalização.

- Desenvolver a identificação e classificação das matérias-primas utilizadas na culinária;

- Aplicar métodos de pré-preparo e preparos adequados aos ingredientes, considerando os aspectos culturais, nutricionais e sensoriais;
- Implantar e aplicar as Boas Práticas na manipulação, produção e conservação de alimentos;
- Descrever a elaboração e a apresentação das preparações de acordo com a tipologia de serviços;
- Descrever a implantação dos serviços de alimentos e bebidas;
- Aplicar ferramentas da tecnologia da informação, e aplicar legislação, políticas e normas técnicas.

3 – Para o desenvolvimento da habilidade de gerência ou gestão:

- Discutir o processo de gerenciamento de serviços de alimentos e bebidas em empresas de hospedagem, restaurantes (comerciais e industriais), bares, buffets, refeições transportadas e hospitais e afins;
- Contextualizar a participação em equipes multidisciplinares interagindo crítica e criativamente;
- Discutir as diferenças culturais no processo de criação em gastronomia;
- Dimensionar equipes e escala de trabalho e descrever o processo de participação nas etapas de seleção de pessoal.

4- Para o desenvolvimento da habilidade de supervisão:

- Contextualizar e descrever o processo de supervisão, organização e controle de serviços, compras, estoque de alimentos e de materiais, manutenção e pessoal.

Quanto aos eixos temáticos do curso, estes estão pautados em três, que seguem:

- Eixo dos fundamentos e técnicas básicas de cozinha: neste eixo organizam-se os fundamentos históricos, socioculturais, filosóficos e antropológicos e seus impactos na gastronomia como um todo, a compreensão e produção textual, bem como a inserção na língua-base para a gastronomia. Também se aborda toda a fundamentação técnica para a prática gastronômica com as técnicas básicas de origem animal e vegetal, higiene, controle de alimentos e legislação.
- Eixo empreendedor em gastronomia: neste eixo contextualizam-se os conhecimentos de administração como planejamento de cardápio e seus custos, gestão de empreendimentos gastronômicos, eventos gastronômicos,

responsabilidade social e ambiental, o empreendedorismo e cooperativismo, projeto integrador, seminário de pesquisa em gastronomia e o projeto de criação em gastronomia.

- Eixo profissional em gastronomia: neste eixo apresentam-se os conhecimentos e as influências das grandes escolas gastronômicas: cozinha mediterrânea, asiática, francesa, américas e a cozinha brasileira. Além disso, são contextualizados neste eixo os conceitos da panificação e da confeitaria internacional, ecogastronomia e de harmonização de bebidas. Este eixo é construído gradativamente ao longo do curso com ajuda de visitas técnicas em parcerias com os Restaurantes didáticos que são parceiros do curso.

O próximo Projeto Político Pedagógico que será apresentado é do curso de tecnologia em Gastronomia da Universidade Metodista de São Paulo. Os objetivos gerais do curso são: desenvolver os conhecimentos científicos e tecnológicos para o desempenho profissional e a colaboração para a construção de uma sociedade equilibrada, contribuir para o desenvolvimento da pesquisa em áreas de inovação, sedimentando políticas de inclusão e desenvolvimento humano, desenvolver competências que variam desde o aprimoramento em setores de alimentos e bebidas até as necessidades de atendimento e organização, fornecer o entendimento e a avaliação dos impactos sociais, ambientais e econômicos resultantes da produção, incorporação e gestão de novas tecnologias e novos hábitos de gestão, instigar a capacidade empreendedora e de absorção do processo tecnológico em seus efeitos e causas, proporcionar que haja continuidade no aprendizado e no acompanhamento das mudanças e nas condições de trabalho do futuro profissional, bem como motivar o andamento nos estudos com cursos de pós-graduação e seguintes, e com tudo isso educar para a cidadania.

No que se refere aos objetivos específicos, a instituição os apresenta de forma bem detalhada com dezenove (19) itens expostos em seu PPC, que podem ser reunidos da seguinte forma:

- Promover a ética e a cidadania como fatores de sustentação, com isso promover o conhecimento de diversas culturas alimentares a partir de um ponto de vista histórico;
- Propiciar o contato e a identificação com os utensílios que serão utilizados ao longo do curso, bem como sua utilização, manuseio e higiene;

- Instruir profissionais para a seleção e classificação de diversos produtos utilizados na gastronomia, se utilizando de critérios de aquisição, armazenamento, métodos de conservação.
- Possibilitar o conhecimento sobre as técnicas gastronômicas básicas utilizadas em cozinhas frias, quente, confeitaria, panificação, cozinha brasileira, internacional, dietas vegetarianas e judaicas;
- Fornecer conhecimento de enologia e coquetelaria;
- Formar profissionais capazes de elaborar cardápios de variadas formas, capazes de assumir comando de grandes eventos gastronômicos, fornecer pensamento crítico sobre as relações de gastronomia e sustentabilidade;

Os eixos temáticos foram divididos por competências, que foram divididas de forma cuidadosas em seis (6), quais sejam:

1 – Capacidade empreendedora e compreensão do processo tecnológico: possibilita que o aluno do curso reconheça e aplique as ferramentas de gestão, no que diz respeito ao desenvolvimento de produtos alimentícios, à elaboração de projetos gastronômicos e a administração de materiais e recursos humanos.

2 – Capacidade de desenvolver novas tecnologias: nessa competência pretende-se que o aluno reúna os conhecimentos teóricos e práticos trabalhados durante o curso para aplicar na elaboração de alimentos e bebidas de forma harmoniosa e consciente, tendo ciência das atuais situações precárias que muitos vivem na época atual.

3 – Compreensão e avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias: noções de higiene e segurança alimentar aliados com a consciência dos impactos ambientais que a crescente onda de inovação do ramo de alimentos e bebidas está passando.

4 – Educação permanente: se refere à forma como o aluno irá continuar aprendendo após sair do curso, como será a relação desse profissional com o mercado de trabalho e as condições oferecidas para benefícios mútuos, baseando a postura profissional no humanismo, simplicidade, segurança, ética e criatividade, demonstrando flexibilidade e adaptabilidade aos novos contextos culturais e sociais.

5 – Comunicabilidade: essa competência tem como objetivo aumentar a visão dos egressos do curso no que se refere às formas de comercialização da gastronomia,

embasadas nos conceitos de marketing que são apresentados durante o curso, com isso aumentando a transparência nas relações interpessoais.

6 – Liderança: nesse eixo temático são trabalhados a liderança em equipe, envolvendo responsabilidade, compromisso, habilidades para tomada de decisão, empatia, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz.

A instituição SENAC com suas duas unidades – Pernambuco e São Paulo – possuem único PPC para o curso de tecnólogo em gastronomia, datado de 2016. Quanto aos objetivos gerais a instituição prega por uma formação social do cidadão que egressa no curso, que através do auxílio da pesquisa científica esse cidadão possa contribuir de forma positiva para a sociedade, dando valor a sustentabilidade e à ética. No geral, a abordagem pedagógica vai de encontro com as tecnologias sendo utilizadas a favor dos alunos, incentivando a compreensão e formação do profissional para manter uma aprendizagem contínua e com isso priorizar o desenvolvimento socioambiental e a diversidade nos vários âmbitos.

Os objetivos específicos do curso priorizam o desenvolvimento de competências, a produção culinária, gestão de empreendimentos do ramo alimentício, levando em consideração todos os aspectos econômicos, éticos, ambientais, culturais, nutricionais e sociais de acordo com o meio que estão inseridos, não deixando a sustentabilidade de lado. Com isso, serão desenvolvidos durante o curso noções de técnicas de manipulação de alimentos e bebidas, tendo o cuidado de aproximar os alunos ao máximo da realidade vivida. O curso irá estimular o lado empreendedor de cada um.

No que se refere aos eixos temáticos, a instituição optou por denominar de “linhas formativas”, que são apresentadas da seguinte forma:

- Investigação científica e autonomia: visa a produção científica de forma crítica, com a identificação e análise de problemas, sistematização de conhecimentos e a busca por soluções mais alternativas;
- Empreendedorismo e vivência profissional: tem como intenção, propiciar ao aluno uma visão empreendedora de negócios na área da gastronomia baseando-se em experiências profissionais obtidas anteriormente;
- Ética e cidadania: incentivo ao convívio com a diversidade de ideias, crenças, culturas, para a melhor compreensão de problemas sociais e ambientais, visando o bem estar coletivo.

A seguir uma tabela com as disciplinas ofertadas pelos cursos de graduação citados anteriormente divididas por eixos temáticos definidos pela pesquisadora.

Tabela 3: Disciplinas dos cursos de graduação em gastronomia divididas por eixos temáticos

CURSO	EIXO TÉCNICO/TECNOLÓGICO	EIXO DE FUNDAMENTOS	EIXO COMPLEMENTAR
“CURSO A”	Conhecimento de mercadorias	Química, Nutrição Básica e Higiene dos alimentos	Turismo e Hospitalidade
	Enologia e enogastronomia	Antropologia filosófica, ética e cultura	Liderança e Empreendedorismo
	Cozinha de terroir e gardemanger	História dos hábitos alimentares e comensalidade	Serviços, etiqueta e cerimonial
	Confeitaria e Panificação	Construção histórica e social das cozinhas francesa e italiana	Empreendedorismo em A&B
	Cozinha contemporânea	Introdução à gestão	Gastronomia na recuperação e promoção da saúde
	Cardápios	História das cozinhas ibérica e germânica	Consultoria em gastronomia
	Chocolataria	Trajetória histórica e construção das cozinhas asiática, americana e mediterrânea	Gestão de eventos
	Complexo cozinha/restaurante	América Latina, arte e cultura	Food design
	Bebidas, coquetéis e Zitogastronomia	História dos hábitos alimentares regionais brasileiros	Francês aplicado a gastronomia
	Tecnologia de Alimentos		Metodologia da Pesquisa
Bioquímica dos alimentos			

	Higiene e estrutura cozinha/restaurante		
	Tecnologia culinária e custos		

CENTRO UNIVERSITÁRIO AUGUSTO DA MOTTA	Ciência dos Alimentos	História da alimentação	Cidadania
	Técnicas para Alimentos de Origem Vegetal	Higiene, Legislação e Controle de Alimentos	Leitura e Produção de Textos
	Técnicas para Alimentos de Origem Animal	Estudos Sócio-Antropológicos	Planejamento de Cardápio e Custos
	Panificação		Gestão de Empreendimentos Gastronômicos
	Confeitaria Internacional		Eventos Gastronômicos
	Cozinha Mediterrânea		Responsabilidade Social e Ambiental
	Cozinha Asiática		Empreendedorismo e Cooperativismo
	Cozinha Francesa		Francês técnico para gastronomia
	Ecogastronomia		
	Cozinha Brasileira Sul, Sudeste e Centro Oeste		
	Bebidas e Harmonização		
	Cozinha da América do Sul		
	Cozinha Brasileira Norte e Nordeste		
Cozinha das Américas Central e do Norte			

UNIVERSIDADE METODISTA DE SÃO PAULO	Identificação de alimentos	Identificação de alimentos	Ética em gastronomia
	Estudo experimental dos alimentos	Habilidades básicas	Administração de unidades de alimentação e gerenciamento de RH
	Vegetais e Legumes	Filosofia	Empreendedorismo em negócios gastronômicos
	Amidos	História da alimentação	Logística em gastronomia
	Confeitaria	Bases teóricas	Eventos
	Panificação		Cerimonial e etiqueta
	Cozinha fria		Plano de negócios em A&B
	Carnes e aves		Marketing para bares e restaurantes
	Pescados e frutos do mar		Princípios de decoração
	Projeto em alimentos e bebidas		Cardápios
	Cozinha asiática		Prática de cardápios diferenciados
	Cozinha europeia		Francês instrumental
	Cozinha do novo mundo		Inglês Instrumental
	Enologia		
	Harmonização – vinhos e comida		
Coquetelaria			

FACULDADE SENAC (Pernambuco / São Paulo)	Habilidades de confeitaria	Ciência dos alimentos	Pesquisa, tecnologia e sociedade
	Habilidades de cozinha	Higiene alimentar	Controles operacionais
	Cozinha francesa	História da alimentação	Ética, cidadania e sustentabilidade
	Cozinha italiana	Tipologia de serviços de alimentação	Controles gerenciais
	Serviços de sala e bar	Princípios básicos de nutrição	Empreendedorismo, inovação e economia criativa
	Aperfeiçoamento em confeitaria	Desenvolvimento de conceito gastronômico	Logística de serviços de alimentação
	Cozinha brasileira	Planejamento físico de cozinhas profissionais	Gestão de eventos gastronômicos
	Cozinha mediterrânea	Estudos contemporâneos de gastronomia	
	Cozinhas das américas		
	Cozinha asiática		
	Cozinha fria		
Estudo de bebidas			
Panificação			
Prática de serviços na gastronomia			

Fonte: a autora

O quadro demonstra semelhanças em relação às disciplinas ofertadas pelos quatro (4) cursos nos três (3) eixos. As análises dos dados coletados nos projetos políticos pedagógicos dos cursos serão feitas partindo-se dos agrupamentos de disciplinas e a criação do conhecimento segundo a espiral do conhecimento idealizada por Takeuchi e Nonaka.

Figura 2. Espiral do conhecimento



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

Analisando as disciplinas do **eixo técnico/tecnológico** dos quatro cursos, é possível perceber que as mesmas trazem uma grande quantidade de conteúdos técnicos específicos da gastronomia, predominantemente práticos. Vale destacar aqui, conforme afirma Colaço (2016), a relação que sempre existiu entre a cozinha, cultura e gastronomia levando em consideração questões referentes à identidade, costumes de um povo e de uma época e diversidade cultural. Pode-se afirmar sobre a criação do conhecimento no contexto destas disciplinas técnicas/tecnológicas uma possível presença considerável do processo de **socialização** do conhecimento segundo a espiral dos autores Takeuchi e Nonaka, em que os docentes irão demonstrar suas experiências práticas na arte culinária, delineadas conforme aspectos pessoais envolvendo sua identidade, preferências culturais e formação, ou seja, o conhecimento predominantemente tácito sendo compartilhado com seus discentes. Vale destacar que para que se entenda o referido processo de socialização, estudos futuros contemplando observação dos momentos de ensino e aprendizagem se

fazem necessárias. Todo este conhecimento segue pautado nos conteúdos previstos para cada disciplina, porém, o *modus operandi* das técnicas culinárias de cada docente irão determinar como este conhecimento será compartilhado. O conhecimento explícito apresentado aos discentes ao longo destas disciplinas proporciona o processo de **internalização** – esse processo não pode ser compreendido apenas pelas análises feitas a partir dos PPC – passagem do conhecimento explícito para o tácito. Este processo também faz parte da construção do conhecimento dos discentes uma vez serve de base teórica para o processo de socialização, em que vigora a prioridade da prática e do saber de cada indivíduo.

No contexto das disciplinas do **eixo de fundamentos**, observam-se conteúdos que trazem a história da culinária e gastronomia, aspectos relacionados à nutrição, higiene, conceitos fundamentais, ou seja, o embasamento teórico que pretende explicar a prática. Desta maneira, é possível caracterizar a construção do conhecimento por parte dos discentes basicamente por meio dos processos de internalização e combinação. A **internalização** faz parte de umas das quatro conversões do conhecimento que os autores Takeuchi e Nonaka abordam, ela consiste na modificação do conhecimento explícito para o tácito, que na prática significa um ensinamento do docente na forma teórica (presente em livros, vídeos aulas) repassado ao discente que se utilizará desse conhecimento ainda na forma teórica, porém junto a isso serão incorporadas percepções que esse discente previamente já possuía. Trata-se de um conhecimento disseminado em algum meio explícito formal e internalizado por um indivíduo. Já a combinação é a conversão do explícito para o explícito, que consiste em aplicar um conhecimento previamente adquirido por meio de uma fonte formal de informação, gerando um novo conhecimento explícito. Trazendo para a realidade dos cursos de graduação em questão, este novo conhecimento gerado pode ser representado pelas produções das atividades realizadas pelos alunos.

O **eixo complementar** se caracteriza por um leque de disciplinas que complementam a formação do profissional em gastronomia e observou-se que ele está relacionado ao enfoque que o curso pretende oferecer. Observa-se a presença de disciplinas relacionadas ao estudo de línguas aplicadas à área, sustentabilidade, ética, gestão, eventos, dentre outras. Tais conteúdos demonstram uma importância dada a discussões atuais, especialmente voltadas a oferecer uma formação ampla e que possa preparar o profissional em gastronomia para atuar em diferentes contextos. Especificando a realidade dos cursos analisados, seguem as percepções: No primeiro curso analisado,

“curso A”, observa-se que as disciplinas são mais voltadas às questões de empreendedorismo e eventos – Liderança e empreendedorismo, consultoria em gastronomia, gestão de eventos – isso demonstra o enfoque que é promover um profissional não apenas preparado para a cozinha, mas também para ter noções de administração, instigando o estudante desde o princípio gerir situações que também lhe competem. No Centro Universitário Augusto da Motta também se observam disciplinas voltadas às questões administrativas e de empreendedorismo, trabalhando o lado mais social com questões que envolvem o meio ambiente, além da disciplina de Leitura e produção de textos, desenvolvendo habilidades da escrita, importantíssimas para o exercício de qualquer profissão. A Universidade Metodista de São Paulo possui nesse eixo duas disciplinas de língua estrangeira – francês e inglês – também possui disciplinas ligadas ao empreendedorismo, todas extremamente ligadas à gastronomia de forma direta. Já a Faculdade SENAC apresenta também disciplinas de empreendedorismo, mas se destaca por ter uma disciplina de Pesquisa, tecnologia e sociedade.

Pode-se afirmar, com base no conteúdo analisado que o eixo complementar abrange todas as quatro conversões do conhecimento, uma vez que ele além de complementar os outros eixos, proporciona abrangência na formação dos estudantes da área e possui disciplinas que apresentam conteúdos mais práticos, outras com abordagem mais teórica e outras que apresentam igualmente os dois.

7 CONCLUSÃO

Na relação feita entre eixos temáticos de cada curso e suas disciplinas, pode-se observar grande semelhança entre estes, no tocante à presença dos processos de conversão do conhecimento a partir dos princípios da espiral de Takeuchi e Nonaka. A área da gastronomia, como se observou a partir da análise dos PPC, possui uma forte particularidade que é a presença intensa de conteúdos que devem necessariamente ser repassados de forma prática, ou seja, um docente com seus conhecimentos adquiridos ao longo do tempo os apresentam para os discentes conforme o seu “saber fazer”. O estudo permitiu propor uma reflexão acerca do papel do aprendizado prático em uma área do conhecimento. Qual a importância da aprendizagem prática, se comparada com a aprendizagem teórica? Pode-se considerar as duas formas de aprendizagens como tendo a mesma importância? Existem áreas do conhecimento que requerem necessariamente uma formação mais pautada na aprendizagem prática do que teórica? Talvez estes questionamentos sirvam de proposições para estudos futuros no contexto da Ciência da Informação que, certamente poderá oferecer arcabouço teórico para tal.

O profissional da área de gastronomia encontra-se hoje em um patamar social extremamente respeitado e isto pode ser justificado por se tratar de uma herança europeia, onde se tem a percepção de que a gastronomia é uma profissão de glamour e requinte. O fato de que alguns famosos chefs de cozinha, conhecidos internacionalmente, não cursaram graduação na área e conseguiram realizar uma carreira de sucesso, pode estar intimamente ligado ao fato de que se trata de uma área do conhecimento muito determinada pelo *modus operandi*, ou seja, o “como fazer” na arte de cozinhar. Outro fato observado foi que as características da área de gastronomia favorecem a existência de vários cursos de curta duração (muitos em instituições de renome), que ensinam práticas culinárias específicas e podem servir para complementar a formação destes profissionais, ou, em alguns casos, já serviu também para determinar a carreira de vários. Isto, trazendo para o contexto científico pode justificar o alto índice da informalidade do mercado nesta área do conhecimento.

Pode-se considerar que o estudo atingiu seus objetivos. Em suma, essa pesquisa foi pertinente por conseguir reunir conceitos da Ciência da Informação, especificamente a construção do conhecimento no contexto da Gastronomia. Vale ressaltar que a análise das estruturas curriculares serviu de estudo inicial para entender o processo de geração do conhecimento gastronômico formal. Estudos futuros que contemplem a participação

do pesquisador observando o processo de ensino e aprendizagem nesta área poderão aprofundar o entendimento da geração do conhecimento por parte dos estudantes de gastronomia. Com isso a pesquisa estará apta a abrir novos leques de conteúdos que serão úteis futuramente a pesquisadores de ambas as áreas relacionadas.

REFERÊNCIAS

BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. Lisboa, Portugal; Edições 70, LDA, 2009.

BRASIL, Ministério da Educação e Cultura. **E-MEC – Sistema de Regulação do Ensino Superior**. Disponível em: <emec.mec.gov.br>. Acesso em: 06 jun. 2016.

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

CHOO, ChunWei. **A organização do conhecimento: como as organizações usam a informação para criar significado, construir conhecimento e tomar decisões**. Tradução: Eliana Rocha. São Paulo: Editora Senac, 2003.

CHOU, Chih-Wen Jayden; LO, Szu-Chia Scarlett. **Journal of Library and Information Studies. Exploring Information Use Behavior in the Context of Knowledge Construction**.p.1-27, 2015.

COLLAÇO, Janine HelfstLeicht. **Gastronomia: a trajetória de uma construção recente**. Disponível em: <> Acesso em: 28 abr. 2016.

CRESWELL, John W. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

Direção de graduação. **Projeto pedagógico curso superior de tecnologia em gastronomia presencial**. Águas de São Pedro: Centro Universitário Senac, 2016.

GIL, Antônio Carlo. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 1988.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

JÓFILLI, Zélia. **Piaget, Vygotsky, Freire e a construção do conhecimento na escola.** Pernambuco, n.2, p. 191-208. Disponível em: <<http://www.maxwell.vrac.puc-rio.br/7560/7560.PDF>> Acesso em: 26 set. 2016.

LEAL, Adriana da Silveira. et al. **Projeto político pedagógico: gastronomia.** Rio de Janeiro: Centro Universitário Augusto da Motta, 2016.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.

MINAMI, Carin Priscila Morioka. **Fatores que influenciam o gosto: desafios para gastronomia.** Brasília – DF: Universidade de Brasília, Centro de excelência em Turismo, 2006.

OLIVEIRA, Marlene. **Ciência da Informação e Biblioteconomia: novos conteúdos e espaços de atuação.** Belo Horizonte: Editora UFMG, 2005.

PRESSER, Nadi Helena; SANTOS, Raimundo Nonato Macedo dos; TRAJANO, Bruno Machado. *BrazilianJournalofInformation Science*. **A eficácia do uso da informação na construção do conhecimento: estudo de caso sobre o impacto informacional.** Marília – SP, v.7, n. esp., p. 247- 268, 2013. Disponível em: <<http://www2.marilia.unesp.br/revistas/index.php/bjis/index>> Acesso em: 13 out. 2016.

ROCHA, Keli de Araujo. A evolução do curso de gastronomia no Brasil. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo, v. 4, n. 2, p.11-27. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wpcontent/uploads/2016/03/79_CA_artigo-revisado.pdf> Acesso em: 17 jun. 2016.

RUBIM, Rebeca Elster; REJOWSKI, Mirian. O ensino Superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Revista Científica do Curso de Pós-Graduação Stricto Senso em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí**, Santa Catarina, v.15, n. 2, p. 166-184, 2013. Disponível em: <www.univali.br/revistaturismo>. Acesso em: 05 jun. 2016.

SCATOLIN, Henrique Guilherme. *Perspectivas em Gestão & Conhecimento*. A gestão do conhecimento nas organizações: o legado de Nonaka e Takeuchi. João Pessoa, v. 5, n. 2, p. 4-13, 2015. Disponível em: <<http://periodicos.ufpb.br/ojs2/index.php/pgc>>. Acesso em: 03 out. 2016.

SILVA, Edna Lúcia da; PINHEIRO, Liliane Vieira. **A produção do conhecimento em ciência da informação no Brasil: uma análise a partir dos artigos científicos publicados na área**. Intexto. Porto Alegre: UFRGS, v.2, n.19, p.1-24, 2008.

STRAUSS, Anselm; CORBIN, Juliet. **Pesquisa qualitativa: técnicas e procedimentos para o desenvolvimento de teoria fundamentada**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

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

TARAPANOFF, Kira. **Inteligência, informação e conhecimento**. Brasília: IBICT, UNESCO, 2006.

ZANROSSO, Ana Margarida Gubert; GROCHOT, Fátima Borges Maciel; MAFFESSIONI, Raquel Zanotto. **Princípios epistemológicos**. Caxias do Sul: COOPED, 2007. Disponível em: <<http://www.ceap.br/material/MAT02092010145028.pdf>>. Acesso em: 28 nov. 2016.

ZUCCHERATO, Wilson Roberto. **Projeto pedagógico do curso superior de tecnologia em gastronomia**. São Paulo: Universidade Metodista de São Paulo, 201[?].

WERNECK, Vera Rudge. **Sobre o processo de construção do conhecimento: o papel do ensino e da pesquisa**. Ensaio: aval. pol. públ. Educ., Rio de Janeiro, v.14, n.51, p. 173-196, 2006.

WILLE, Marina Ferreira de Castro, et al. *Encontros Bibli: revista eletrônica de biblioteconomia e ciência da informação*. **Aproximações entre o processo de adaptação de Piaget e os modos de conversão do conhecimento de Nonaka e Takeuchi**. Florianópolis, v. 17, n. esp.1, p.24-39, 2012.

APENDICE A – INSTITUIÇÕES QUE POSSUEM CURSO DE GASTRONOMIA POR ESTADO DO BRASIL

Em Goiás existem 6 curso de gastronomia, todos presenciais:

- Centro Universitário de Anápolis;
- Faculdade Cambury;
- Instituto de Ensino Superior de Rio Verde;
- Pontifícia Universidade Católica de Goiás
- Universidade Estadual de Goiás;

O estado do Amazonas possui dois cursos:

- Centro Universitário de Ensino Superior do Amazonas,
- Faculdade Mauricio de Nassau Manaus
- Faculdade Metropolitana de Manaus

No Estado do Pará: quatro instituições oferecem o curso, são elas:

- Escola Superior Madre Celeste;
- Faculdade Mauricio de Nassau Belém;
- Universidade da Amazônia.

Em Roraima:

- Faculdades Integradas Aparício Carvalho;
- Faculdades Integradas de Cacoal.

No Mato Grosso:

- Centro Universitário de Várzea Grande;
- Faculdade Sinop;
- Universidade de Cuiabá.

No Mato Grosso do Sul:

- Centro Universitário da Grande Dourados;
- Faculdades Integradas de Três Lagoas;
- Universidade Anhanguera.

No estado do Maranhão:

- Faculdade Mauricio de Nassau de São Luís;
- Universidade do CEUMA.

No estado do Piauí:

- Centro Universitário da Faculdade de Saúde, Ciências Humanas e Tecnológicas do Piauí;
- Faculdade Integral Diferencial;
- Faculdade Piauiense;
- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí.

No estado do Ceará:

- Centro Universitário Christus;
- Faculdade de Tecnologia Intensiva;
- Faculdade Mauricio de Nassau de Fortaleza;
- Faculdade Metropolitana da Grande Fortaleza;
- Faculdade Nordeste;
- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará;
- Universidade Federal do Ceará.

Estado do Rio Grande do Norte:

- Centro Universitário Facex;
- Faculdade Mauricio de Nassau de Natal;
- Universidade Potiguar.

No estado de Pernambuco:

- Centro Universitário do Vale do Ipojuca;
- Centro Universitário Mauricio de Nassau;
- Faculdade Boa Viagem;
- Faculdade de Tecnologia Gestão e Marketing;
- Faculdade dos Guararapes;
- Faculdade Estácio do Recife;
- Faculdade Joaquim Nabuco de São Lourenço da Mata;
- Faculdade Joaquim Nabuco do Janga;
- Faculdade Joaquim Nabuco Recife;
- Faculdade Mauricio de Nassau de Caruaru;
- Faculdade Metropolitana da Grande Recife;
- Faculdade Senac Pernambuco;
- Universidade Salgado de Oliveira;
- Universidade Paulista.

No estado de Alagoas:

- Centro Universitário Cesmac;
- Faculdade de Tecnologia de Alagoas;
- Faculdade Mauricio de Nassau de Maceió;
- Faculdade Pitágoras de Maceió.

No estado da Paraíba:

- Faculdade Internacional da Paraíba;
- Faculdade Mauricio de Nassau de Campina Grande;
- Faculdade Mauricio de Nassau de João Pessoa;
- Universidade Federal da Paraíba;
- Universidade Paulista.

No estado de Sergipe:

- Faculdade Serigy;
- Universidade Tiradentes.

No estado da Bahia:

- Centro Universitário Jorge Amado;
- Centro Universitário Estácio da Bahia;
- Faculdade Batista Brasileira;
- Faculdade de Tecnologia e Ciências de Vitória da Conquista;
- Faculdade de Tecnologia e Ciência de Salvador;
- Faculdade Mauricio de Nassau de Lauro Freitas;
- Faculdade Regional da Bahia;
- Faculdade Rui Barbosa;
- Faculdade Unime de Ciências Sociais;
- Universidade Católica do Salvador;
- Universidade Federal da Bahia;
- Universidade Salgado de Oliveira;
- Universidade Salvador.

No estado de Minas Gerais:

- Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora;
- Centro Superior de Ensino de Pesquisa de Machado;
- Centro Universitário de Maringá;
- Centro Universitário do Triângulo;
- Centro Universitário Estácio de Belo Horizonte;
- Centro Universitário Una;
- Faculdade Cidade de Pato de Minas;
- Faculdade de Tecnologia Senac Minas;
- Faculdade Pitágoras de Belo Horizonte;
- Faculdade Presidente Antonio Carlos Teófilo Otoni;
- Instituto de Ciência da Saúde;
- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais;
- Universidade Salgado de Oliveira.

No estado do Espírito Santo:

- Faculdade Novo Milênio;
- Universidade Vila Velha.

Estado do Rio de Janeiro:

- Centro Universitário Augusto Motta;
- Centro Universitário de Maringá;
- Centro Universitário Hermínio da Silveira;
- Centro Universitário Moacyr Sreder Bastos;
- Universidade Candido Mendes;
- Universidade Estácio de Sá;
- Universidade Federal do Rio de Janeiro;
- Universidade Salgado de Oliveira;

Estado de São Paulo:

- Centro Regional Universitário de Espírito Santo do Pinhal;
- Centro Universitário Barão de Mauá;
- Centro Universitário Capital;
- Centro Universitário Clarentiano;
- Centro Universitário da Fundação Educacional de Barretos;
- Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas Unidas;
- Centro Universitário de Maringá;
- Centro Universitário de Votuporanga;
- Centro Universitário do Norte Paulista
- Centro Universitário Estácio Radical de São Paulo;
- Centro Universitário Monte Serrat;
- Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio;
- Centro Universitário São Camilo;
- Centro Universitário Senac;
- Centro Universitário Toledo;

- Faculdade Anhanguera de São Caetano;
- Faculdade das Américas;
- Faculdade de Ensino Superior do Interior Paulista;
- Faculdade de Jaguariúna;
- Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo;
- Faculdade de Tecnologia Ipep de Campinas;
- Faculdade Integrada Metropolitana de Campinas;
- Faculdade Mario Schenberg;
- Faculdade Max Planck;
- Faculdade Método de São Paulo
- Faculdade Paschoal Dantas;
- Faculdade Politécnica de Campinas;
- Faculdade Tecnológica de Santana;
- Instituto Educative;
- Instituto Superior de Ciências Aplicadas;
- União das Faculdades dos Grandes Lagos;
- Universidade Anhanguera de São Paulo;
- Universidade Anhembi Morumbi;
- Universidade Braz Cubas;
- Universidade Católica de Santos;
- Universidade Cruzeiro do Sul;
- Universidade de Franca;
- Universidade de Sorocaba;
- Universidade do Oeste Paulista;
- Universidade do Sagrado Coração;
- Universidade do Vale do Parnaíba;
- Universidade Guarulhos;
- Universidade Metodista de Piracicaba;
- Universidade Metodista de São Paulo;
- Universidade Paulista;
- Universidade Presbiteriana Mackenzie;
- Universidade São Francisco.

No estado do Paraná:

- Centro Universitário Assis Gurgacz;
- CentroUniversitário de Maringá;
- Centro Universitário Filadélfia;
- Centro Universitário Ingá;
- Faculdade Cesumar;
- Faculdade de Ciências Aplicadas de Cascavel;
- Faculdade de Pato Branco;
- Faculdade do Litoral Paranaense;
- Faculdade Guairacá;
- Faculdade Integrada de Guarapuava;
- Faculdade Opet;
- Faculdade União das Américas;
- Pontifícia Universidade Católica do Paraná;
- Universidade do Norte do Paraná;
- Universidade Positivo.

No estado de Santa Catarina:

- Centro Universitário de Maringá;
- Centro Universitário Facvest;
- Faculdade Anhanguera de Joinville;
- Faculdade de Tecnologia Senac Blumenau;
- Faculdade Estácio de Florianópolis;
- Faculdade Metropolitana de Blumenau;
- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina;
- Universidade Comunitária da Região de Chapecó;
- Universidade da Região de Joinville;
- Universidade do Sul de Santa Catarina;
- Universidade do Vale do Itajaí.

No estado do Rio Grande do Sul:

- Centro Universitário de Maringá;
- Centro Universitário Ritter dos Reis;
- Centro Universitário Univates;
- Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves;
- Fundação Universidade Federal de Ciências da Saude de Porto Alegre;
- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha;
- Pontificia Universidade Católica do Rio Grande do Sul;
- Universidade de Caixias do Sul;
- Universidade de Santa Cruz;
- Universidade do Vale do Rio dos Sinos;
- Universidade Federal de Pelotas;
- Universidade Feevale.

APÊNDICE B – CARTA AOS COODENADORES DO CURSO DE GASTRONOMIA

PESQUISA APLICADA – TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Orientadora: Prof^aDr^a Laura Vilela Rodrigues Rezende

Prezado (a) Senhor (a) coordenador (a) do curso de gastronomia, venho por meio desta apresentar a estudante: **Yana Araújo Barreto**, regularmente matriculada no curso de graduação em Biblioteconomia da Universidade Federal de Goiás. A referida estudante está realizando seu Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), cujo tema é: A CONSTRUÇÃO DO CONHECIMENTO E FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL DE GASTRONOMIA NO BRASIL.

Para o sucesso na conclusão da referida pesquisa, serão necessárias análises feitas com base nos Projetos Políticos Pedagógicos dos cursos de gastronomia com pontuação do ENADE superior a três (3). Solicitamos desta maneira que o projeto pedagógico seja enviado ao e-mail da referida estudante para que possamos dar continuidade à pesquisa. Nos comprometemos ainda em retornar os resultados da pesquisa, tão logo seja concluída.

E-mail: yanaaraujobarreto@gmail.com

Agradeço desde já pela atenção na certeza de poder contar com vossa colaboração,

Goiânia, 06 de Outubro de 2016.

Laura Vilela Rodrigues Rezende
Professora orientadora da pesquisa
Curso de Biblioteconomia – UFG