

Evento: XXV Jornada de Pesquisa  
ODS: 4 - Educação de qualidade

## CONSIDERAÇÕES INICIAIS SOBRE OS CURSOS DE GASTRONOMIA NO BRASIL<sup>1</sup>

### INITIAL CONSIDERATIONS ON GASTRONOMY COURSES IN BRAZIL

Gabrielle Assunção<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Este trabalho é parte da pesquisa para dissertação pertencente ao Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica da Universidade Federal de Santa Maria

<sup>2</sup> Graduada em Superior de Tecnologia em Gastronomia; Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica; UFSM; E-mail: gabriellemizu@gmail.com

**Resumo:** O referido artigo pretende abordar o contexto do surgimento dos cursos de Gastronomia no Brasil, sendo necessário, para isso, analisar alguns momentos importantes da Educação Profissional e o cenário econômico, político, social e educacional. A Educação Profissional e Tecnológica, esta é, historicamente, uma educação que está ligada ao trabalho, então, procurou-se compreender o quão complexa é a relação entre educação e sociedade, o trabalho e a profissionalização. Quanto ao cenário inicial dos cursos das áreas de alimentação, este tipo de formação começou a ser oferecida devida a expressiva demanda no setor hoteleiro e de turismo.

**Abstract:** The referred article intends to approach the context of the appearance of Gastronomy courses in Brazil, being necessary, for this, to analyze some important moments of Professional Education and the economic, political, social and educational scenario. Professional and Technological Education, this is, historically, an education that is linked to work, so we tried to understand how complex the relationship is between education and society, work and professionalization. As for the initial scenario of courses in the areas of food, this type of training began to be offered due to the expressive demand in the hotel and tourism sector.

**Palavras-chave:** Educação, Trabalho, Gastronomia

**Keywords:** Education, Work, Gastronomy

## INTRODUÇÃO

A alimentação é algo de vital importância para humanidade, os hábitos e consumos alimentares passam a sociedade significativamente. Uma das esferas relevantes que permeiam o campo da Gastronomia são os cursos de formação para atuar nos segmentos de alimentação. Para compreender melhor como constituem-se estes cursos, é importante compreender a Educação Profissional e Tecnológica, sendo possível ser analisada por duas óticas, pode-se pensar uma educação para formação tecnicista, mas também, uma educação, para formação omnilateral. Para Manfredi (2016), o sistema de educação escolar

[...] de uma sociedade, como ocorre com as demais instituições sociais – a Igreja, a família, o Estado, as empresas, os sindicatos -, é historicamente datado e situado. É, portanto, produto de um complexo movimento de construção/reconstrução,

**Evento:** XXV Jornada de Pesquisa

**ODS:** 4 - Educação de qualidade

determinado por fatores de ordem econômico-social e político-cultural que definem o contexto em que atuam os diferentes protagonistas sociais, com interesses diferenciados. (p.20)

Esta relação já existe há muito tempo, as ligações existentes entre escolaridade, trabalho e profissão. Compreender o trabalho como princípio de humanização do homem, considerando que ele precisou trabalhar para garantir sua sobrevivência. Sob o aspecto ontológico, é possível analisar o trabalho como o ponto inicial no processo de humanização.

Esta relação já existe há muito tempo, as ligações existentes entre escolaridade, trabalho e profissão. Compreender o trabalho como princípio de humanização do homem, ele precisou trabalhar para garantir sua sobrevivência. Sob o aspecto ontológico, é possível analisar o trabalho como o ponto inicial no processo de humanização.

## METODOLOGIA

Esta pesquisa é do tipo bibliográfica. Para Gil (1991), ela é realizada a partir de um material já elaborado.

Embora em quase todos os estudos seja exigido algum tipo de trabalho desta natureza [...]. As pesquisas sobre ideologias, bem como aquelas que se propõem a análise das diversas posições acerca de um problema, também costumam ser desenvolvidas quase exclusivamente a partir de fontes bibliográficas. (p.48)

Para construção deste estudo a pesquisa bibliográfica foi a que melhor correspondeu ao objetivo.

## UMA EDUCAÇÃO DUALISTA

A educação para uma formação omnilateral, destinada para os bem afortunados, isto é, para os filhos dos colonizadores, foi extinta no ano de 1759, com a expulsão dos Jesuítas nas terras brasileiras. Segundo Caires e Oliveira (2015), a ordem foi dada pelo Marquês de Pombal, foi o primeiro ministro de Portugal, e tomou esta medida com o objetivo de promover mudanças radicais na educação.

Porém o modelo educacional não sofreu significativas alterações, pois tanto os mestre-escola, assim como os filhos da aristocracia rural, haviam sido formados pelos jesuítas, eles se tornaram professores e foram recrutados para as chamadas Aulas e Régias, este tipo de aula foi introduzido pela Reforma Pombalina (CAIRES e OLIVEIRA, 2015. Apud. ROMANELLI, 2010).

Caires e Oliveira (2015), apresentam que, algumas mudanças significativas ocorreram após o ano de 1808 quando a família real foi de Portugal para o Brasil, entre elas, a criação do Colégio das Fábricas, em 1809, porém a implantação das indústrias brasileiras não ocorreu na velocidade esperada, assim, o colégio funcionou até 1811. Outro fator relevante era, juntamente da carência de empreendidos industriais, estes que antes eram proibidos de funcionar, havia também a carência de

**Evento:** XXV Jornada de Pesquisa

**ODS:** 4 - Educação de qualidade

mão de obra para executar diversas funções que naquele momento eram muito importantes para o desenvolvimento do país.

A educação passou por mudanças relevantes neste período colonial, como a criação de Cursos Superiores que não fossem teológicos, e também as primeiras instituições públicas de Ensino Superior, fato este que deixou ainda mais saliente que estavam sendo ofertadas para uma elite aristocrática, pertencente a corte.

É possível observar neste cenário a dualidade educacional que havia, acompanhado de mudanças significativas, também na esfera cultura, em 1820 foi criada a Real Academia de Desenho, Pintura, Escultura e Arquitetura civil, posteriormente foi transformada na Escola Nacional de Belas-Artes, e também neste período o Museu Nacional e outras estruturas que fomentassem a cultura, porém uma parte da população não tinha acesso a esta cultura.

Os menos afortunados e desvalidos da sorte, como eram chamados e também os homens negros, estavam lutando para sobreviver, e criaram seu modo de expressaram-se culturalmente, nas lendas, religiões, demonstrações estas que nos dias atuais conhecemos como cultura popular.

No período imperial, pela primeira vez foi tratado da educação na Constituição Brasileira, fato este que ocorreu em 1824, porém referia-se apenas a gratuidade e os dispositivos referentes a organização dos colégios e universidades. Em 1826, tramitou um projeto de lei, onde contava pela primeira vez na história do país, com uma educação de ensino público nos diferentes níveis de ensino, em 1827 este projeto foi aprovado.

Porém, este projeto teve muitas dificuldades, por conta da falta de professores, de escolas e recursos, tornando muito mais complexo e difícil a tarefa de manter escolas funcionando no Brasil inteiro.

Em 1837 foi criado no Rio de Janeiro o Imperial Colégio de D. Pedro II, destinada a oferecer um Ensino Secundário, e uma formação humanístico e literário. Cabe observar que nesta época a divisão da educação brasileira era a seguinte, o Ensino Superior, com uma formação para desenvolver as atividades de produção para atender à burocracia do Estado, o ensino secundário, que era um preparatório para o Superior, e o Ensino das primeiras letras, sendo este pouco ofertado pelas escolas.

O Estado, buscava desenvolver um tipo de ensino totalmente oposto a este, referente ao nível secundário/superior, onde o objetivo era oferecer uma formação ligada diretamente a força de trabalho e a produção. A criação do Asilo dos Meninos Desvalidos, no Rio de Janeiro, onde os menores abandonados recebiam as instruções referentes ao Primeiro Grau, e eram capacitados para executar algum ofício.

Sob este aspecto, a educação vinha um caráter assistencialista, e os ofícios ensinados eram para aprenderem ofícios manuais, percebe-se que os ofícios manuais eram destinados para os escravos, os órfãos, a parcela desvalida da população, aqueles que não tinham outra opção.

No ano de 1879, o ensino foi modificado, nas escolas de Segundo Grau, foi incluído no currículo os ofícios manuais, para os meninos, e para as meninas, trabalhos com agulhas. Neste período, houve a criação de escolas profissionais no Município da Corte, e nos mais importantes municípios das províncias.

**Evento:** XXV Jornada de Pesquisa  
**ODS:** 4 - Educação de qualidade

## AS TRANSFORMAÇÕES NA SOCIEDADE E NA EDUCAÇÃO

A proclamação da República, que ocorreu em 1889, trouxe significativas mudanças para o país, socioeconomicamente, educacionalmente e culturalmente. O processo de industrialização e urbanização, com eles, surgiram empreendimentos industriais, juntamente com a modernização tecnológica, estes fatores geraram a necessidade de qualificação profissional.

No ano de 1909 foi tomada a medida de transformar as escolas de aprendizes em um único sistema. O modo de produção de vida neste período, juntamente com o desenvolvimento industrial capitalista, mostrou a importância da classe trabalhadora, Manfredi (2016) apresenta o protagonismo destes sujeitos, bem como suas organizações, e movimentos grevistas, estes se espalharam pelos principais centros industriais.

A autora ainda apresenta em sua pesquisa que, no que se refere a organização fabril e as tecnologias presentes não eram tão sofisticadas, desta forma, não era necessário um domínio técnico para realizar as atividades, é possível pensarmos numa expressão ainda atualmente empregada em algumas indústrias, “aprender no chão de fábrica” com os demais companheiros, podemos então relembrar na ‘aprendizagem compulsória’ que era empregada no período colonial, como este modo de um ensinar o outro, como uma prática de educação.

No entanto, as demandas técnicas foram aumentando, surgiu também e necessidade de práticas de formação que atuassem de forma mais sistemática. Com a oficialização do sindicalismo, as medidas autônomas de educação profissional foram extintas.

Durante o Estado Novo, pode-se perceber a ruptura entre o trabalho manual e o trabalho intelectual, a dualidade da educação, de um lado o ensino secundário servindo as elites e do outro lado, o ensino profissional, para as classes menos favorecidas.

Neste período o Estado agia como uma importante agente de desenvolvimento econômico, aconteceu a substituição do modelo agroexportador pelo modelo de industrialização, este contou com investimento público. Manfredi (2016) apresenta esta situação, onde o Estado numa posição de centralidade e a frente de tomadas de decisões importantes relativas aos rumos da economia, posicionando-se em favor dos interesses dos grupos empresariais.

A política educacional autoritária do período do Estado Novo centrou-se na reformulação do ensino regular, legitimando, de modo semelhante ao ocorrido no sistema escolar italiano (por meio da reforma de Gentile, de inspiração fascista), o Ensino Secundário como preparatório e propedêutico ao Ensino Superior, separado dos cursos profissionalizantes. Além disso, beneficiou a articulação de políticas que vieram a favorecer os interesses dos setores empresariais privados e das nascentes estatais em detrimento dos interesses dos grupos populares. (p.74)

A lógica dualista presente na diferenciação e na distinção de classes sociais, permaneceu mesmo após a queda do Estado Novo, segundo Caires e Oliveira (2015), mostram que neste período, a nova organização político-partidária, de cunho populista foi predominante entre os anos 1945 a 1964. Segundo as autoras, a constituição Brasileira se caracterizava pelo seu espírito liberal e democrático

**Evento:** XXV Jornada de Pesquisa

**ODS:** 4 - Educação de qualidade

[...] aproximando-se muito da Carta Magna de 1934, inspirada nos preceitos dos Pioneiros da Educação Nova. Nessa constituição, foi reafirmada a importância da aprendizagem e da capacitação para os trabalhadores menores, que ficaram sob a responsabilidade das empresas industriais e comerciais, conforme já vinha acontecendo, desde 1942 [...] (BRASIL, 1946) [...] Em relação à Educação Profissional, nesse contexto, não se tratava apenas de organizar ou expandir a estrutura existente para ministrar o Ensino Profissional, mas, também, de eliminar as dualidades e restrições incompatíveis com a realidade da sociedade que se vislumbrava com a redemocratização do país. (p.66 e 67)

Caires e Oliveira (2015), mostram que foi um período de expansão econômica acelerada. O plano de metas deste governo, que ficou conhecido como 50 anos em 5, este plano de desenvolvimento, para que pudesse obter sucesso, foi necessário a formação de profissionais de níveis técnicos no país.

Em 1959, as Escolas Industriais e Técnicas, vinculadas ao Ministério da Educação e Cultura (MEC), foram transformadas em Escolas Técnicas Federais (CAIRES E OLIVEIRA, 2015, p.69 e 70, apud. BRASIL, 1959; CUNHA, 1977). Estas escolas apresentavam entre seus objetivos proporcionar uma base cultural de forma geral e uma iniciação técnica, para que desta forma o sujeito pudesse integrar-se na comunidade e participar do trabalho produtivo ou prosseguir seus estudos.

## PROFISSIONALIZAÇÃO DA GASTRONOMIA NO BRASIL

No que diz respeito ao ensino da Gastronomia no Brasil, o primeiro curso oferecido no país, referente a área foi o curso de especialização para garçom, no ano de 1951, ele foi ofertado pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac). JHUN et al., (2009) apresenta que no final dos anos 1960

[...] por meio da cessão em comodato pelo governo do estado do Grande Hotel de Águas de São Pedro e convênios firmados com escolas internacionais (o Lycée Technique Hôtelier Jean Drouant, da França e a École Hôtelière de Lausanne, da Suíça), a oferta de cursos se amplia e intensifica. (p.3)

É necessário analisar o contexto do Senac e a razão pela qual ele foi o primeiro a oferecer cursos profissionais na área de hotelaria, e mais tarde, também foi o pioneiro no Brasil ao oferecer o curso profissional de cozinheiro. Manfredi (2016), compreende a relevância do Sistema S, o qual o Senac pertence, na oferta de cursos dedicados à educação profissional.

Atua nos diferentes níveis e modalidades de educação profissional, mantendo ações que vão desde a educação inicial e continuada (iniciação e qualificação profissional) [...]. Possui uma série de estabelecimentos de ensino e estruturas formativas, nacionalmente distribuídas pelas várias regiões e estados do país. Cada um dos subsistemas [...] que formam o Sistema S está organizado regional e nacionalmente, possuindo organização gestão e financiamentos próprios coordenados nacionalmente. Constitui, portanto, um sistema privado com identidade própria, que se adequa às normas e diretrizes nacionais. [...] desenvolve

**Evento:** XXV Jornada de Pesquisa

**ODS:** 4 - Educação de qualidade

ações gratuitas junto aos setores populares, recebe recursos estatais, mas a gestão e o funcionamento são de responsabilidade dos grupos empresariais que historicamente o sustentam. Nesse sentido, as ações de educação profissional que desenvolvem refletem a visão e a perspectiva do projeto política de desenvolvimento econômico e social desses grupos. Situa-se, portanto, no campo social dos empresários [...]. (p.351)

Ainda sobre este período, Manfredi (2016) apresenta que o Programa Intensivo de Formação de Mão de Obra (PIPMO), os treinamentos ministrados pelos convênios deste programa foram executados pelas instituições que ofereciam formação profissional e pelas escolas técnicas da rede federal, objetivando a capacitação rápida e imediata dos trabalhadores.

Em 1970, o Senac passou a oferecer um curso profissionalizante para cozinheiro na cidade de Águas de São Pedro, em São Paulo. O importante sobre este curso é que ele era oferecido na forma de internato, os sujeitos tinham acesso gratuito a este curso, e eram remunerados para estudar. (MIYAZAKI 2006). Percebe-se a associação para executar o ofício de cozinheiro, era dado para as pessoas menos afortunadas, que eram incentivadas a fazer este curso através de uma remuneração para estudarem as técnicas necessárias para ser um cozinheiro profissional.

Sobre a forma que eram aprendidas as técnicas dentro de um restaurante, JHUN et al., (2009) compreendem que por muito tempo, esta formação profissional no Brasil, ficava por conta da aprendizagem no trabalho

Os jovens à procura de emprego começavam a trabalhar em restaurantes em funções como lavador de pratos ou ajudante geral e, através da observação ou com ajuda de algum Chef ou cozinheiro com mais paciência, iam aprendendo os segredos da profissão e pouco a pouco alcançando cargos mais importantes. (p.2 e 3)

No final da década de 1980, ocorreu um fenômeno relevante para a Gastronomia no Brasil, houve uma expansão dos restaurantes por quilo, ou chamados self service. Entre os públicos frequentadores destes estabelecimentos, consideram-se os trabalhadores e estudantes que por muitas vezes não tinham tempo de ir para casa almoçar. Até então todas as refeições eram feitas em casa, especialmente nas pequenas e médias cidades brasileiras. (ABDALA, 2005)

Embora a demanda por cozinheiros qualificados para trabalhar nestes restaurantes fosse uma realidade, no Brasil, a profissão não era prestigiada, ou valorizada, ela surgiu a partir da força do trabalho dos escravos, historicamente esta profissão sofreu muita discriminação e uma baixa profissionalização.

Na Europa, o cenário era drasticamente oposto, os cozinheiros e padeiros, tinham muita participação e prestígio social. A burguesia da Europa pré-industrial, fora estabelecida baseada nas artes e ofícios, onde a aprendizagem passava de pai para filho, e assim o negócio era perpetuado. Os restaurantes requintados no Brasil, tinham que importar os bons cozinheiros da Europa. (MIYAZAKI, 2006 apud. CAMPOS, 2000)

Nota-se que tanto o cenário social, econômico, educacional estavam passando por transformações. Os primeiros cursos de cozinheiro, oferecidos pelo Senac, eram gratuitos e tinham a duração de 6

**Evento:** XXV Jornada de Pesquisa

**ODS:** 4 - Educação de qualidade

meses, e seu objetivo era profissionalizar pessoas que muitas vezes eram por assim dizer, viviam as margens da sociedade, como por exemplo pessoas saídas da Fundação Estadual do Bem-Estar do Menor (FEBEM). (MIYAZAKI, 2006)

Na década de 1990, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei n. 9.394/96), e também o Decreto Federal n. 2.208/97, eles foram as bases para a reforma do ensino profissionalizante. A reforma do ensino, tanto o médio quanto profissional, que ocorreram no governo de Fernando Henrique Cardoso (FHC), foram resultado de diversas disputas político-ideológicas, foram diversos projetos propostos por diferentes grupos sociais. (MANFREDI, 2016)

Nesta linha de raciocínio, as políticas do então governo, com vistas a implementar uma nova ordem nas estruturas de produção e consumo de bens e serviços, repousaria em uma forte base de sustentação a ser construída por uma sólida educação geral tecnológica, voltada para a preparação de profissionais capazes de absorver, desenvolver e gerar tecnologia. (KUENZER 1997, P.40 apud MANFREDI, 2016 p.90 e 91)

No ano de 1994, o Senac ofertou o primeiro curso de qualificação profissional em Águas de São Pedro, São Paulo, notando a diferença entre a profissionalização rápida que era ofertada de forma gratuita para as pessoas saídas da FEBEM, e para aquelas que encontraram no trabalho em restaurantes uma forma de conseguir o seu sustento. (MIYAZAKI, 2006)

O cenário agora era outro, nos últimos anos o crescente número de restaurantes pelo país inteiro, não apenas os restaurantes self service mas também restaurantes requintados, o hábito de comer fora, já não era mais só dos trabalhadores e estudantes com pouco tempo, mas o ato de comer fora tornara-se prazeroso, um tipo de lazer, frequentar bons restaurantes.

Para isso, como já fora colocado, o Brasil teve de importar renomados cozinheiros da Europa, e para ensinar os brasileiros interessados a aprender a cozinhar e trabalhar neste segmento em ascensão, os restaurantes finos, foram contratados professores internacionais. O curso denominado era o de Cozinheiro Chefe internacional (C.C.I.), em parceria com o The Culinary Institute of America (C.I.A.), uma instituição de renome internacional de ensino de culinária da América. (MIYAZAKI, 2006)

O curso em questão era composto por um corpo docente variado, alguns professores vinham dos Estados Unidos, com uma vasta experiência profissional, e outros eram chefes de cozinha brasileiros renomados ou chefes estrangeiros que viviam no Brasil. Este curso era pago, e certamente fora um divisor para os cursos de Gastronomia.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Gastronomia como negócio, oferece para o profissional que opta seguir por este caminho, uma forma de se manter, compreendendo seu espaço no mundo todo, ao expressar o que uma pessoa pode criar e recriar, e assim vender seu produto, porém, reconhece sua complexidade, ao dizer que a arte aprendida e desenvolvida é transformada, mas ela também carrega a diferenciação social e cultural entre as pessoas.

**Evento:** XXV Jornada de Pesquisa

**ODS:** 4 - Educação de qualidade

Ao reconhecer a profissionalização do ofício de cozinheiro, o lugar que este sujeito ocupava na sociedade e no mundo do trabalho, e a forma com que a Gastronomia corroborou para ascensão deste segmento, mas os cursos, que antes eram oferecidos de forma gratuita, foram sendo reformulados, e as significativas mudanças, assim como o aumento de oferta destes cursos, sendo ofertado por instituições públicas e privadas.

Ao analisarmos os caminhos que a Educação Profissional e Tecnológica perpassou no Brasil, considerando os primeiros cursos de Gastronomia do Brasil sendo oferecidos como cursos técnicos, e, como os hábitos e consumos alimentares modificaram-se, assim como os lugares onde as pessoas fazem suas refeições, e conseqüentemente os profissionais que atuam nestes espaços também sofreram mudanças em suas formações, para atender esta demanda que segue transformando-se. A forma como os profissionais da alimentação são vistos pela sociedade também foi modificando-se. Compreende-se que a Gastronomia abrange esferas para além da alimentação, ela percorre a sociedade de forma abrangente.

## REFERÊNCIAS

ABDALA, M.C. Do tabuleiro aos self-services. Caderno Espaço Feminino, Uberlândia, v.13, n.16, p 97-118, 2005.

CAIRES, V. G. e OLIVEIRA, M. A. M. Educação profissional brasileira: da colônia ao PNE 2014-2024. Editora Vozes, 2015.

GIL, A. C. 1946- Como elaborar projetos de pesquisa. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1991.

JHUN, S.; NERI, M.; RODRIGUES, H. Tecnologia em Gastronomia em São Paulo: Docentes Práticos em Atuação na Universidade Anhembí Morumbi. Anais do VI Seminário ANPTUR, p. 1-12, 2009. São Paulo: ANPTUR.

MANFREDI, S. M. Educação Profissional no Brasil: Atores e cenários ao longo da história. Paco Editorial: 2016.

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

**Parecer CEUA:** 3.069.588