

---

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

### *HIGHER EDUCATION IN GASTRONOMY IN THE CITY OF SÃO PAULO: EXPECTATIONS AND SATISFACTION OF STUDENTS FROM A PRIVATE UNIVERSITY*

Marcelo Malta Werdini<sup>1</sup>  
Mirian Rejowsk<sup>2</sup>  
Claudio José Stefanini<sup>3</sup>

---

Recebido em 23/05/2013  
Aprovado em 19/02/2014

---

<sup>1</sup> Mestre em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi. [marcelo.malta@fmu.br](mailto:marcelo.malta@fmu.br)

<sup>2</sup> Livre-Docente em Turismo na Universidade de São Paulo. [mirwski@gmail.com](mailto:mirwski@gmail.com)

<sup>3</sup> Doutorando em Turismo pelo Centro Universitário FEI. [claudio.stefanini@hotmail.com](mailto:claudio.stefanini@hotmail.com)

---

#### **RESUMO:**

Esta pesquisa, de caráter exploratório-descritiva trata da formação superior em Gastronomia da cidade de São Paulo, a partir das opiniões de dois grupos de alunos – ingressantes e concluintes –, expressas em níveis de expectativa e satisfação com relação a sua formação e ao mercado de trabalho na área. O estudo segue a fundamentação da Gastronomia, sua identidade na cidade de São Paulo, o processo de mitificação construído pela mídia de massa em torno da profissão, assim como aspectos evolutivos e regulatórios do ensino tecnológico em gastronomia no Brasil e em São Paulo. O estudo de campo foi realizado no curso de Tecnologia em Gastronomia das Faculdades Metropolitanas Unidas, com a aplicação de questionário a 115 alunos, sendo 55 ingressantes e 60 concluintes. Os dados coletados foram tratados mediante estatística descritiva e foram criados gráficos e tabelas para apoiar esta análise. A hipótese de que os ingressantes expressam maior glamorização da profissão quanto à sua futura atuação no mercado de trabalho, foi comprovada parcialmente. A comparação entre os níveis de expectativa dos ingressantes e de satisfação dos concluintes comprovam a hipótese de que os níveis dos primeiros são superiores aos segundos. Ao final, apresentam-se novas questões e possibilidades, abrindo espaço para o desenvolvimento de outras pesquisas e abordagens que venham a elucidar aspectos não contemplados nesta pesquisa.

#### **PALAVRAS-CHAVE:**

Hospitalidade. Gastronomia. Formação superior. Expectativa. Satisfação.

#### **ABSTRACT:**

This exploratory-descriptive research deals with the university education in gastronomy in São Paulo city, based on the views of two groups of students — entering students and concluding students —, expressed in levels of expectation and satisfaction relating to their training and the labor market in the area. The study follows gastronomy reasoning, its identity in the city of São Paulo, the myth-making process developed by mass media concerning the profession, as well as evolutionary and regulatory aspects of technological education in gastronomy in Brazil and in São Paulo. The field study was conducted in the course of Technology in Gastronomy of Faculdades

Metropolitanas Unidas, with the application of questionnaires to 115 students (55 entering students and 60 concluding students). The collected data were processed through descriptive statistics and were created graphs and tables to support the analysis. The hypothesis that entering students express greater “glamorization” of the profession as to their future performance in the labor market was partially confirmed. The comparison between the levels of expectation of entering students and the satisfaction of concluding students proved the hypothesis that the levels of the first are higher than the seconds. At the end, new issues and opportunities are presented, opening up space for the development of other researches and approaches which may elucidate untouched aspects in this research.

**KEYWORDS:**

Hospitality. Gastronomy. University Education. Expectation. Satisfaction.

**1. INTRODUÇÃO**

O alimento é inerente à vida de todos os seres. Sua função biológica é a de suprir a demanda de energia e proporcionar elementos para o desenvolvimento e a manutenção do corpo de cada indivíduo vivo. Contudo, o homem desenvolveu com a comida uma relação além das meramente energéticas e estruturais, envolvendo os sentidos em toda a sua capacidade de sutilezas e a visão, o olfato, o paladar, o tato e a audição. Tais sentidos que, primordialmente facilitaram o encontro e a seleção de alimentos não venenosos ou deteriorados, passaram a ditar escolhas mais elaboradas em função dos gostos, aromas e texturas. A cocção intensificou a modificação da experiência e cada vez mais fatores passaram a compor uma refeição humana: a temperatura, a companhia, o ambiente, as emoções e os diversos acontecimentos da vida. Com o passar do tempo os hábitos alimentares foram se modificando.

Sem dúvida, o ato de cozinhar permitiu transformações no alimento, tornando-o digerível, e, mais que isso, evoluindo em técnicas e ingredientes e transformando-o em culinária. (MACHADO, 2012). Assim tem-se o termo culinária como a “a arte de cozinhar” (FERREIRA, 1986, p. 508) e/ou o “conjunto dos pratos característicos de determinada região” (PORTO EDITORA, 2010).

Já o termo Gastronomia é definido por Gomensoro (1999, p. 194) como “a arte do bem comer e do saber escolher a melhor bebida para acompanhar a refeição”; ou como a “arte de cozinhar com o objetivo de proporcionar o maior prazer aos que comem”, o “conhecimento e apreciação dos prazeres da mesa”, ou a “comida típica de determinada região” (PORTO EDITORA, 2010, p. 852).

Algranti (2000) esclarece a evolução do termo, ao dizer que a Gastronomia, do grego “*Gaster* (ventre, estômago), radical *nomo* (lei) e sufixo *ia* de substantivo”, significava “estudo e observância das leis do estômago”, que passou a “preceitos de comer e beber bem”, a “arte de preparar iguarias para obter delas o máximo deleite, tornando-as digestivas”, “arte de cozinhar de maneira a proporcionar o maior prazer a quem come” e “arte de regalar-se com finos acepipes<sup>1</sup> e iguarias”, além de “ato de comer mais por prazer que por necessidade” (ALGRANTI, 2000, p. 252).

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

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

Mas para entender esse cenário é preciso lembrar que os códigos de uma cultura, dentre eles a culinária, identificam as características de um povo. Pode-se dizer, portanto, que a cultura vem sendo passada de geração a geração ao longo dos séculos, e esse processo se deve à comunicação. A culinária é um processo da comunicação, pois, por meio dela, ensinamentos, regras e valores são transmitidos. Há uma identidade cultural nos pratos típicos das regiões e dos países. Na sociedade moderna, em que a comunicação de massa proporciona amplo acesso a todos os tipos de informação, está mais fácil ter contato com a da Gastronomia. E a mídia é responsável também por essa mudança.

Os modernos meios de comunicação de massa, que propagam a informação de maneira global, possibilitaram ao consumidor comum toda espécie de conteúdo relativo à Gastronomia, como livros, revistas, jornais, *sites* de internet, programas televisivos e até mesmo filmes de cinema. Essa facilidade de acesso às informações e aos muitos elementos da Gastronomia atual, juntamente com o interesse ou mesmo o desejo da população por mudanças no consumo e na preparação dos

---

<sup>1</sup> Acepipe é sinônimo de petisco (FERREIRA, 1986, p. 27).

alimentos, culminaram no processo de supervalorização da culinária. Com isso, surgiram diversos cursos, faculdades, de graduação e pós-graduação e houve proliferação de *chefs* de cozinha mundialmente famosos.

O acesso que se tem hoje às informações sobre a Gastronomia e a facilidade proporcionada pelo seu conhecimento permite a qualquer pessoa experimentar ou “experienciar” a Gastronomia em algum nível. Daí o interesse com a formação superior na área, cujos cursos tecnológicos em instituições privadas têm crescido de forma significativa a partir do final da última metade da década de 2000 no Brasil.

Preocupando-se com as reais motivações que levam um aluno a procurar a carreira e com a formação de jovens que possam ter sido iludidos por um discurso fantasioso sobre a mesma, direcionou-se o interesse da pesquisa para a visão destes quanto a aspectos da sua formação superior e do mercado de trabalho.

Ao se buscar literatura sobre esse assunto, deparou-se com falta de pesquisas em Gastronomia no Brasil e rara bibliografia no exterior. Encontraram-se trabalhos sobre a gastronomia relacionada ao Turismo, como a satisfação do turista com um evento gastronômico (CORREIA et al., 2008) ou a satisfação com a sua experiência gastronômica em um destino turístico (KO, 2008). Outro estudo a ser citado foi o de Smith, Costello e Muenchen (2010) sobre os fatores associados à satisfação dos alunos de Hotelaria com programas de estágio e as relações entre a formação, satisfação no trabalho e confiança sobre futuras carreiras. Este último trabalho, apesar de instigante, enfocava o estágio e não a formação mais abrangente dos alunos, embora em área próxima à Gastronomia.

Publicados no Brasil encontraram-se vários trabalhos sobre perfis e opiniões de estudantes de cursos de graduação nas mais diferentes áreas, como os de Schleich (2006), Igue, Barian e Milaneri (2008), Gomes (2011) e Araújo (2011) em áreas distintas do Turismo e da Hospitalidade. Dentre esses trabalhos, o de Araújo (2011), que analisou a percepção de estudantes de um curso de Administração se destacou tanto pela metodologia adotada, se destacou e suscitou o interesse dos autores em realizarem pesquisa similar, mas de menor vulto, em um curso de Gastronomia.<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> Após o término da pesquisa tomou-se conhecimento do trabalho de Keith et al. (2009) sobre as percepções de estudantes e de representantes do mercado sobre a formação profissional em culinária em uma escola do Canadá.

Fixado esse tema, delimitou-se o campo da pesquisa à cidade de São Paulo e ao curso superior de Tecnologia em Gastronomia das Faculdades Metropolitanas Unidas, e encaminhou-se à resolução do seguinte problema: Quais as diferenças entre o nível de expectativa de ingressantes e o nível de satisfação dos concluintes matriculados em um determinado curso de Gastronomia na cidade de São Paulo? Desse problema extraiu-se o objetivo primário como sendo o de verificar as opiniões de dois grupos de alunos – ingressantes e concluintes –, expressas em níveis de expectativa e satisfação com relação a sua formação e ao mercado de trabalho na área. Como objetivos secundários, definiram-se três: a) identificar o perfil dos alunos no ano pesquisado; b) comparar a proximidade entre os níveis de expectativa e de satisfação desses alunos; c) analisar variações entre esses níveis de acordo com o perfil dos mesmos.

Trata-se de uma pesquisa descritiva (DENCKER, 2007), cuja coleta de dados foi realizada por meio de aplicação de questionários e o tratamento destes por estatística descritiva. As hipóteses a serem testadas são duas: a) os ingressantes expressam maior “glamorização” da profissão quanto à sua futura atuação no mercado de trabalho, em termos de renda e colocação profissional; b) os níveis de expectativa dos ingressantes são superiores ao nível de satisfação dos concluintes.

Este artigo inicia-se abordando a glamorização e profissionalização na área da Gastronomia, com ênfase no papel da mídia nesse processo e na evolução e regulamentação da formação superior em nível tecnológico no Brasil. Em seguida aborda os resultados da pesquisa a partir do perfil dos respondentes e dos níveis de expectativa e de satisfação dos mesmos.

## **2. GASTRONOMIA: GLAMORIZAÇÃO E PROFISSIONALIZAÇÃO**

De acordo com Silverston (1999, p. 20) a “mídia<sup>3</sup> filtra e molda realidades cotidianas por meio de suas representações singulares e múltiplas, fornecendo critérios, referências para a condução da vida diária, para a produção e a manutenção do senso comum”. Com isso são criados os mitos que confirmam as histórias, as ideias e os pensamentos presentes no imaginário coletivo, inclusive os conceitos de gastronomia (BARTHES, 2001).

---

<sup>3</sup> Meios de comunicação de massa (FERREIRA, 1986, p. 1133).

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

Hoje o mundo conta com muitos grandes *chefs* em diversos e variados restaurantes. Há uma internacionalização da culinária, pela acessibilidade a produtos e técnicas, mas se mantém o regionalismo. A tradição cedeu lugar à inventividade e a misturas exóticas. Grandes *chefs*, como o espanhol Ferran Adrià<sup>4</sup> e sua cozinha científica, são mundialmente reconhecidos, admirados e copiados.

O que os *chefs* fazem ou deixam de fazer, suas invenções e inovações são amplamente divulgadas. A Gastronomia está mais acessível, fato atribuído também, aos *chefs*-celebridades. Franco (2010, p. 246), fazendo uma menção sobre a Gastronomia, disse o seguinte: “muitos *chefs* se converterão em estrelas da mídia e em estilistas da indústria agroalimentar e da culinária. Simultaneamente, transformar-se-ão em agentes de marketing de alguns produtos”. Essa glamourização da profissão também é apontada pelo *chef* Léo Filho, docente de curso de graduação em Gastronomia (MERGUIZZO, 2011).

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

---

<sup>4</sup> Chef de cozinha Catalão que abalou os conceitos da alta gastronomia nas décadas de 1990 e 2000 com sua abordagem technoemocional e molecular. (SEM, 2009)

Por outro lado, a demanda por profissionais qualificados e a preocupação com o ensino profissional da Gastronomia surge, na verdade, no final do século XIX em um cenário favorável para o surgimento de uma das mais famosas escolas de Gastronomia do mundo, a *Le Cordon Bleu*, fundada em Paris em 1895 (LE CORDON BLEU, 2011). Essa escola que a princípio oferecia cursos profissionalizantes de cozinha, após cinquenta anos passou a oferecer cursos superiores e de pós-graduação em gestão de negócios na área. Nessa época, precisamente em 1946, surge a *Culinary Institute of America* (CIA) que também oferecia cursos profissionalizantes de cozinha e, há 12 anos, vem oferecendo cursos de graduação nos Estados Unidos.

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

A intensa atividade industrial iniciada na década de 1920 que se instalara principalmente na região sudeste do Brasil, estaria em franca expansão na década de 1940. Com o objetivo de preparar a mão de obra para a indústria, o governo fez um esforço para desenvolver a educação e formação técnica e profissionalizante criando o SENAI (Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial) em 1942 e o SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial) em 1946 (MANFRINATO, 2006).

O SENAC participou na formação e aprimoramento de profissionais em diversas modalidades de ensino em várias áreas, mas foi nos cursos de hospitalidade que se tornou a principal referência (MANFRINATO, 2006) no país. Nas instalações do seu hotel em Águas de São Pedro em São Paulo, iniciou em 1970 o curso gratuito de cozinheiro, oferecido em regime de internato, com bolsa auxílio para alunos financeiramente carentes (MIYAZAKI, 2006).

Os cursos profissionalizantes, técnicos em cozinha ou em Gastronomia têm uma parcela na formação dos profissionais operacionais, mas os cursos superiores são atualmente reconhecidos como o principal mecanismo de formação na área. Conforme dados levantados no *site* do Ministério da Educação em novembro de 2012, havia 129 cursos de Gastronomia no Brasil, sendo 8

bacharelados e 121 tecnológicos. Particularmente no estado de São Paulo, dos 33 cursos ativos em 2012, 10 estavam sediados na capital.

A educação superior de graduação e pós-graduação no Brasil é regulamentada pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação - LDB nº 9394 (BRASIL, 1996), que estabelece as diretrizes e bases da educação, além de outras normas correlatas. São considerados cursos superiores de graduação todos aqueles que conferem diploma e título acadêmico, nas modalidades bacharelado, licenciatura e de tecnologia. Os cursos de nível tecnológico foram concebidos como um tipo de formação profissional direcionada para a rápida inserção de mão de obra qualificada no mercado (BRASIL, 2002) e seguem o disposto no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (BRASIL, 2010), criado em uma parceria entre governo, Secretaria de Ensino Profissional e Tecnológico (SETEC) do Ministério da Educação, e as instituições formadoras. É um instrumento que tem o objetivo legitimar os cursos e promover sua constante atualização para que possa atender os avanços do mercado profissional.

Na área da Gastronomia há dois estudos sobre a formação superior que pontuam o perfil e a percepção de alunos que se alinham a aspectos desta pesquisa. Belculfine (2011, p. 6) versa sobre a oferta dos cursos de tecnologia em gastronomia, investigando a percepção de discentes, docentes e coordenadores de duas universidades e de empregadores do setor na cidade de São Paulo, a fim de compreender se as propostas acadêmicas “evidenciam situações e conteúdos alinhados aos interesses da formação do futuro profissional em gastronomia”. Por outro lado, Rubim (2012) investiga o consumo consciente e ético de alimentos como uma realidade e/ou uma tendência na formação superior em gastronomia no estado de São Paulo com base nas propostas acadêmicas e da visão de coordenadores de cursos tecnológicos.

Com relação ao perfil dos alunos participantes da pesquisa, Belculfine (2011) afirma que a maioria dos alunos eram homens, derrubando a crença de que a gastronomia refere-se a uma profissão feminina, solteiros com idade entre 17 e 20 anos e estavam em sua primeira graduação. Rubim (2012) reforça esse perfil com a visão dos coordenadores para quem os alunos eram jovens recém-saídos do ensino médio, com pouca idade ou maturidade para a rotina do curso e do tipo de profissional a ser formado. Em cursos noturnos de algumas instituições, ainda há turmas mistas, com a presença, além desses alunos mais jovens, de “profissionais da área de restauração buscando

a formação superior, profissionais de outras áreas que têm a intenção de abrir seu próprio empreendimento, como também alunos mais velhos, que normalmente buscam ali um passatempo” (RUBIM, 2012, p. 113).

Os principais motivos de ingresso no curso foram o fato de “gostar de cozinhar” ou ter “paixão pela gastronomia”, seguidos por aqueles que pretendem abrir seu próprio negócio na área e os que sonham em ser *Chef* (BELCULFINE, 2011). Vêm a gastronomia como uma opção de carreira, por vezes influenciados pela divulgação na mídia (RUBIM, 2012).

Belculfine (2011, p. 64) destaca que “o interesse econômico por uma profissão ainda é um grande motivador, mas a cada dia cresce a motivação de jovens que buscam cursos que os atraiam de forma pessoal, particular, e não somente econômica”. Para Gondin (2002), a escolha do curso pela afinidade pessoal do aluno eleva em muito a possibilidade de ter sucesso na carreira, muito mais do que a escolha por interesse econômico.

Rubim (2012, p. 114) comenta que a divulgação da profissão nos *sites* dos cursos na Internet destaca a atuação dos egressos ou como gestores e administradores ou como *chef* de cozinha, sem mencionarem “as etapas que esses profissionais percorrem até atingir estes postos”, ou o “estágio inicial de inserção de egressos no mercado”. No entanto, os coordenadores afirmam que os cursos não formam “profissionais completos”, reconhecidos como Chefs.

Com relação à experiência profissional, para Belculfine (2011) a maioria dos alunos atuava ou tinha atuado em operação de restaurantes com menos de dois anos, como estagiário, ajudante ou auxiliar de cozinha, cozinheiro, proprietário, garçom ou nutricionista, mas não nas funções de Chef ou Sous-chef de cozinha.

Embora esses estudos abordem o perfil e a visão dos egressos sobre alguns aspectos da sua formação e do mercado de trabalho, não se debruçam sobre as expectativas ou satisfação dos alunos. Daí a necessidade de se recorrer a estudos em outras áreas, como o de Araújo (2011) com foco em alunos do curso de Administração de uma universidade privada da cidade de São Paulo.

Esse autor, partindo do pressuposto de que há variação na satisfação de ingressantes e concluintes de cursos universitários, analisou as diferentes entre tais níveis, aplicando dois questionários, um para ingressantes e outro para concluintes, a uma amostra de 449 alunos do primeiro, segundo e oitavo semestres do curso, divididos em dois blocos de questões. No primeiro coletaram-se dados socioeconômicos dos alunos e no segundo as respostas a questões sobre as percepções dos alunos quanto a aspectos da sua formação universitária. Utilizou uma escala Lickert de quatro alternativas, cujas respostas foram transformadas em notas de 1 a 10 para medir os níveis de expectativas de ingressantes e os níveis de satisfação de concluintes. Verificou que

[...] o nível médio de expectativa entre os alunos ingressantes é de 7,1 pontos, já, entre os concluintes, o nível de satisfação é de 6,9. Analisando-se, porém, isoladamente, os resultados obtidos por grupos de questões sobre os aspectos da vida universitária, identificam-se níveis distintos de expectativa e satisfação em relação ao resultado médio geral.

Em princípio, [...] não há grandes diferenças nestes aspectos, uma vez que ocorre variação de apenas -0,2 pontos. Porém, partindo-se da quebra dos grupos de questões, é perceptível que quanto maior a abrangência da análise menor será a diferença entre expectativa e satisfação. O inverso ocorre à medida que aumenta a especificidade da análise [...]. (ARAÚJO, 2011, p. 142).

A pesquisa de Araújo (2011) é bem fundamentada e conduzida com metodologia adequada de modo a possibilitar vários cruzamentos de variáveis e análises dos resultados sobre a percepção de estudantes quando aos seguintes aspectos: adaptação ao curso, base de conhecimento para o curso, desenvolvimento da carreira, envolvimento em atividades extracurriculares, expectativas quanto à vida universitária, métodos de estudo, relacionamento com os colegas, relacionamento com os professores e variações entre os perfis identificados.

### **3. ALUNOS INGRESSANTES E CONCLUINTES: PERFIL, EXPECTATIVAS E SATISFAÇÃO**

#### **3.1 Metodologia**

Para o desenvolvimento da pesquisa, adaptou-se a metodologia de Araújo (2011) com a redução das variáveis e das análises dos resultados, tendo em vista o tempo disponível para a finalização da pesquisa. Com isso foram considerados apenas três aspectos dos nove considerados por ele: vida

universitária e curso, adaptação ao curso e desenvolvimento profissional, comparando os níveis de expectativa de ingressantes com os níveis de satisfação de concluintes em cada um deles.

A amostra de alunos é de conveniência, pois somente foram selecionados os que estavam cursando o primeiro e o quarto semestres do curso tecnológico de Gastronomia das Faculdades Metropolitanas Unidas. De um total de 160 ingressantes e 146 concluintes matriculados nesses semestres, 55 ingressantes e 60 concluintes responderam o questionário, compondo a amostra de 115 alunos.

O questionário foi elaborado em duas partes com finalidades distintas. Na primeira, buscou-se caracterizar os dados gerais do respondente, ou seja: semestre em curso, sexo, faixa etária, estado civil, escolaridade prévia, razões de escolha da instituição e do curso, ocupação/atividade profissional atual, faixa salarial atual, atuação no setor de alimentos e bebidas, influência do trabalho no desempenho no curso.

A segunda parte do questionário foi composta por afirmações sobre as expectativas dos ingressantes ao longo do curso e as experiências vividas pelos concluintes desde o início do curso. Utilizou-se a escala Lickert com cinco alternativas com as respectivas pontuações: 1 - discordo totalmente; 2 - discordo parcialmente; 3 - não concordo, nem discordo; 4 - concordo parcialmente; 5 - concordo totalmente. Ao contrário de Araújo (2011), preferiu-se adotar uma escala de 5 pontos, mais recomendável metodologicamente, e não transformá-la em notas de 0 a 10, a fim de não distorcer a visão dos respondentes. Com esses valores atribuídos, pode-se chegar a uma nota média do nível de expectativa/satisfação dos respondentes.

Os questionários foram aplicados aos alunos do Curso de Tecnologia de Gastronomia das Faculdades Metropolitanas Unidas nos períodos matutino e noturno nos dias 21 e 22 de novembro de 2012. Os dados coletados foram registrados em planilha Excel, e tratados mediante estatística descritiva. Calculou-se a média e o desvio padrão das questões de cada categoria e foram gerados gráficos e tabelas para apoiar a descrição e análise dos resultados.

### 3.2 Perfil dos alunos

Dos 115 alunos que responderam os questionários 55 pertenciam ao primeiro semestre (ingressantes), sendo 29 do período matutino e 26 do período noturno; os 60 restantes cursavam o quarto semestre (concluintes), sendo 30 alunos no período matutino e 30 no período noturno. Quanto ao gênero, há certo equilíbrio, com 54% de mulheres e 46% de homens, resultado diferente do obtido por Belcultine (2011), embora com uma expressiva participação de alunos do sexo masculino que coloca em cheque a Gastronomia ser uma “profissão feminina” (NAVAES, 2007).

Em relação à faixa etária, 37% de ingressantes e 28% de concluintes têm entre 20 e 24 anos, sendo, portanto, a faixa etária mais representativa. Em seguida têm-se os alunos entre 25 e 29 anos (21% de ingressantes e 17% de concluintes), entre 30 e 34 anos, (18% de ingressantes e 15% de concluintes), e até 19 anos (15% de ingressantes e 17% de concluintes); com 35 anos ou mais, têm-se os alunos restantes, que representam os menores percentuais. Quanto ao estado civil dos alunos, como já esperado, a maioria tanto de ingressantes (71%) quanto de concluintes (70%) declararam-se solteiros; os demais (30%) são casados, em união estável ou divorciados.

Na pesquisa junto a dois cursos de Gastronomia na cidade de São Paulo realizada por Belcultine (2011), a maioria dos alunos tinha entre 17 e 20 anos, portanto mais jovens do que os da presente pesquisa. A presença de alunos de faixas etárias acima de 25 anos pode refletir, como citado por RUBIM (2012) de profissionais que já atuam na área ou que pretendem atuar nesta.

A escolaridade prévia dos alunos revelou que a maioria deles tinha o ensino médio completo (43% de ingressantes e 43% de concluintes) - ou técnico completo (7% de ingressantes e 13% de concluintes, depreendendo-se que o técnico equivale ao ensino médio. Rubim (2012) ao citar informações dos coordenadores de cursos de Gastronomia em São Paulo também se refere aos discentes como jovens recém-saídos do ensino médio. Com relação ao motivo da escolha do curso de Gastronomia, 40% de ingressantes e 35% de concluintes buscam melhores oportunidades de trabalho; 16% de ingressantes e 17% de concluintes desejam uma formação técnica para aprimorar as atividades que já exercem; 15% de ingressantes e 17% de concluintes almejam um título ou diploma universitário; e 29% de ingressantes e 32% de concluintes alegam outros motivos.

Concorda-se, portanto, com Belculfine (2011) de que o principal motivo da escolha ainda é o interesse econômico.

Em relação aos concluintes, as principais atuações é como funcionário de empresa privada (38%), somente estudante (18%) e estagiário (17%), além de negócio próprio (13%), autônomo (7%), exercer outra atividade (5%) e funcionário público (2%). A proporção de concluintes que atua como estagiário é superior a de ingressantes, mesmo que este não seja obrigatório, pois é uma forma de ingressar no mercado de trabalho.

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

Quanto à inserção no mercado de trabalho ou estágio no setor de alimentos e bebidas observou-se que 31% de ingressantes e 17% de concluintes não trabalham ou não responderam a esta questão. Dos que responderam, 35% ingressantes e 55% de concluintes atuam no setor de alimentos e bebidas, porém 35% de ingressantes e 28% de concluintes não atuam no setor. Percebe-se claramente a maior inserção na área por parte dos concluintes associada à formação superior na área.

Belculfine (2011) aponta que a maioria dos estudantes dos dois cursos que pesquisou atuava em operação de restaurantes, o que somado ao resultado acima, indica ser essas empresas privadas as que mais absorvem alunos dos cursos de Gastronomia.

Associado ao ganho salarial, a maioria dos alunos espera, após o término do curso, tornar-se *chef* de cozinha ou ser um empreendedor do setor. No entanto, há uma maior expectativa dos ingressantes em ser *chef* (55%) do que dos concluintes (25%); para estes a principal expectativa é de empreender

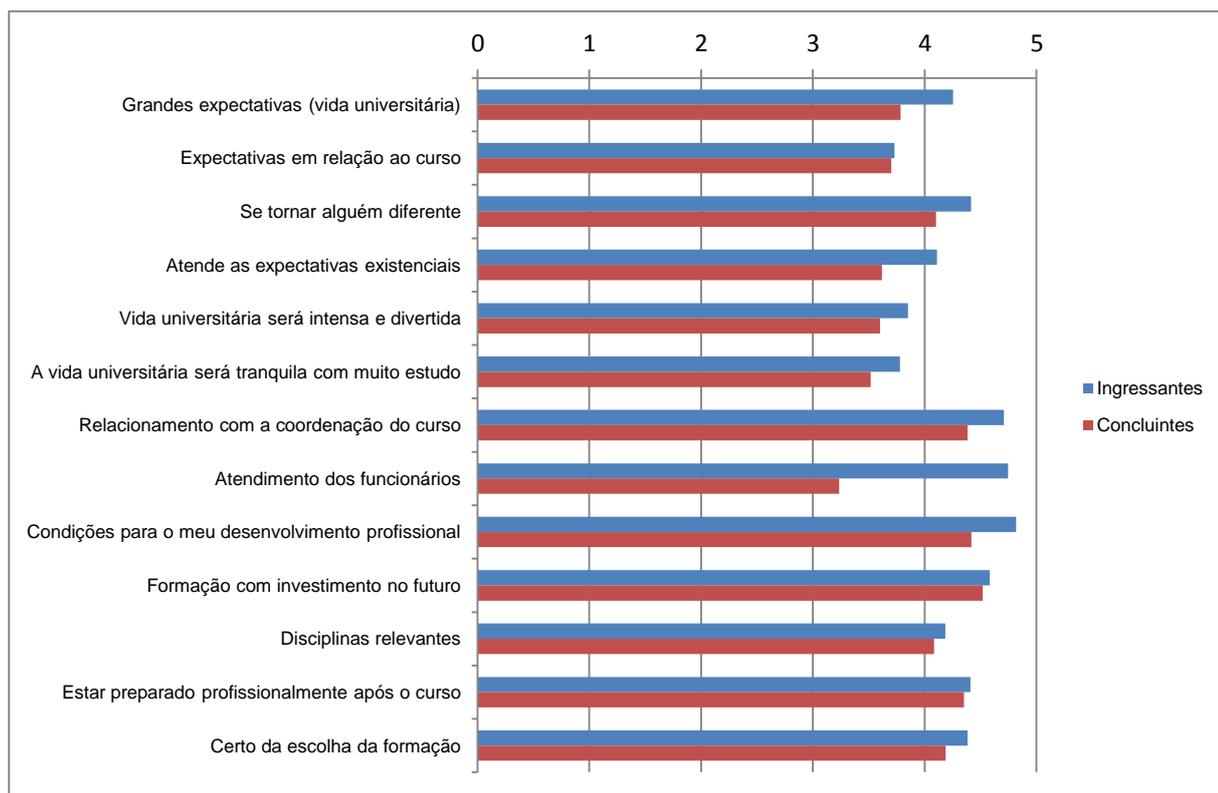
seus próprios negócios (50%) em contrapartida com os primeiros (25%). Os demais ingressantes (20%) e concluintes (25%) vêem-se como cozinheiro profissional ou desejam cozinhar para si próprio, familiares e amigos (*hobby*). Outras atuações citadas foram as de consultor, *personal chef*, gastronomia voltada à sustentabilidade, gastronomia em eventos e *buffets*, e crítica gastronômica.

Tais expectativas de atuação levam os alunos a estimar que, após cinco anos atuando na área, podem obter ganhos salariais mais elevados do que quando formados. Os ingressantes se vêem ganhando de 3 a mais de 20 SM, sendo que a maioria espera ganhar 8 ou entre 10 a 20 SM (65%). Os concluintes vêem-se ganhando de 3 a mais de 20 SM, sendo que a maioria estima esse ganho nas faixas de 8, 9 ou entre 10 e 20 SM (53%).

Verifica-se que a expectativa inicial de ser *chef* dos ingressantes cai pela metade nos concluintes, ou seja, atesta que os cursos não formam esse profissional como citado pelos coordenadores de cursos no estudo de RUBIM (2012). Essa percepção inicial do curso se associa à citada mitificação da gastronomia (BARTHES, 2001) e também à divulgação dos cursos nos sites dos cursos na internet (RUBIM, 2012).

### **3.3 Expectativa e satisfação sobre vida universitária e curso**

Comparando as opiniões dos ingressantes com a dos concluintes, tem-se o gráfico apresentado na figura 1, que mostra as médias das respostas de cada questão sobre a vida universitária e o curso. Estas variaram entre 3,73 e 4,82 pontos para os ingressantes, e entre 3,23 e 4,52 para os concluintes. Verifica-se que com o decorrer do curso, os concluintes avaliam de forma menos positiva a vida universitária e o curso do que os ingressantes, com uma queda de 0,35 pontos na média geral das respostas – 4,31 dos ingressantes e 3,96 dos concluintes. É uma constatação esperada, pois os ingressantes possuem menor conhecimento sobre a profissão e o conteúdo do próprio curso.



**Figura 1:** Níveis de expectativa e satisfação dos alunos em relação à vida universitária e ao curso em 2012.

**Fonte:** Elaboração própria (2013).

Em uma análise inicial pode-se pensar que há uma pequena frustração das expectativas dos concluintes em relação à dos ingressantes, como apontado por Araújo (2011). No entanto, para compreender melhor o que acontece com a visão dos alunos no início e no final do curso, há necessidade de aprofundar a análise das questões formuladas.

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

A avaliação mais baixa foi quanto ao atendimento das expectativas gerais dos ingressantes em relação à vida universitária ao longo do curso, indicando algum nível de desilusão com a formação e/ou a profissão (3,73). Ainda, outras duas questões com níveis baixos de avaliação mostram que

não há um consenso entre os ingressantes se a vida universitária será intensa e vibrante com muito estudo e diversão (3,78), ou se será tranquila com muito estudo (3,85).

Os concluintes avaliam positivamente, em primeiro lugar a formação como investimento no futuro com 4,52 pontos, seguida pelo curso oferecer condições para o desenvolvimento profissional, a contribuição da coordenação para o bom relacionamento entre professor-aluno, aluno-aluno e aluno-direção, e estarem preparados profissionalmente após o curso. Essas questões foram pontuadas em 4,52, 4,42, 4,38 e 4,35, respectivamente, indicando a necessidade e/ou importância da formação universitária e do curso para atuação profissional, além do papel fundamental da coordenação na vivência universitária.

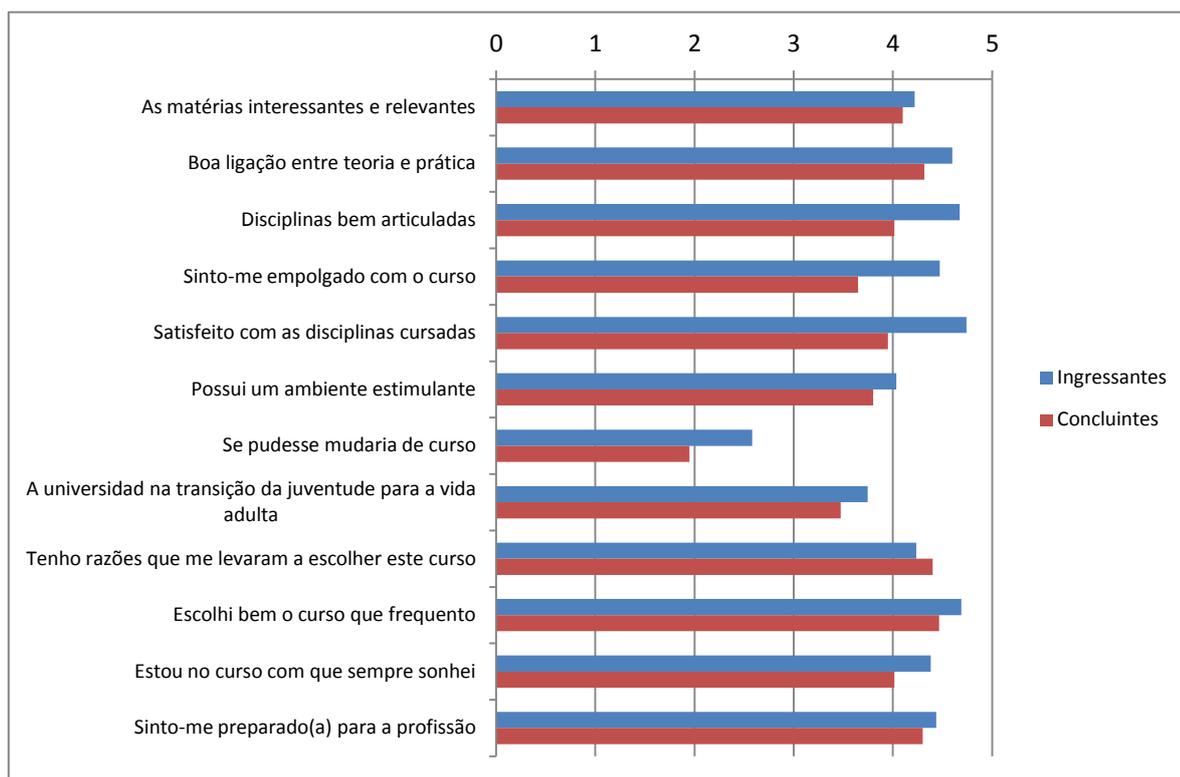
A maior queda da pontuação entre os dois níveis está justamente no bom atendimento dos funcionários, com uma variação de 1,5 pontos dos ingressantes para os concluintes. Parece, então, que esses funcionários privilegiam ou são treinados para atenderem os ingressantes muito mais do que os concluintes.

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

Comparando com a pesquisa de Araújo (2011), os ingressantes apresentaram nível de expectativa nessa categoria de 7,3 pontos e os concluintes de 6,8 pontos, sendo que as questões que apresentam o maior nível de expectativa entre os ingressantes e de satisfação entre os concluintes são aquelas relacionadas ao futuro profissional e à visão do curso como forma de investimento financeiro.

### 3.4 Expectativa e satisfação sobre a adaptação ao curso

Comparando a opinião dos ingressantes com a dos concluintes, a figura 2 mostra as médias das respostas de cada questão sobre a adaptação ao curso, que variam entre 3,75 e 4,74 pontos para os primeiros, e entre 3,47 e 4,40 pontos para os segundos.



**Figura 2:** Níveis de expectativa e satisfação dos alunos em relação à adaptação ao curso em 2012.

**Fonte:** Elaboração própria (2013).

Com o decorrer do curso, os concluintes avaliam de forma menos positiva a adaptação ao curso, assim como no item anterior, com uma queda de 0,36 pontos na média geral das respostas - de 4,23 (ingressantes) para 3,87 (concluintes). No entanto há uma exceção: quanto a terem razões que os levaram a escolher o curso, os concluintes apresentam maior pontuação (4,40) do que os ingressantes (4,24).

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

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

Passando para os concluintes, estes avaliam positivamente a sua adaptação ao curso, principalmente na satisfação com a escolha do curso (4,47 e 4,40 pontos). Também expressam bom nível de satisfação, ao redor de 4 pontos, quanto a um conjunto de cinco questões sobre: ligação entre teoria e prática, preparação para a profissão, matérias interessantes e relevantes, disciplinas bem articuladas e curso que sempre sonhou. Assim como os ingressantes, os menores níveis de satisfação referem-se ao papel da universidade na transição da juventude para a vida adulta (3,47) e na ideia de mudar de curso (1,95). Reforça-se a boa adaptação ao curso pelos alunos, pois considerando esta última questão como negativa, todas as demais questões apresentam avaliações acima de 3 pontos.

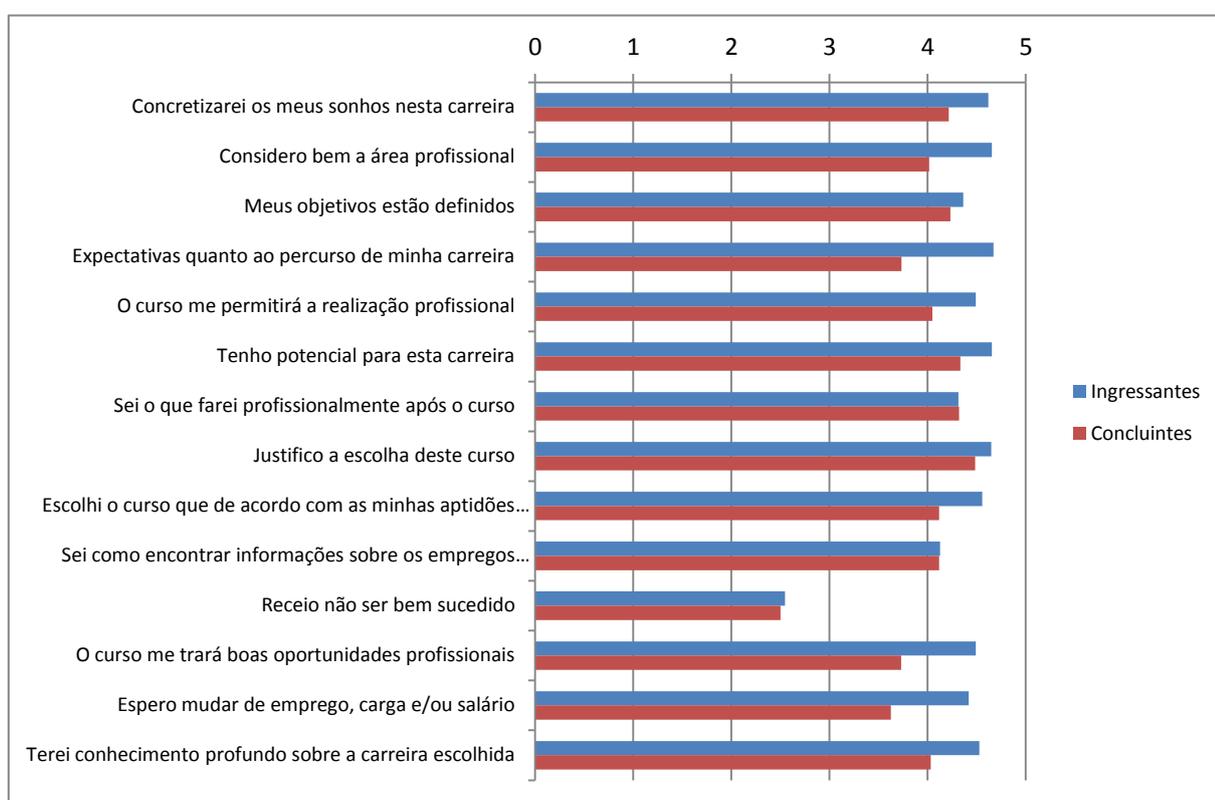
Araújo (2011) verificou variações dos níveis sobre a adaptação do curso - 7,1 do nível de expectativa de ingressantes e 6,9 do nível de satisfação de concluintes. Para os ingressantes as maiores expectativas estão na universidade deve preparar o aluno para a vida e funções que exercerá após a sua formação, um bom curso deve ter articulação entre as disciplinas e nível de curiosidade sobre as disciplinas a serem frequentadas. Para os concluintes as maiores satisfações estão na avaliação positiva das matérias, nas razões da escolha do curso e no reconhecimento de terem feito uma boa escolha.

### **3.5 Expectativa e satisfação sobre ao desenvolvimento profissional**

Comparando os níveis de expectativa de ingressantes com os de satisfação de concluintes sobre o desenvolvimento profissional tem-se a figura 3. Estas variam entre 2,54 e 4,67 para os ingressantes, e entre 2,50 e 4,48 para os concluintes. Acompanhando a tendência dos blocos anteriores, a média geral de satisfação dos ingressantes (4,36) é superior em 0,39% à média dos concluintes (3,97). É uma constatação esperada, pois os ingressantes possuem menor conhecimento sobre a profissão e o conteúdo do próprio curso.

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

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



**Figura 3:** Níveis de expectativa e satisfação dos alunos em relação ao desenvolvimento profissional e ao curso em 2012

**Fonte:** Elaboração própria (2013).

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

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

Para Araújo (2011), este foi o bloco que apresentou maior índice de expectativas por parte dos ingressantes, pois acreditam que irão concretizar os seus sonhos na carreira, que têm potencial para o desempenho na mesma, e têm grandes expectativas no desenvolvimento da sua atividade. Também é alto o nível de satisfação dos concluintes, pois acreditam que concretizarão os seus sonhos na carreira que escolheram.

#### **4. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Os ingressantes e concluintes do curso de Gastronomia da FMU que participaram da pesquisa apresentam um perfil com pequena porcentagem de mulheres a mais do que de homens, sendo a maioria entre 20 a 29 anos, solteiros e com ensino médio ou técnico completo. Uma porcentagem maior de ingressantes declarou ter curso superior incompleto, o que indica a mobilidade de alunos para um curso mais atrativo ou com melhores perspectivas profissionais.

Quanto à ocupação profissional atual, cerca de 40% dos alunos trabalham em empresas privadas, ganham, em geral, até 4 salários mínimos. Dos concluintes que trabalham, mais da metade está no mercado de Alimentos e Bebidas, porcentagem bem acima da porcentagem de ingressantes, o que mostra inserção na área no decorrer do curso.

Os resultados comprovam parcialmente a primeira hipótese da pesquisa, pois embora a maioria dos alunos indique sua atuação futura como *chef*, a faixa salarial após cinco anos de formado indicada pelos concluintes (mais de 20 salários mínimos) é mais alta da citada pelos ingressantes (entre 10 e 20 salários mínimos). Será que os concluintes estão ainda suscetíveis à mitificação da Gastronomia na mídia? Eles se consideram tão bem preparados que poderão ascender, nesse curto período de tempo, como profissionais de sucesso na Gastronomia? Esse resultado pode ter sido impactado pelos alunos que são empreendedores e, munidos de conhecimentos da área, sentem-se

esperançosos em ampliarem ou expandirem os seus negócios? Há outros aspectos a serem considerados para medir melhor a mitificação da Gastronomia junto aos ingressantes, como por exemplo, a escolha da carreira?

A comparação da proximidade entre os níveis de expectativa e de satisfação de alunos e concluintes foi realizada mediante três variáveis: vida universitária e curso, adaptação ao curso e desenvolvimento profissional. O uso de técnicas da estatística descritiva mostrou-se adequada e enriqueceu a análise dos resultados obtidos.

Quanto à vida universitária e ao curso, todos os níveis de expectativa dos ingressantes ficaram acima dos níveis de satisfação dos concluintes, o que é compreensível. Quanto à adaptação ao curso, apenas um nível de expectativa dos ingressantes ficou abaixo do nível de satisfação dos concluintes: razões para a escolha do curso, o que indica que estes tem mais segurança em terem escolhido essa carreira.

As opiniões dos ingressantes e dos concluintes sobre a adaptação do curso apresentam maior aproximação sobre as disciplinas serem interessantes e relevantes, sentirem-se preparados para a profissão e pelas razões de terem escolhido o curso. Por outro lado, a menor variação entre os dois grupos de alunos aparece na empolgação do curso e na satisfação com as disciplinas cursadas, revelando um amadurecimento e uma crítica ao conteúdo disciplinar do curso por parte dos concluintes, além da diminuição da sensação do novo, da descoberta.

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

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

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

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

Ao finalizar esta pesquisa, percebeu-se que os resultados obtidos possibilitam tanto maior conhecimento de quem são e o que pensam os estudantes universitários sobre a sua formação e o mercado de trabalho, quanto se constituem em informações estratégicas da gestão universitária e do próprio curso. No entanto, tais resultados não podem ser generalizados a outros cursos da instituição formadora ou a cursos de gastronomia de outras instituições por se tratar de estudo de caso único.

Apesar de não ter realizado um estudo com a profundidade da pesquisa de Araújo (2011), considera-se ter atingido os objetivos propostos e ter vislumbrado novas propostas de pesquisas sobre a prospecção da visão não apenas de discentes, mas também de docentes, coordenadores e gestores universitários. Uma possibilidade seria a realização de pesquisa similar em outros cursos considerados referência na área, a fim de analisar com maior profundidade e abrangência a formação superior em Gastronomia no Brasil.

## REFERÊNCIAS

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

ARAÚJO, R. F. de. **Perfil, opiniões e expectativas dos ingressantes e concluintes do curso de administração de uma universidade privada de São Paulo**. São Paulo (Mestrado em Educação), Universidade da Cidade de São Paulo, 2011.

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

BELCULFINE, M. N. **Tecnologia em gastronomia: estudo exploratório dos cursos segundo seus atores**. São Paulo (Mestrado em Hospitalidade), Universidade Anhembi Morumbi, 2011.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Ensino Profissional e Tecnológico. **Catálogo nacional de cursos superiores de tecnologia**. Brasília: 2010.

BRASIL. **Lei nº 9.394**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. 20 de dezembro de 1996.

BRASIL. **Parecer CNE/CP No 29/2002**. Trata das diretrizes curriculares nacionais no nível de tecnólogo. 2002.

BUGGE, A. B. **Cooking: As Identity Work**. Centre for Rural Research – Paper no. P-1/03, Norway. Disponível em: <[http://www.um.es/ESA/papers/St3\\_22.pdf](http://www.um.es/ESA/papers/St3_22.pdf)> Acesso em: nov. 2012. The 6th Conference of European Sociological Association: “Aging societies, new sociology, 2003, Murcia, Spain.

**CORREIA, A. et al. The determinants of gastronomic tourists’ satisfaction: a second order factor analysis**. Journal of Foodservice, v. 19, n. 3, p. 164-176, 2008.

**DENCKER, A. de F. M.** Pesquisa em Turismo: planejamento, métodos e técnicas. São. Paulo: Futura, 2007.

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

GOMES, L. I. **Perfil e expectativas dos alunos ingressantes e concluintes no curso de ciências contábeis da Universidade Federal da Paraíba**. João Pessoa (Graduação em Ciências Contábeis), Universidade Federal da Paraíba, 2011.

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

IGUE, É. A.; BARIANI, I. C. D.; MILANESI, P. V. B.. Vivência acadêmica e expectativas de universitários ingressantes e concluintes. **Psico-USF**, Itatiba, v.13, n.2, p. 155-164, 2008.

Keith F. et al. The effectiveness of culinary curricula: a case study, **International Journal of Contemporary Hospitality Management**, v. 21, n. 2, p. 167-178, 2009.

KO, Wen-Hwa. Training, satisfaction with internship programs, and confidence about future careers among hospitality students: a case study of universities in Taiwan. **Journal of Teaching in Travel & Tourism**, v. 7, n.4, p. 1-15, 2008.

LE CORDON BLEU. History. Disponível em < <http://www.cordonbleu.edu>> Acesso em 17 dez. 2011.

MACHADO, J. L. A **Epistemologia da Gastronomia**. Disponível em <<http://www.alimentares.com/colunistas/luis.asp?iAut=5&codTexto=75>>. Acesso em 3 ago. 2012.

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

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

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

NAVAES, C. A. et al. Os homens não são mais os mesmos: um estudo exploratório sobre o comportamento masculino na aquisição de utensílios de cozinha de luxo. **Jovens Pesquisadores**, v. 4, n. 1 (6), jan.-jun./2007

PORTO EDITORA. **Grande Dicionário da Língua Portuguesa**. Porto: 2010.

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

SCHLEICH, A. L. R. **Integração na educação superior e satisfação acadêmica de estudantes ingressantes e concluintes**. Campinas (Mestrado em Educação), Universidade Estadual de Campinas, 2006.

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

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