



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS TERESINA ZONA SUL - PROF. MARCÍLIO RANGEL

MAYRA OLIVEIRA ARCOVERDE

**FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA EM UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA
EM TERESINA - PI: PERFIL E EXPECTATIVAS DE DISCENTES E EGRESSOS**

TERESINA
2016

MAYRA OLIVEIRA ARCOVERDE

**FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA EM UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA
EM TERESINA - PI: PERFIL E EXPECTATIVAS DE DISCENTES E EGRESSOS**

Trabalho de conclusão de curso apresentado
ao curso de Graduação em Tecnologia em
Gastronomia do Instituto Federal de
Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí -
IFPI.

Orientadora: Prof.^a Me. Luanne Moraes Vieira
Galvão

TERESINA

2016

FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA EM UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA EM TERESINA - PI: PERFIL E EXPECTATIVAS DE DISCENTES E EGRESSOS

Trabalho de conclusão de curso apresentado
ao curso de Graduação em Tecnologia em
Gastronomia do Instituto Federal de
Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí –
IFPI.

Orientadora: Prof.^a Me. Luanne Moraes Vieira
Galvão

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Me. Luanne Moraes Vieira Galvão– IFPI
(Orientadora - Presidente)

Prof.^a Bruna Maria de Oliveira - IFPI
(1º Examinadora)

Prof.^a Me. Marília Alves Marques de Sousa - IFPI
(2º Examinadora)

Prof.^a Me. Mariana de Moraes Sousa IFPI
(Suplente)

TERESINA

2016

AGRADECIMENTOS

A Deus por ter me dado força de vontade para nunca desistir apesar das dificuldades.

À minha companheira de jornada da vida e do curso, dedico meu mais sincero agradecimento, por tudo o que fez por mim durante toda minha vida e pelo imenso amor que me dedica. Não consigo mensurar o amor e a admiração que sinto por minha querida mãe.

Agradeço à professora Luanne Morais, por suas preciosas orientações e por nos fazer ver que valia a pena continuar esta trajetória, apesar de todas as pedras no caminho da vida. O seu abraço naquela primeira reunião foi encorajador. Obrigada!

Agradeço a todos os professores, funcionários da instituição e colegas de turma. Em especial a Erice Oliveira, Nina Fernandes e Socorro Santos, as companheiras de grupo "assim como era no princípio agora e sempre".

Agradeço ainda à minha família e meus amigos queridos, pelo apoio e consideração, destacando aqui Mayra Couto e Antony Sampaio.

Agradeço à minha prima Daniela Caruza e à tia Marília Borges, pelo exemplo e incentivo, além do carinho e do precioso auxílio.

E por fim, agradeço aos discentes e egressos do curso que cooperaram com esta pesquisa e à coordenadora Marília Marques pela contribuição com informações e dados imprescindíveis a este estudo.

“A lei de ouro do comportamento é a tolerância mútua, já que nunca pensaremos todos da mesma maneira, já que nunca veremos senão uma parte da verdade e sob ângulos diversos”.

Mahatma Gandhi

RESUMO

A gastronomia vem sendo muito valorizada na atualidade, despertando o interesse de pessoas que desejam profissionalizar-se na área para se inserir nesse nicho de mercado. Por conta disso, cada vez mais surgem cursos de gastronomia no Brasil. Este estudo visa levantar dados sobre discentes e egressos de um curso de Tecnologia em Gastronomia em uma instituição pública de Teresina, avaliando também suas expectativas e satisfações com o curso, a instituição e mercado de trabalho. Para tanto, utilizou-se como ferramenta, questionários que foram aplicados com 56 discentes e 6 egressos. A pesquisa traz ainda dados sobre a evolução do ensino superior no Brasil, com enfoque nos cursos de Gastronomia. Por fim, apresentam-se os resultados, detalhando o perfil dos estudantes, que são em maioria do gênero feminino, solteira, com mais de 30 anos e que percebem o mercado local como aberto ao seu desenvolvimento profissional.

Palavras-chave: Gastronomia. Formação superior. Expectativa. Satisfação.

ABSTRACT

Gastronomy has been highly valued today, arousing the interest of people who want to professionalize in the area to enter this market niche. Because of it gastronomy courses spreads in Brazil in growing trend. This study aims to collect data about students and graduates of a course of Technology in Gastronomy in a public institution of Teresina, also evaluating their expectations and satisfaction about the course, the institution and the labor market. Therefore, it was used questionnaires that were applied with 56 students and 6 graduates. The survey provides data about the evolution of higher education in Brazil, focusing on gastronomy courses. Finally, we present the results, detailing the profile of the students, who are mostly female, single, have more than 30 years and share a vision of a promising local market open to their professional development.

Keywords: Gastronomy. Higher education. Expectation. Satisfaction.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Quadro 1 – Distribuição dos cursos superiores no Brasil por Regiões e Unidades Federativas.....	14
Gráfico 1 – Período em que os discentes estão matriculados.....	20
Gráfico 2 – Gênero de discentes e egressos	21
Gráfico 3 – Faixa etária de discentes	22
Gráfico 4 – Faixa etária de egressos.....	22
Gráfico 5 – Estado civil de discentes e egressos.	23
Gráfico 6 – Nível de escolaridade prévia de discentes e de egressos.	24
Gráfico 7 – Motivação para a escolha da Instituição por discentes e egressos.	25
Gráfico 8 – Motivação para a escolha do curso de Tecnologia em Gastronomia por discentes e egressos	27
Gráfico 9 – Atividade profissional exercida pelos discentes.....	27
Gráfico 10 – Atividade profissional exercida pelos egressos	28
Gráfico 11 – Faixa salarial dos discentes.....	29
Gráfico 12 – Faixa salarial dos egressos	29
Gráfico 13 – Inserção no setor de alimentos e bebidas por discentes e egressos...	30
Gráfico 14 – Trabalho ou estágio na área quando egressos ainda estavam no curso	31
Gráfico 15 – Influência de estágio ou trabalho no desempenho do curso.....	32
Gráfico 16 – Opinião dos respondentes quanto ao mercado de trabalho na área de Gastronomia.....	32
Gráfico 17 – Expectativa de atividade profissional dos participantes da pesquisa...	33
Gráfico 18 – Expectativa de empregabilidade dos discentes	34
Gráfico 19 – Alcance das expectativas dos egressos quanto ao curso.....	35
Gráfico 20 – Curso de Gastronomia como facilitador da vida profissional dos egressos.....	36

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

CBO – Classificação Brasileira de Ocupações.

CEFET-PI – Centro Federal de Educação Tecnológica do Piauí.

ENEM – Exame Nacional do Ensino Médio.

ETFPI – Escola Técnica Federal do Piauí.

IFPI – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí.

LDB – Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

MEC – Ministério da Educação.

PDI – Plano de Desenvolvimento Institucional.

SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial.

SM – Salário Mínimo.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
1 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	11
1.1 Ensino Superior no Brasil	11
1.2 Ensino Superior de Gastronomia no Brasil	12
1.3 Dados da Instituição e do curso escolhidos	15
2 OBJETIVOS.....	18
2.1 Objetivo Geral	18
2.2 Objetivos Específicos	18
3 METODOLOGIA	19
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO	20
CONSIDERAÇÕES FINAIS	38
REFERÊNCIAS.....	40
APÊNDICE A	44
APÊNDICE B	47
ANEXO 1.....	50

INTRODUÇÃO

A gastronomia é um tema de destaque na atualidade, sendo apresentada em programas de televisão, *blogs*, *sites* e redes sociais, revistas e guias especializados, dentre outros meios. Por conta desse sucesso na mídia, as carreiras nessa área têm sido cada vez mais procuradas. Com isso, podemos observar o crescimento dos cursos superiores de gastronomia no Brasil.

A 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 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, programas e livros culinários, filmes etc. (WERDINI, 2013, p 13).

Na capital do estado do Piauí, é possível perceber a grande demanda por profissionais nessa área, já que o mercado gastronômico da cidade se encontra em expansão, com consumidores cada vez mais exigentes por sabor, diferenciação e qualidade. Diante deste panorama, é fundamental a implantação de cursos de Gastronomia em Teresina, para posicionar no mercado, profissionais qualificados e capacitados para suprir as novas demandas.

Em 2011, foi instaurado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI, especificamente, no *Campus* Teresina Zona Sul, o curso de Tecnologia em Gastronomia, com objetivo de oportunizar uma sólida e ampla formação, no âmbito profissional e humano, para indivíduos que desejem adquirir competências práticas, intelectuais, cognitivas e sociais para atendimento das demandas do mundo do trabalho e da conjuntura econômica atual (IFPI, 2013).

O curso de Tecnologia em Gastronomia do IFPI funciona há seis anos e formou duas turmas. Devido a isso, verificou-se necessária a existência de estudo sobre o perfil de seus discentes e egressos; e quais suas expectativas e percepções sobre o curso e o mercado de trabalho em que se inserem ou pretendem atuar, configurando-se, portanto, o objetivo desta pesquisa.

1 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

1.1 Ensino Superior no Brasil

O ensino superior no Brasil teve início somente em 1808, com a chegada da Família Real Portuguesa. Nesse período, até o início da República em 1889, houve a implantação de escolas autônomas para formação de profissionais liberais, de exclusiva iniciativa da Coroa (DURHAM, 2003, p. 2). Antes disso, os jovens de família com mais condições financeiras viajavam para a Europa com o objetivo de completar seus estudos (ROCHA, 2014, p. 42).

Somente na década de 1930, surgiram as primeiras universidades brasileiras, como a Universidade de São Paulo, fundada em 1934 (FRANCO, 2008, p.54). Na segunda metade da década de 1950, houve um movimento estudantil pela reforma do sistema educacional, que visava à ampliação de vagas nas universidades públicas e gratuitas. Entre os anos de 1960 a 1980, a quantidade de matrículas aumentou em virtude do crescimento econômico do país (ROCHA, 2014, p. 43).

O início da década de 1980 foi uma época de crise e de transição no país e, para o ensino superior, foi um período de estagnação. Porém, entre 1985 e 1990, o número de instituições de ensino superior aumentou, por conta do processo de redemocratização gradual do país (DURHAM, 2003, p. 3).

Em 1996 foi promulgada a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB, que trouxe algumas inovações para o ensino superior (ROCHA, 2014, p. 44). Essa Lei trouxe mudanças importantes, pois definiu a posição das universidades no sistema de ensino superior, exigindo a articulação entre ensino e pesquisa, com produção científica comprovada como condição necessária para o seu credenciamento (DURHAM, 2003, p. 33).

Entre outras disposições, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB - passou a exigir das universidades qualificação do corpo docente, avaliação e credenciamento periódico das instituições, exigência essa necessária ao reconhecimento dos cursos, além de outros mecanismos de controle de qualidade do ensino (BRASIL, 1996).

Após esse período, o ensino superior no Brasil continuou em expansão, principalmente, por causa do aumento de vagas em instituições privadas. Em 2002,

o número de alunos matriculados em graduações presenciais chegou a 3,5 milhões (RÉGNIER & PORTO, 2003, p.65). Essa ampliação das matrículas aconteceu devido ao crescimento do número de concluintes do ensino médio; à necessidade de aquisição de competências essenciais para enfrentar um mercado de trabalho; às facilidades propiciadas pelo desenvolvimento tecnológico; e às expectativas dos estudantes e de suas famílias.

Segundo o Censo da Educação Superior de 2013, no país, havia 2.391 instituições de ensino superior, com mais de 6,3 milhões de matrículas, sendo a maior parte em cursos de bacharelado, seguido dos de licenciatura, porém a modalidade que demonstrou maior crescimento em matrículas foi o grau tecnológico (BRASIL, 2015a).

Sendo assim, no Brasil, são considerados cursos superiores de graduação todos aqueles que conferem diploma e título acadêmico, nas modalidades de bacharelado, de licenciatura e de tecnologia (WERDINI, 2013, p. 45). Os bacharelados promovem a formação de profissionais de nível universitário, os tecnológicos são direcionados para a rápida inserção do profissional no mercado e os cursos de licenciatura formam professores.

1.2 Ensino Superior de Gastronomia no Brasil

Ao longo do tempo, a gastronomia tem se profissionalizado, gerando a busca e a oferta de cursos de qualificação profissional, desde os cursos de capacitação básica, técnicos e até superiores.

Atualmente, no Brasil, os interessados na formação superior em gastronomia, encontram cursos de tecnologia e bacharelado em universidades, tanto públicas quanto particulares. Porém, a oferta de cursos em nível de graduação só teve início em 1999.

Em 1964, o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC - ofertou o primeiro curso de formação profissional para cozinheiros, e, em 1970 iniciou a oferta do curso de cozinheiro em Águas Claras, São Paulo (RAMPIM, 2010, p. 31-32).

Apenas em 1999 surgiram os primeiros cursos superiores de gastronomia no país: o Curso de Bacharelado em Turismo com Habilitação em

Gastronomia na Universidade do Sul de Santa Catarina, em Florianópolis; o Curso Superior de Formação Específica em Gastronomia no formato sequencial na Universidade Anhembí Morumbi em São Paulo; e o Curso de Gastronomia nas modalidades sequencial e graduação na Universidade do Vale do Itajaí em Balneário Camboriú. No ano seguinte o SENAC passou a oferecer o curso de Tecnologia em Gastronomia, proporcionando aos egressos deste curso a possibilidade de seguir carreira prática na cozinha ou acadêmica (ROCHA, 2014, p. 56)

De início, a oferta de cursos era inexpressiva, porém, após a década de 2000, com a forte influência da mídia, a busca aumentou e, conseqüentemente, a oferta. Além da glamourização da gastronomia, ocasionada, principalmente, por programas de televisão que valorizam a profissão de *chef* de cozinha, há também os fatores econômicos, visto que o mercado de alimentação tem crescido bastante nos últimos anos e atraído investimentos.

Conforme dados levantados no *site* do Ministério da Educação - MEC, em abril de 2016, havia 198 cursos superiores de gastronomia no Brasil, estando, atualmente, 16 extintos (Quadro 1, na página a seguir). Desses cursos, 2 são sequenciais, 9 bacharelados e 187 de tecnologia, percebendo-se assim a predominância dos cursos tecnológicos nessa área (MEC, 2016).

No estado do Piauí existem oito cursos de Tecnologia em Gastronomia registrados, porém dois já foram extintos e somente três estão na ativa, sendo dois na capital, um em instituição pública e outro em particular (MEC, 2016).

Segundo o Catálogo Nacional dos Cursos Tecnológicos de 2010, desenvolvido pelo Ministério da Educação, a carga horária mínima para o curso deve ser de 1.600 horas. E recomenda, ainda, uma infraestrutura básica que contemple biblioteca, incluindo acervo específico e atualizado; cozinha fria e quente; laboratório de bebidas; laboratório de informática com programas específicos; laboratório de panificação e confeitaria; e restaurante didático.

O catálogo ainda indica que o profissional com a formação de Tecnologia em Gastronomia é aquele que:

concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais. Empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, *catering*, bufês, entre outras, são possibilidades de locais de atuação deste profissional. O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes, além da criatividade e atenção à qualidade são essenciais nesta profissão, em que o alimento é uma arte (BRASIL, 2010, p. 44).

De acordo com a Classificação Brasileira de Ocupações - CBO, em seu código 2711, os tecnólogos em gastronomia ou gastrólogos:

criam e elaboram pratos e cardápios, atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos. Gerenciam brigada de cozinha e planejam as rotinas de trabalho. Podem gerenciar, ainda, os estoques e atuar na capacitação de funcionários (CBO, 2016).

Até o momento da finalização deste trabalho, a profissão de gastrônomo ou gastrólogo ainda não havia sido regulamentada. No entanto, tramita na Câmara dos Deputados, o Projeto de Lei nº 2079/2011, que propõe a regulamentação do exercício da atividade (BRASIL, 2011).

Quadro 1 – Distribuição dos cursos superiores de Gastronomia em atividade no Brasil por Regiões e Unidades Federativas.

Região / Unidades Federativas	Quantidades
Centro-Oeste	Total: 21
Distrito Federal	5
Goiás	6
Mato Grosso do Sul	5
Mato Grosso	5
Nordeste	Total: 55
Alagoas	2
Bahia	12
Ceará	8
Maranhão	3
Paraíba	4
Pernambuco	14
Piauí	6
Rio Grande do Norte	3
Sergipe	3
Norte	Total: 10
Amazonas	4
Amapá	0
Acre	0
Pará	4
Rondônia	1
Roraima	0
Tocantins	1
Sudeste	Total: 53
Espírito Santo	2
Minas Gerais	14
Rio de Janeiro	11
São Paulo	26
Sul	Total: 43
Paraná	16
Rio Grande do Sul	13
Santa Catarina	14
BRASIL	Total: 182

Fonte: Adaptado MEC (2016).

A demanda por esses profissionais com formação surgiu por conta do crescimento do setor de alimentos, que, por muito tempo, sustentou-se com mão-de-obra não especializada, composta por pessoas que aprendiam por meio da experiência prática, sem conhecimento técnico e sem estudos. Mas com as novas exigências do segmento, exige-se cada vez mais um profissional qualificado (WERDINI, 2013, p. 48).

O profissional com formação superior em gastronomia tem um grande compromisso social, já que a alimentação exerce papel fundamental na vida de todo ser humano, pois responde tanto a necessidades físicas, como a sociais e a culturais. Esse profissional deve, portanto, entender de processos de produção, de administração e de operação dos serviços alimentícios (MUÑOZ *et al.*, 2012, p. 5).

1.3 Dados da Instituição e do curso escolhidos

Ao longo de sua trajetória, o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnológica do Piauí - IFPI passou por diversas mudanças decorrentes de políticas educacionais do governo federal. Teve início em 1909, como uma escola de aprendizes e artífices. Em 1914, foi transformado em Liceu Industrial do Piauí. Na década de 1940, passou a ser chamada Escola Industrial de Teresina e, em 1959, de Escola Industrial Federal do Piauí (IFPI, 2013).

Em 1967, tornou-se a Escola Técnica Federal do Piauí - ETFPI. Em 1994, adequou-se ao modelo de ensino dos centros de educação tecnológica, mudando sua denominação para Centro Federal de Educação Tecnológica do Piauí - CEFET-PI. Em 29 de Dezembro de 2008, por força do Projeto de Lei nº 11.892, o CEFET-PI foi transformado em Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, passando por uma reestruturação, oferecendo educação em vários níveis e modalidades de ensino, com caráter flexível e dinâmico (IFPI, 2013).

Atualmente, o IFPI conta com os seguintes *campi*: Angical, Campo Maior, Cocal, Corrente, Floriano, Oeiras, Parnaíba, Pedro II, Picos, Piripiri, Paulistana, São João do Piauí, São Raimundo Nonato, Teresina Central, Teresina Zona Sul, Uruçuí e Valença do Piauí, especializados na oferta de educação profissional técnica e tecnológica (IFPI, 2013). O curso de Tecnologia em Gastronomia é oferecido nos

campi São Raimundo Nonato e Teresina Zona Sul, sendo o último o centro de interesse deste trabalho.

O curso de Tecnologia em Gastronomia do IFPI - *Campus* Zona Sul teve início em 2011 e encontra-se em atividade com três turmas em andamento. Seu reconhecimento pelo Ministério da Educação ocorreu em 2015, quando obteve nota 4,0 no Relatório de Avaliação (BRASIL, 2015b).

O acesso ao curso se dá por meio do Exame Nacional do Ensino Médio - ENEM ou ainda mediante processo de entrada por transferência ou como portador de curso superior, através de edital da instituição. Entram, em média, 30 alunos por turma, porém constata-se que é pequeno o número de concluintes.

O quadro de docentes lotados, no eixo de gastronomia, conta com doze professores, com formações em Gastronomia e Segurança Alimentar, Nutrição, Tecnologia de Alimentos e Economia Doméstica. Dentre esses profissionais há quatro doutores, cinco mestres, dois especialistas e um graduado, demonstrando assim haver professores com formação superior elevada no que diz respeito à titulação acadêmica. O curso conta ainda com dois técnicos de laboratórios, sendo um portador de curso superior e um mestre.

A estrutura física voltada, especificamente, ao curso de Tecnologia em Gastronomia conta com três laboratórios para aulas práticas: laboratório de alimentos, laboratório de cozinha e laboratório de panificação.

O curso tem como objetivo formar profissionais para atuar em estabelecimentos de alimentos e bebidas com capacidade para produzir, servir, planejar, empreender e gerir negócios na área, aplicando conhecimentos científicos e tecnológicos inovadores valorizando a cultura, pautado na ética e na responsabilidade socioambiental (IFPI, 2013). Por conta disso possui uma matriz curricular (Anexo 1) diversa, abordando disciplinas como História da Gastronomia, Nutrição e Dietética, Francês, Inglês, Gestão em Unidade Produtoras de Refeições, Química Culinária, Habilidades e Técnicas Culinárias, Confeitaria, Panificação, Enogastronomia, além de matérias voltadas à cozinha internacional, brasileira e local.

A matriz curricular do curso leva em consideração aspectos históricos e culturais, temáticas de mercado, empreendedorismo, gestão e tópicos técnicos de cozinha, produção e serviço. Essa é uma tendência dos cursos da área, como

demonstraram Rubim e Rejowski (2013), que, na análise que fizeram sobre as matrizes curriculares de cursos de gastronomia das regiões Sul e Sudeste do Brasil, verificaram que algumas áreas de conhecimento se repetem, como conhecimentos básicos, conhecimentos especiais, cultura e sociedade, gestão, interdisciplinaridade, hospitalidade, nutrição, restauração, técnicas de cozinha e técnicas de serviço.

É possível traçar uma breve comparação entre os dois cursos de Tecnologia em Gastronomia em funcionamento na cidade de Teresina: o curso do IFPI e o outro ofertado por uma instituição privada.

Constata-se que, em geral, as disciplinas são semelhantes, mudando, por vezes, somente a nomenclatura. Porém o outro curso é de menor duração, com apenas dois anos, voltando-se mais para gestão e abordando menos aspectos culturais (FACID, 2016).

As disciplinas do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFPI, analisado nesta pesquisa, são bem distribuídas, obedecendo a uma ordem lógica de dependência entre as matérias. A carga horária é de 2100 (duas mil e cem horas), dividida em seis períodos durante três anos. São 1710 (um mil e setecentos e dez) horas de disciplinas obrigatórias; 90 (noventa) horas destinadas ao Trabalho de Conclusão de Curso; 240 (duzentos e quarenta) horas de Estágio Curricular Obrigatório; e 60 horas para atividades complementares.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Identificar o perfil de discentes e de egressos do curso de Tecnologia em Gastronomia em uma instituição pública de Teresina - PI, verificando quais suas expectativas sobre o curso e o mercado de trabalho da área.

2.2 Objetivos Específicos

- Identificar o perfil dos discentes e dos egressos do curso de Tecnologia em Gastronomia pesquisado.
- Apontar níveis de expectativa e de satisfação de discentes e de egressos quanto ao curso.
- Identificar problemas do curso manifestados pelos egressos.
- Detectar expectativas dos alunos quanto ao mercado de trabalho na área de alimentos e bebidas em Teresina - PI.

3 METODOLOGIA

O enfoque desta pesquisa são os alunos oriundos do Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFPI – *Campus* Teresina Zona Sul: os alunos que frequentam o curso e os já graduados. Tal enfoque, por sua vez, pretendeu também diagnosticar as suas percepções com relação ao curso, incluindo expectativas quanto ao mercado de trabalho, principalmente dos egressos, no que diz respeito à contribuição dessa formação para suas carreiras.

O estudo é representado como uma pesquisa descritiva, assumindo forma de levantamento, pois a caracterização dos perfis dos estudantes e dos graduados foi desenvolvida através de pesquisa na instituição selecionada, por meio de aplicação de questionários (Apêndices A e B).

Esse instrumento de coleta de dados foi elaborado com base na metodologia empregada por Werdini (2013), em sua pesquisa com estudantes de Gastronomia de uma instituição privada de São Paulo.

Os questionários foram produzidos, utilizando-se a ferramenta *online* Formulários Google, com questões de múltipla e livre escolha. O questionário destinado aos discentes foi encaminhado aos e-mails das turmas. E o formulário voltado aos egressos foi enviado aos e-mails pessoais de dez deles, dos quais se conseguiu contato através da coordenação do curso.

Foram respondidos, entre março e maio de 2016, um total de 62 questionários, sendo 56 para discentes e 6 para egressos. Os resultados foram compilados, utilizando-se o programa Microsoft Office Excel (2010).

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

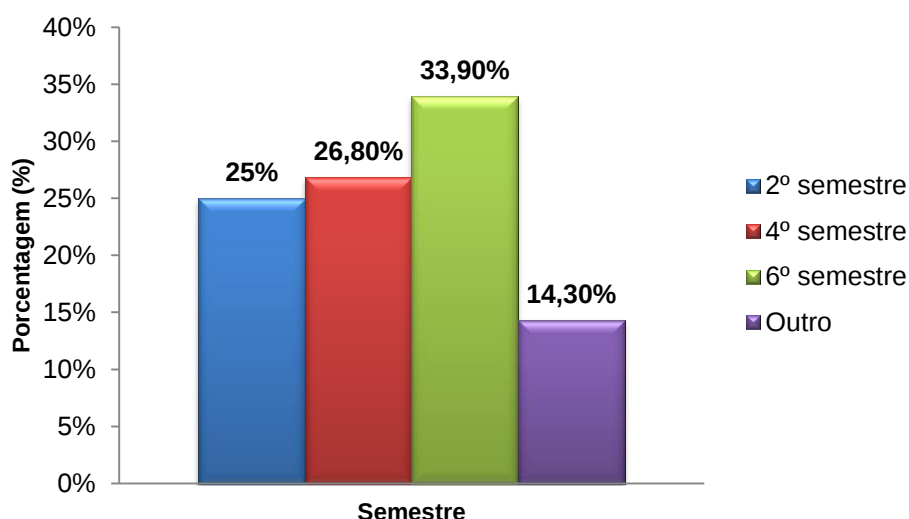
Segundo o Controle Acadêmico do IFPI - *Campus* Teresina Zona Sul, são 169 alunos no curso de Tecnologia em Gastronomia, entre discentes e egressos. No entanto, segundo a coordenação, esse número se reduz a 83 discentes que realmente frequentam as aulas e 14 graduados. Percebe-se, assim, que com 72 pessoas em situação desconhecida pela instituição, é grande a taxa de evasão.

Quanto ao formulário voltado aos egressos, foram obtidas apenas seis respostas, dado que representa 42,85% dos graduados, sendo cinco formados em 2014 e um formado em 2015.

Dos 83 alunos ainda mantêm vínculo, seja frequentando os períodos em vigor, seja esperando para se reintegrarem em outros períodos para cursarem disciplinas pendentes, obteve-se 56 respostas ao questionário voltado aos discentes, o que representa 67,46% do total.

Desse total, a maioria encontra-se cursando períodos regulares, sendo que 14 estão no segundo período; 15 cursam o quarto semestre; e 19 estão no sexto e último período. Apenas 8 afirmaram estar à espera de colar grau ou de oferta de disciplinas que porventura tenham perdido (Gráfico 1).

Gráfico 1 – Período em que os discentes estão matriculados.

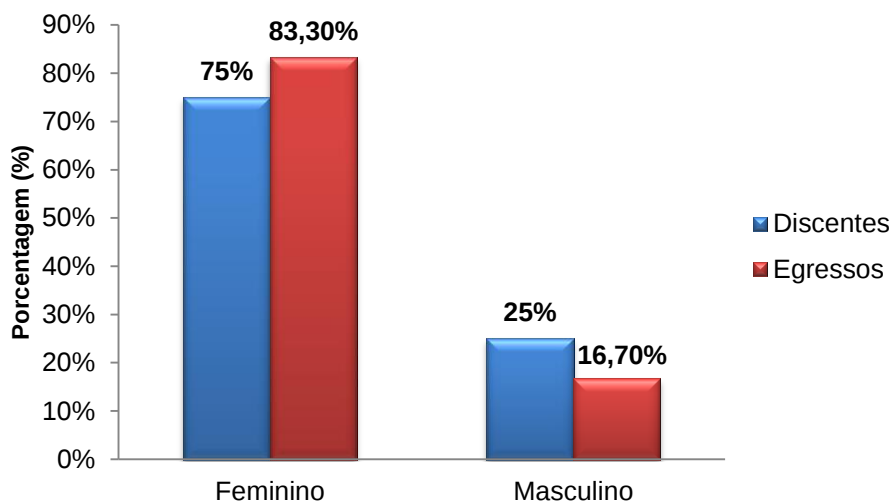


Fonte: Elaboração própria (2016).

A grande maioria dos discentes pertence ao gênero feminino, com quantidade superior em 50% em relação ao masculino. Tal maioria feminina é igualmente

encontrada entre os egressos, onde 83,3% são do gênero feminino e apenas 16,7% do gênero masculino (Gráfico 2).

Gráfico 2 – Gênero de discentes e egressos.



Fonte: Elaboração própria (2016).

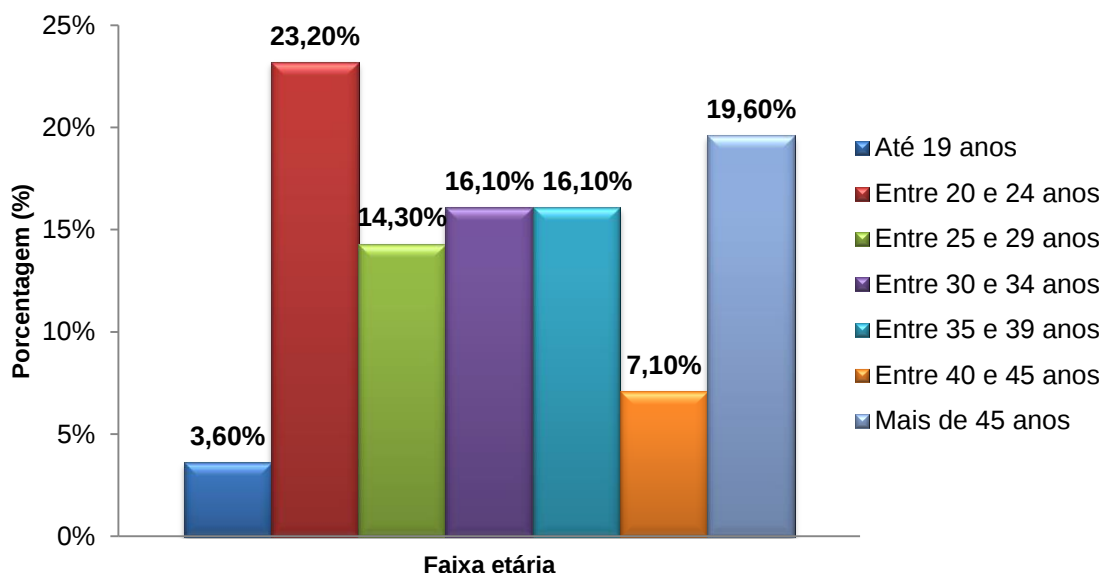
Também na pesquisa de Werdini (2013, p. 53), que traz avaliações quanto à expectativa e satisfação de alunos do curso superior em Gastronomia em uma instituição privada de São Paulo, a maioria dos respondentes era mulher, porém com certo equilíbrio, pois a diferença foi de apenas 8% em comparação com o montante dos homens.

Já nos estudos de Araújo e Stigliano (2010, p.10) sobre o perfil dos egressos de turismo em uma universidade pública do interior do estado de São Paulo; na pesquisa de Bilert e Biscoli (2011, p. 45), que trata do perfil de ingressantes e concluintes em cursos de graduação em Secretariado Executivo de várias instituições universitárias do Brasil; e no trabalho de Cervato-Mancuso e Silva (2012, p.81), sobre a percepção e expectativas dos alunos ingressantes do curso de Nutrição de uma universidade pública de São Paulo; a maioria feminina apresentou os percentuais expressivos de 80%, 87% e 92%, respectivamente.

Quanto à faixa etária, observa-se que 3,6% dos discentes possuem até 19 anos; 23,2% possuem entre 20 e 24 anos; 14,3% possuem entre 25 e 29 anos; 16,1% possuem entre 30 e 34 anos, o mesmo número dos que possuem entre 35 e 39 anos; 7,1% possuem entre 40 e 45 anos; e 19,6% têm mais de 45 anos. Demonstrando que boa parte (58,9%) apresenta mais de 30 anos (Gráfico 3). Já

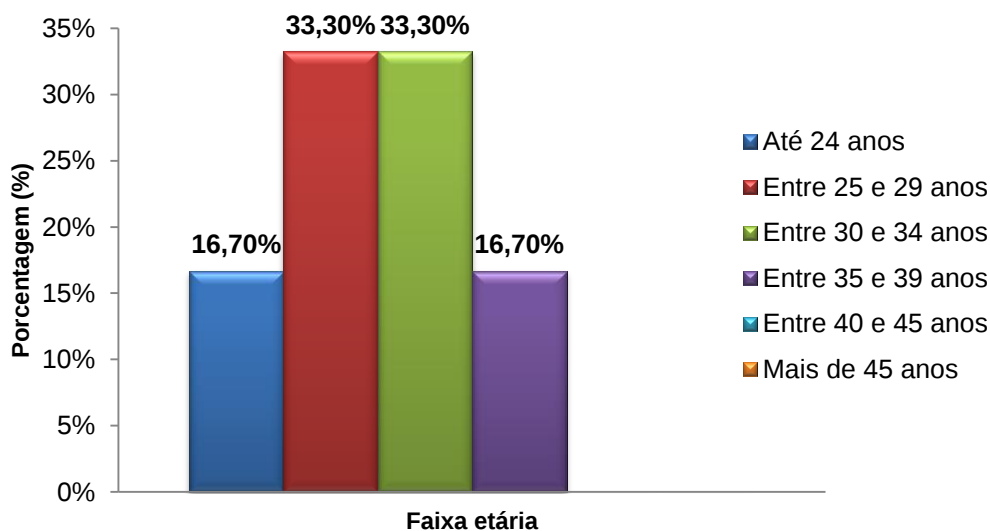
entre os egressos, o número encontra-se mais equilibrado, metade deles tem menos e outra metade tem mais de 30 anos (Gráfico 4).

Gráfico 3 – Faixa etária de discentes.



Fonte: Elaboração própria (2016).

Gráfico 4 – Faixa etária de egressos.



Fonte: Elaboração própria (2016).

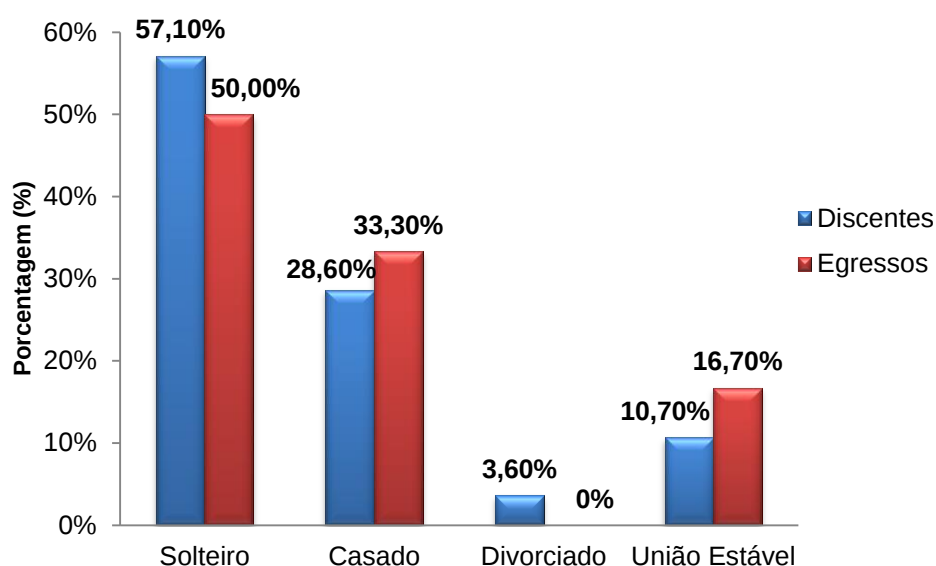
Em sua pesquisa, Cervato-Mancuso e Silva (2012) encontraram a média de 20 anos para os estudantes investigados. No estudo de Lagioia *et al.* (2007, p.127), que se trata de uma investigação sobre as expectativas e grau de satisfação de estudantes em relação do curso de Ciências Contábeis em uma universidade pública

do estado de Pernambuco, apenas 11,7% dos alunos questionados apresentaram mais de 30 anos. E no trabalho de Gambardella *et al.* (2000, p.38), que pesquisou egressos de um curso de Nutrição de uma universidade em São Paulo, somente 6,7% possuíam mais de 30 anos.

Segundo o Censo da Educação Superior de 2014, a idade modal dos estudantes matriculados nos cursos de graduação presenciais é de 21 anos, sendo a dos concluintes 23, fato que demonstra que o curso de Tecnologia em Gastronomia aqui estudado apresenta média de idade maior que os cursos superiores em geral.

A maior parte dos discentes (57,1%) e egressos (50%) classificaram-se como solteiros. Os casados representam 26,6% dos alunos e 33,3% dos formados. Os menos representativos vivem união estável: 10,7% discentes e 16,7% egressos. Há ainda, entre os alunos, 3,6% que se declararam divorciados (Gráfico 5).

Gráfico 5 – Estado civil de discentes e egressos.



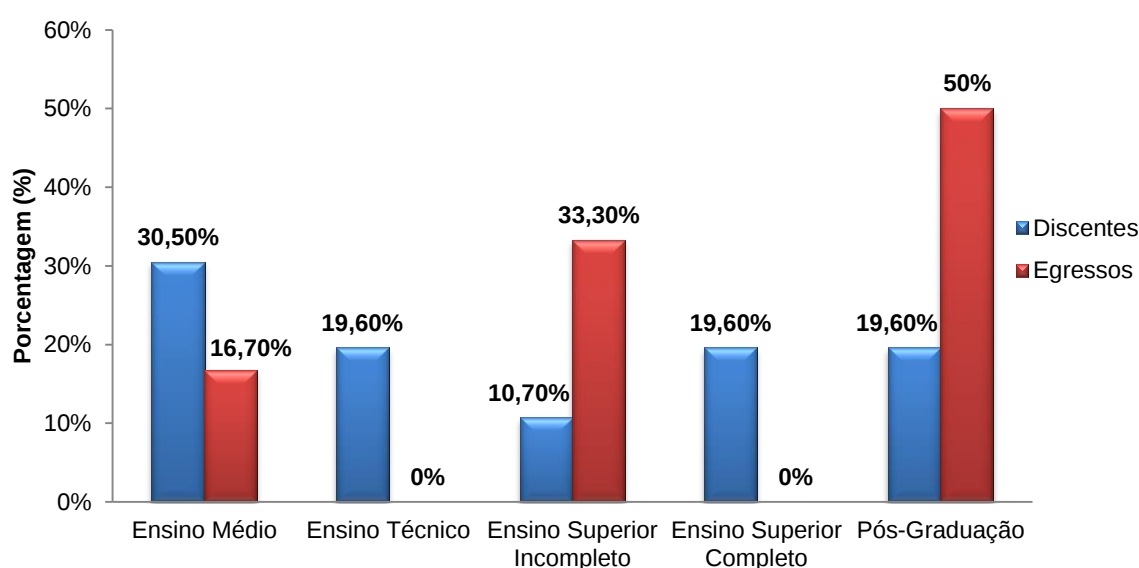
Fonte: Elaboração própria (2016).

Dados semelhantes foram encontrados por Werdini (2013), em que a maioria dos alunos ingressantes e concluintes que responderam sua pesquisa declarou-se solteira (71% e 70%), seguiram-se os casados (20% e 22%) e uma parcela menos significativa dos que viviam em união estável ou eram divorciados.

A escolaridade prévia dos alunos, ou seja, qual era o nível de formação antes de ingressar no curso de Tecnologia em Gastronomia do IFPI, revelou que a maioria

deles, 39,2%, já possui outra formação superior, até mesmo com pós-graduação (19,6%). Há uma porcentagem significativa de alunos com apenas nível médio (30,4%), pois ter cursado ensino médio é pré-requisito para o ingresso em um curso de tecnologia. Além disso, há aqueles que possuem nível técnico (19,6%) ou ainda superior incompleto (10,7%). Entre os egressos 50% já possuía pós-graduação; 33,3% o nível superior incompleto; e 16,7%, o ensino médio, quando do respectivo ingresso no curso de Tecnologia em Gastronomia (Gráfico 6).

Gráfico 6 – Nível de escolaridade prévia de discentes e de egressos.



Fonte: Elaboração própria (2016).

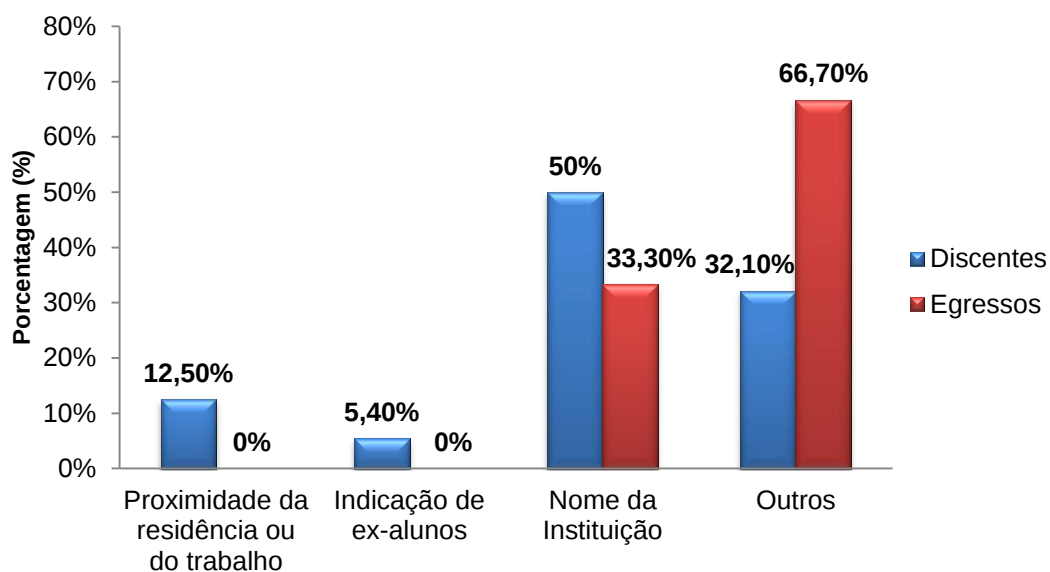
Para fins comparativos, percebemos que Bilert e Biscoli (2011) no estudo com alunos ingressantes e concluintes do curso de Secretariado Executivo em Instituições Públicas, encontraram diferentes resultados, pois 76% dos alunos possuía apenas o ensino médio completo ao ingressar no curso, enquanto 4% ingressaram com superior completo; 6% com superior incompleto e 10% com curso técnico. Resultado parecido com o da pesquisa de Araújo e Stigliano (2010, p.10), em que 75% dos egressos do curso de Turismo investigado possuíam, como escolaridade prévia, apenas o ensino médio.

Essa diferença pode ser indício de que o curso de Tecnologia em Gastronomia é mais procurado como uma alternativa para pessoas que já apresentam outra formação, seja para se inserir de outra maneira no mercado de trabalho ou ainda para uma realização pessoal depois de já ter concluído seu ciclo

em outra profissão. Esse fato também pode ser atestado pelo item de idade, já analisado anteriormente, que demonstra que os alunos do curso de Tecnologia em Gastronomia em questão têm idade superior à média nacional.

Perguntados sobre qual o motivo que os levou a escolher a instituição para cursar Gastronomia, 50% dos alunos disseram ser pelo nome da instituição; 12,5%, afirmaram ser por causa da proximidade da residência ou do trabalho; e 5,4%, por indicação de ex-alunos. Uma parte significativa, 32,1%, escolheu outros motivos, dentre os mais apontados estão “oferta gratuita do curso” e “única possibilidade do curso à época de ingresso”, razões que também foram apontadas pela maioria dos egressos (66,7%), visto que os demais escolheram pelo nome da instituição. (Gráfico 7).

Gráfico 7 – Motivação para a escolha da Instituição por discentes e egressos.



Fonte: Elaboração própria (2016).

Os alunos questionados por Werdini (2013) marcaram, em sua maioria, a opção referente ao valor da mensalidade, pois o estudo foi realizado em instituição privada. Outra grande parte apontou motivos de proximidade da residência ou trabalho e destaque do nome da instituição; poucos selecionaram a opção de indicação de ex-alunos.

Por sua vez, na pesquisa de Araújo (2011), que enfocou, especificamente, os perfis, opiniões e expectativas dos ingressantes e concluintes de um curso de Administração em São Paulo, constata-se que o principal motivo para a escolha da

universidade foi a proximidade da residência ou do trabalho, com 56% das respostas, que se seguiram da indicação de ex-alunos (14%); nome da universidade (também 14%), valor da mensalidade (9%) e outros motivos (7%).

A maioria dos alunos (70%), pesquisados por Araújo e Stigliano (2010, p.11), declararam que a razão mais importante para a escolha da universidade como instituição para realizarem seus estudos em Turismo deveu-se à reputação e à qualidade da mesma no ramo do ensino superior. E ainda quando solicitados a elencar outros motivos que influenciaram a sua escolha, a opção mais citada (50%) foi o fato da instituição ser gratuita.

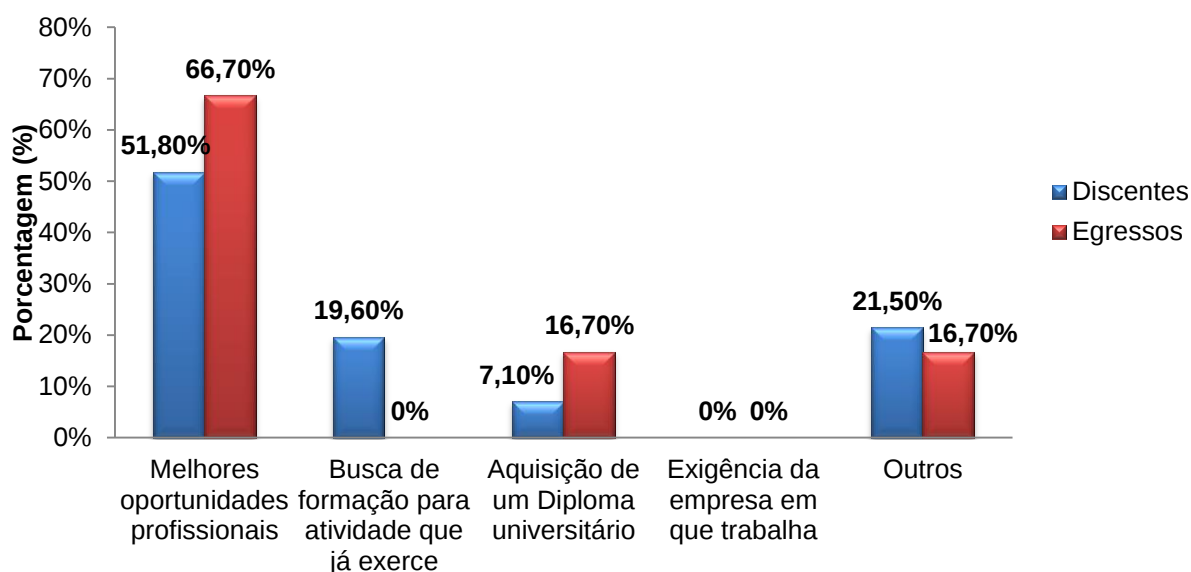
Pode-se então apontar que importantes fatores para a escolha da instituição aqui estudada é sua relevância nos meios acadêmico e social, além de sua gratuidade. Merece também destaque o fato de que, por alguns anos, o IFPI foi a única instituição na cidade a oferecer o curso de Tecnologia em Gastronomia, restringindo a escolha de quem desejava ingressar nessa carreira.

Quanto ao motivo da escolha do curso, 51,8% dos discentes e 66,7% dos egressos buscam melhores oportunidades profissionais; 19,6% dos alunos buscam formação para atividade que já exercem; 7,1% dos estudantes e 16,7% dos graduados escolheram pelo desejo de possuir um diploma universitário. Um alto número indicou a opção de outros motivos, apontando motivações como, por exemplo, “paixão pela área”, “curiosidade”, “horário adequado às necessidades” e “relação com formação anterior” (Gráfico 8, na página a seguir).

Resultado similar foi encontrado por Werdini (2013), pois o estudo do autor também revelou a predominância da escolha do curso de Gastronomia devido à busca de melhores oportunidades de trabalho, assim como uma grande parte dos respondentes selecionou a opção de outras razões, sugerindo, igualmente, motivos como “interesse pessoal”, “paixão por gastronomia” e “gosto pelo ato de cozinhar”.

Analisando os resultados das duas pesquisas em conjunto, pode-se perceber que a maioria das pessoas que escolhe o curso deseja satisfação e obtenção de uma realização pessoal, além de acreditar que essa é uma área que pode trazer melhores oportunidades no mercado de trabalho.

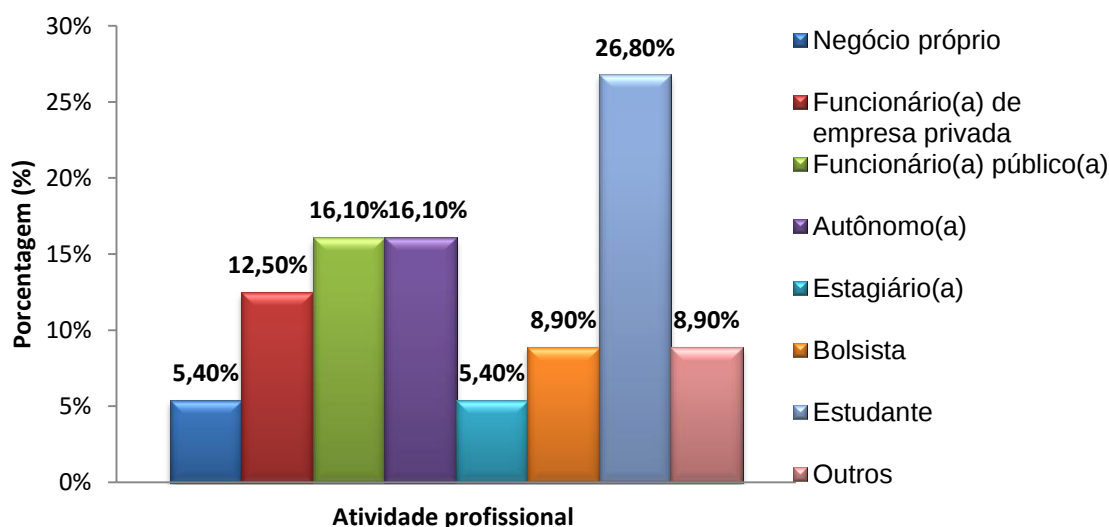
Gráfico 8 – Motivação para a escolha do curso de Tecnologia em Gastronomia por discentes e egressos.



Fonte: Elaboração própria (2016).

Quanto à ocupação ou atividade profissional exercida, pelos discentes, prevalece a atuação como apenas estudante (26,8%); seguida das opções autônomo e funcionário público (16,1% cada); funcionário de empresa privada (12,5%); bolsistas (8,9%); estagiário e dono de negócio próprio (5,4% cada). Ainda 8,9% marcaram a opção “outros”, descrevendo ocupações como “desempregado”, “consultor” e “aposentado” (Gráfico 9).

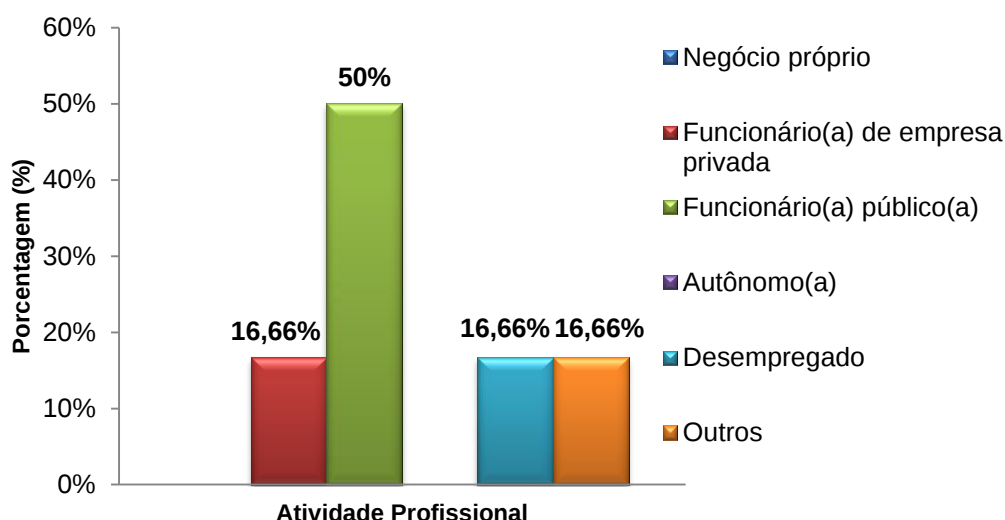
Gráfico 9 – Atividade profissional exercida pelos discentes.



Fonte: Elaboração própria (2016).

Em relação aos egressos, 50% deles é funcionário público; 16,66% é funcionário de empresa privada; 16,66% desempregado; e 16,66% escolheram a opção “outros”, apontando o ofício de “professor de gastronomia” (Gráfico 10).

Gráfico 10 – Atividade profissional exercida pelos egressos.



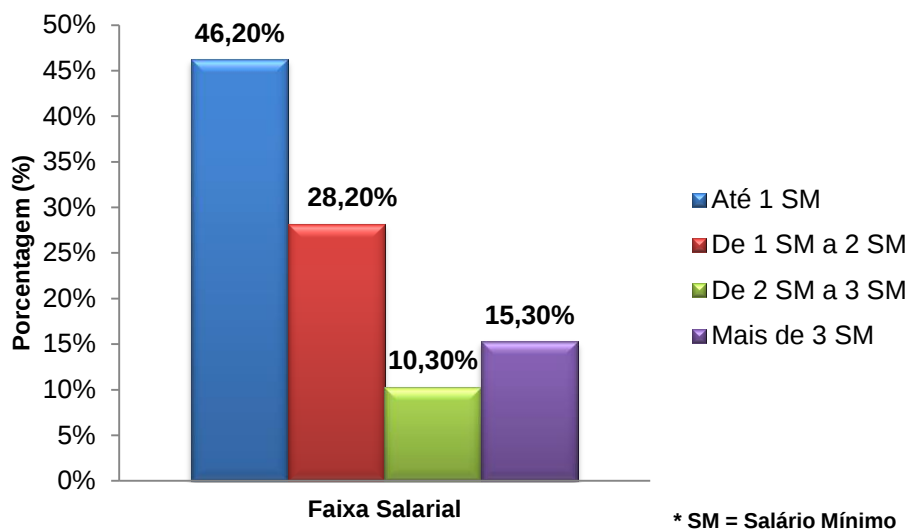
Fonte: Elaboração própria (2016).

Com isso, observa-se que a maioria, tanto de alunos quanto de graduados, está, de alguma forma, inserida no mercado de trabalho. Assim, como na pesquisa de Bilert e Biscoli (2011), no curso de Secretariado Executivo, em que a maioria dos alunos já se encontrava empregada, como funcionários de empresas privadas, públicas ou com negócio próprio. Diferente resultado foi encontrado por Araújo (2011), pois, aproximadamente, 30% dos alunos do curso de Administração questionados encontravam-se sem ocupação profissional.

No que se diz respeito à média salarial dos respondentes, verificou-se que parte dos estudantes não exerce atividade remunerada ou não responderam à questão, portanto, foram obtidas 39 respostas a essa pergunta.

Tendo como base o salário mínimo (SM) de 2016 (R\$880,00), a maioria (46,2%) recebe até 1 SM; 28,2% recebem entre 1 SM e 2 SM; 10,3% ganham de 2 SM a 3 SM; e 15,4% recebem mais de 3 SM, verificando-se, assim, a baixa média salarial, visto que a maior parte não ganha mais de um salário (Gráfico 11).

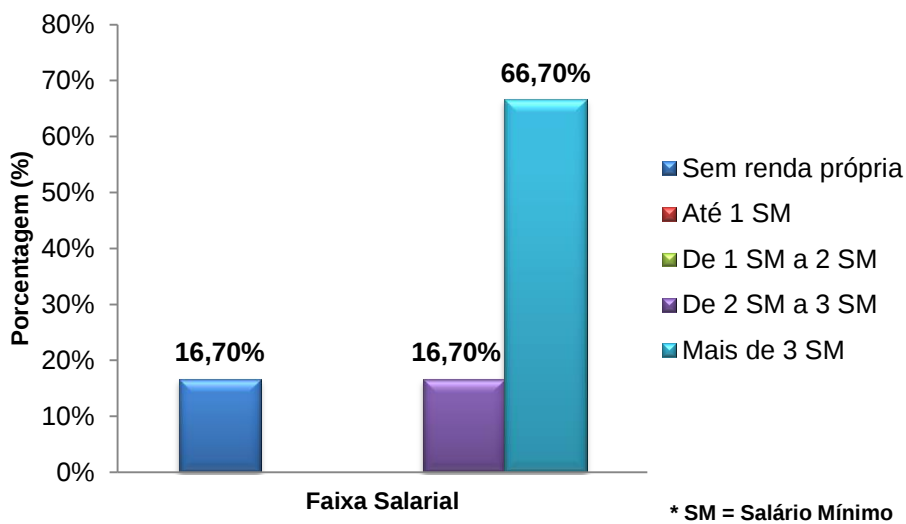
Gráfico 11 – Faixa salarial dos discentes.



Fonte: Elaboração própria (2016).

No entanto, entre os egressos, a situação é melhor, pois a maioria (66,7%) recebe mais de três salários mínimos (Gráfico 12).

Gráfico 12 – Faixa salarial dos egressos.



Fonte: Elaboração própria (2016).

Resultado distinto foi encontrado por Werdini (2013) em São Paulo, pois os alunos por ele pesquisados apresentaram melhor renda, a maioria afirmou ganhar até 4 SM, com grande concentração na faixa de até 2 SM. Dessa mesma forma, demonstrou Araújo (2011), igualmente em São Paulo, pois seus resultados

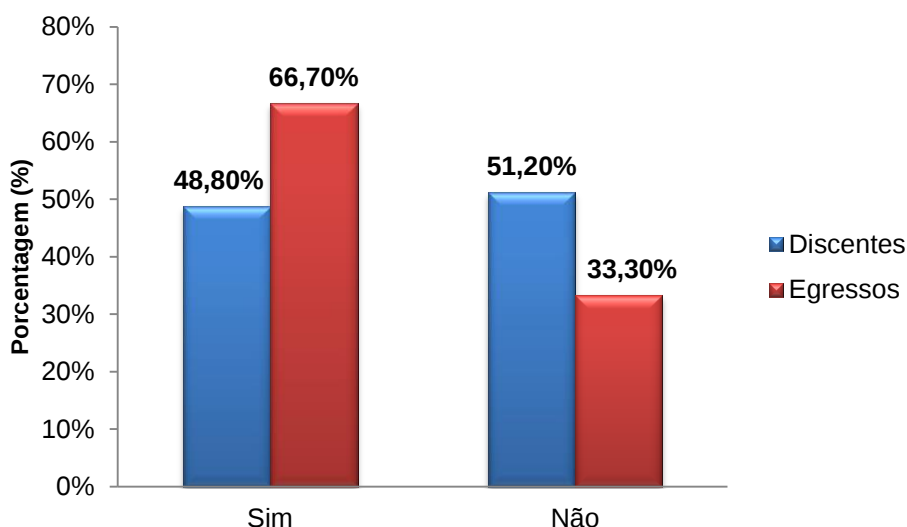
apontaram que 34% dos alunos estava na faixa de até 2 SM e 20% entre 2 SM e 3 SM.

A maioria dos egressos de Nutrição (59,1%) pesquisados por Gambardella *et al.* (2000, p.39), também em São Paulo, informaram auferir salário igual ou acima do piso da profissão, de 10 salários mínimos.

Pressupõe-se, portanto, que a realidade encontrada nesta pesquisa seja consequência do mercado de Teresina, em que os salários e o custo de vida não se apresentam tão altos quanto aqueles da cidade demonstrada nesses outros estudos.

Quanto à inserção na forma de trabalho ou estágio no setor de alimentos e bebidas, foram obtidas 43 respostas de discentes. Observa-se um equilíbrio, pois 51,2% dos respondentes não estão inseridos no setor, mas 48,8% já estão. Percebe-se, claramente, a maior inserção na área por parte dos egressos, validando a formação superior, pois 66,7% deles trabalham no setor de alimentos e bebidas, contra 33,3% que não estão inseridos no mercado gastronômico (Gráfico 13).

Gráfico 13 – Inserção no setor de alimentos e bebidas por discentes e egressos.



Fonte: Elaboração própria (2016).

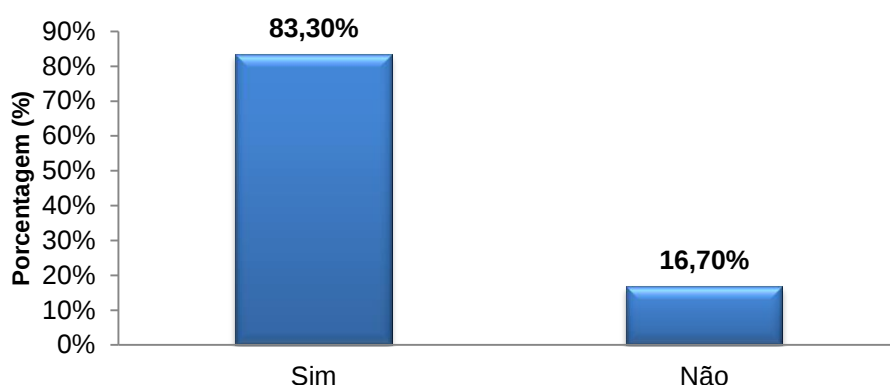
Na avaliação de Werdini (2013), também quanto à introdução no mercado de alimentos e bebidas, 35% dos alunos ingressantes e 55% dos concluintes atuam no setor; e 35% de ingressantes e 28% de concluintes não estão na área, percebendo-se maior inserção dos que já estão por concluir sua formação em gastronomia.

Na pesquisa de Gambardella *et al.* (2000, p. 38) com egressos de um curso de Nutrição, 79,8% dos nutricionistas afirmaram trabalhar na área no período de levantamento dos dados e 5,6% informaram estar trabalhando fora da área.

Dessa forma, pode-se fazer correspondência aos resultados aqui encontrados, em que a maioria dos egressos também já se insere no mercado do setor estudado.

Ao serem indagados sobre se estagiaram ou trabalharam no setor gastronômico à época em que ainda estavam no curso, 83,3% dos egressos afirmaram que sim e 16,7% que não (Gráfico 14). Dos 83,3% que tiveram contato com a área de alimentos a bebidas, todos afirmaram que o trabalho ou o estágio realizado influenciou, positivamente, o desempenho no curso.

Gráfico 14 – Trabalho ou estágio na área quando egressos ainda estavam no curso.

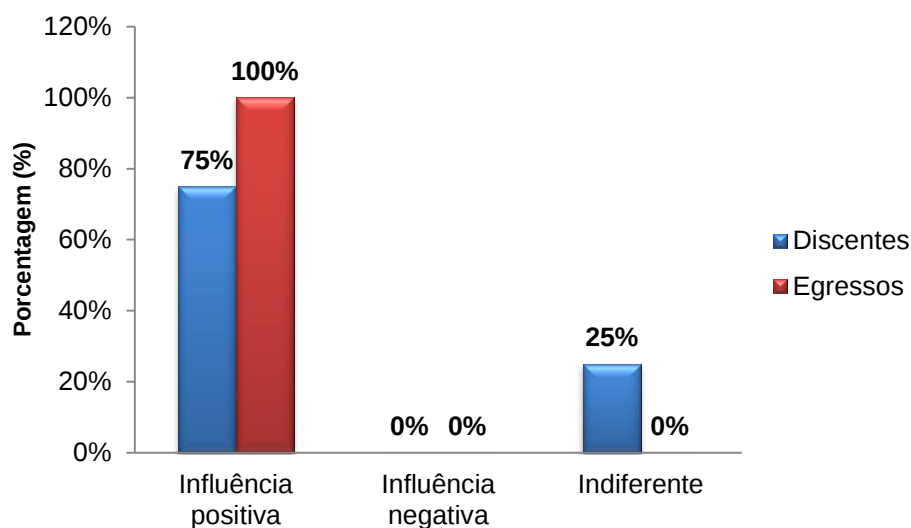


Fonte: Elaboração própria (2016).

Ao se questionar os discentes sobre a influência, no desempenho nas aulas, do fato de estarem, atualmente, trabalhando ou estagiando, foram obtidas 36 respostas. O resultado indicou que 75% deles afirmaram ser uma influência positiva, contra 25% que não observaram qualquer influência (Gráfico 15, na página a seguir).

Isso demonstra a importância do estágio na formação profissional e sua influência positiva durante o curso. Assim, destacam Bernardy e Teixeira (2012), quando afirmam que o estágio supervisionado é muito importante para a aquisição da prática profissional, pois durante esse período o aluno aprende a resolver problemas e pode colocar em prática todo o conhecimento teórico que adquiriu em sala de aula.

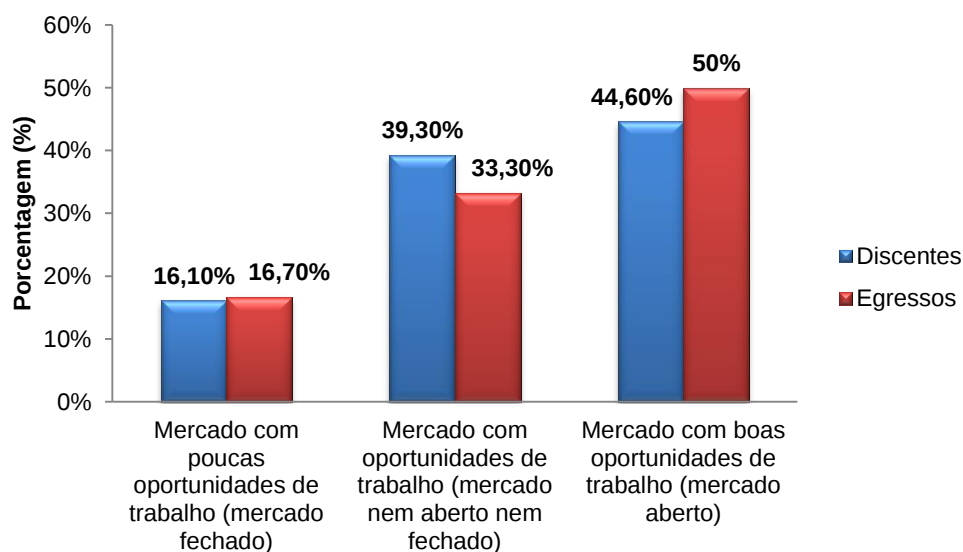
Gráfico 15 – Influência de estágio ou trabalho no desempenho do curso.



Fonte: Elaboração própria (2016).

A visão dos alunos, quanto à expectativa em relação ao mercado de trabalho na área de Gastronomia em Teresina e no Brasil, mostrou-se otimista, encontrando equilíbrio com as impressões demonstradas pelos graduados, pois 44,6% dos discentes e 50% dos egressos consideram o mercado com boas oportunidades de trabalho. Ao lado disso, 39,3% dos estudantes e 33,3% dos tecnólogos veem o mercado com oportunidades de trabalho. E apenas 16,1% dos discentes e 16,7% dos egressos julgam o mercado com poucas oportunidades de trabalho (Gráfico 16).

Gráfico 16 – Opinião dos respondentes quanto ao mercado de trabalho na área de Gastronomia.



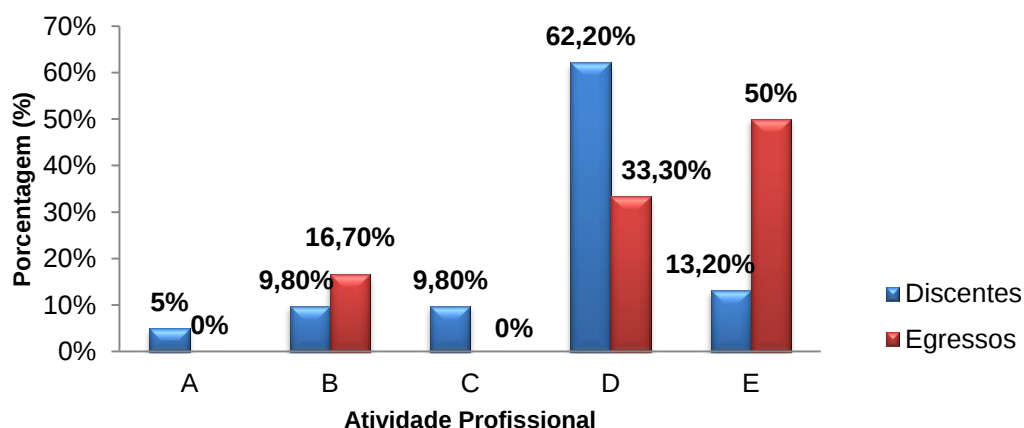
Fonte: Elaboração própria (2016).

Os resultados de Silva *et al* (2015), sobre a satisfação dos alunos como vantagem competitiva em cursos de Gastronomia e Hotelaria e suas expectativas de oportunidades de trabalho na área, revelaram que 70% dos alunos concluintes tinham boas perspectivas. Também os resultados de Werdini (2013) demonstraram-se otimistas, pois 84% dos alunos ingressante e 57% dos concluintes acreditavam que o setor gastronômico de São Paulo e do Brasil oferece boas oportunidades de trabalho, considerando-o um mercado aberto.

Quando perguntados sobre o que pretendem fazer ao terminar o curso, era possível que escolhessem mais de uma das opções dadas. A grande maioria (67,9%) dos alunos espera empreender no segmento, enquanto somente 5,4% deseja tornar-se um *chef* de cozinha. Observou-se que 10,7% pretende ser cozinheiro profissional, assim como 10,7% almeja cozinhar para si, família e amigos. E ainda 14,3% marcaram a opção “outros”, citando atuações como “professor” e “consultor”.

Os egressos também foram questionados sobre as pretensões que possuíam ao entrar no curso de Tecnologia em Gastronomia, 16,7% deles afirmaram que gostariam de ser cozinheiros profissionais; 33,3% pretendiam empreender no segmento; e 50% selecionaram o item “outros”, apontando como alternativas “professor universitário”, “ministrar aulas de culinária” e “obter informações” (Gráfico 17). Esses dados mostram, em comum com os ainda estudantes, o desejo de entrar para a docência.

Gráfico 17 – Expectativa de atividade profissional dos participantes da pesquisa.



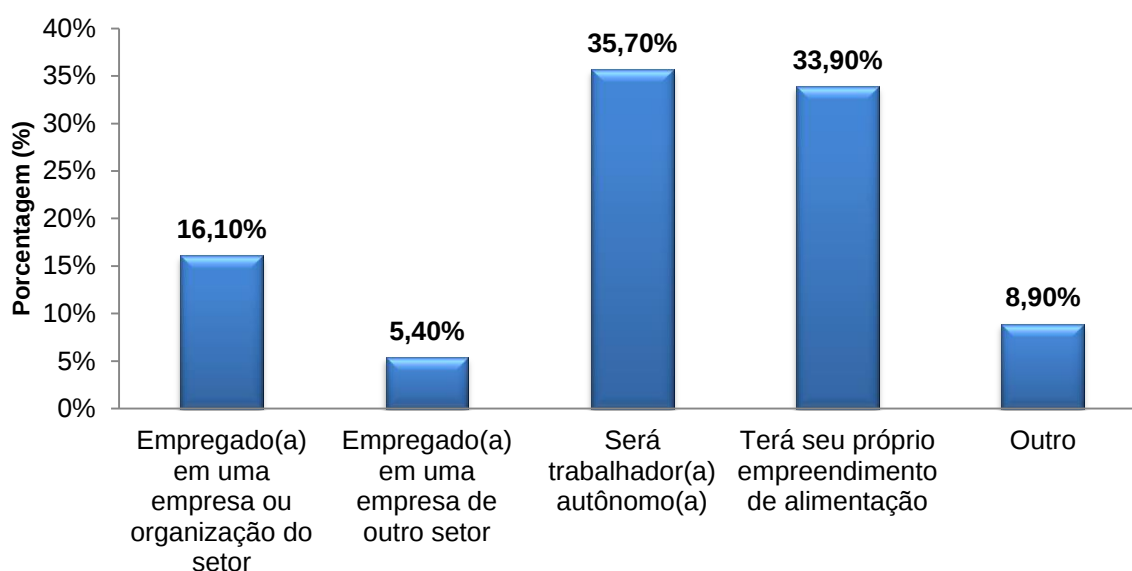
A - Ser um(a) chef de cozinha; B - Ser um(a) cozinheiro(a) profissional;
 C - Cozinhar para você, familiares e amigos;
 D - Ser um(a) empreendedor(a) do segmento; E - Outros.

Fonte: Elaboração própria (2016).

Já nos estudos de Werdini (2013), 55% dos ingressantes e 25% dos concluintes apresentaram expectativa de tornarem-se *chefs* de cozinha; 25% dos ingressantes e 50% dos concluintes desejavam empreender seus próprios negócios. Foram citados, também, desejos de atuações como consultor, *personal chef* e crítico gastronômico, não sendo apresentada como alternativa a carreira na docência. Com isso, pode-se perceber que o mercado paulistano oferece perspectivas diferentes do mercado teresinense.

Articulado ao tema daquilo que pretendem fazer após o término do curso, os discentes foram questionados sobre o que pensam estar fazendo, logo ao se formarem. A maioria não deseja vínculos com outras empresas, almejando montar seu próprio empreendimento (33,9%) ou tornar-se trabalhador autônomo (35,7%). Parte deles acredita que estará empregado em uma empresa da área gastronômica (16,1%), e outra parte crê que estará empregado em uma empresa de outro setor (5,4%). Há ainda quem tenha marcado a alternativa "outros", indicado que acha que estará na "docência" ou "procurando emprego na área" (Gráfico 18).

Gráfico 18 – Expectativa de empregabilidade dos discentes.

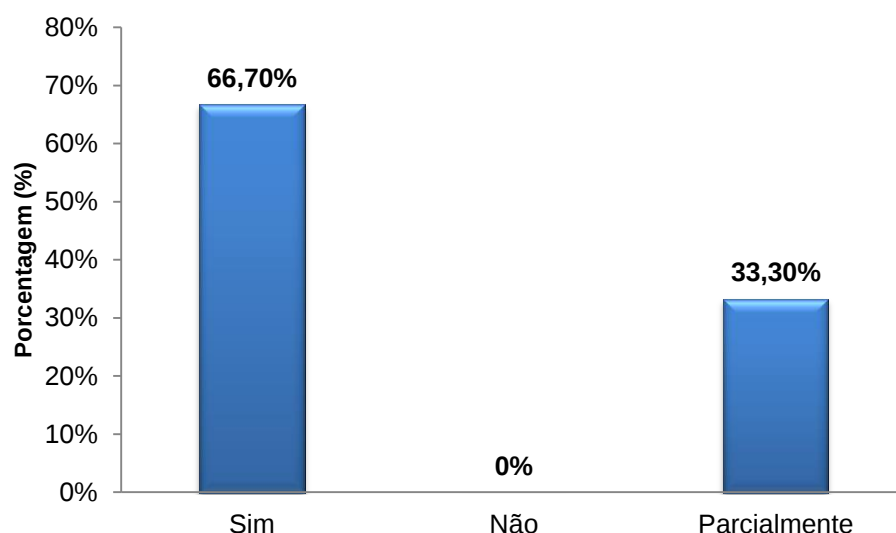


Fonte: Elaboração própria (2016).

Questionados mais especificamente sobre o curso, os egressos afirmaram que suas expectativas foram parcialmente alcançadas (66,7%) ou totalmente alcançadas (33,3%) (Gráfico 19). Com relação à boa articulação das disciplinas,

dividiram opinião, uma metade afirmou que foram bem articuladas e outra metade afirmou que não. Esse pode ser um dado relevante para a avaliação do curso.

Gráfico 19 – Alcance das expectativas dos egressos quanto ao curso.



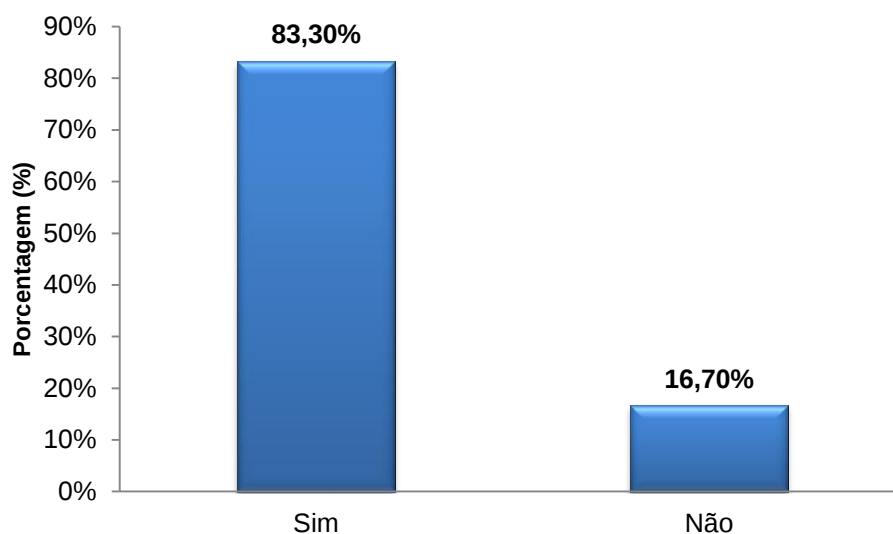
Fonte: Elaboração própria (2016).

Os graduados foram ainda indagados sobre os problemas detectados durante o curso. Nesse quesito, forneceu-se espaço para resposta livre, sem alternativas. As afirmações foram as seguintes: “falta de insumos e estrutura da instituição”, “falta de insumos e laboratórios adequados”, “aulas práticas e estruturas inadequadas”, “falta de alguns instrumentos fundamentais para melhor execução do curso”, “falta de insumos e falta de iniciativa da instituição com vistas à inserção do aluno no mercado por meio de estágios” e “falta de insumos e insatisfação com a metodologia aplicada por alguns docentes”. Fica óbvio a insatisfação quanto à distribuição inadequada de insumos para aulas práticas, e quanto aos problemas estruturais dos laboratórios disponíveis.

Já na pesquisa de Silva *et al* (2015) verificou-se que a satisfação com a infraestrutura da universidade foi de 69%, sendo a “falta de ar condicionado nas salas de aulas” o motivo mais mencionado no que diz respeito à insatisfação.

Apesar de todas as insatisfações, quando questionados sobre a importância do curso de Tecnologia em Gastronomia para a realização profissional, quase totalidade dos egressos respondeu positivamente (83,3%) e apenas 16,7% sentiram-se insatisfeito (Gráfico 20).

Gráfico 20 – Curso de Gastronomia como facilitador da vida profissional dos egressos.



Fonte: Elaboração própria (2016).

Assim também se observa nos estudos de Silva *et al* (2015), em que 70% dos alunos consideraram que o curso pesquisado os prepara adequadamente para o mercado de trabalho e 55% dos concluintes indicaram estar satisfeitos com o curso.

Importante aqui destacar que, apesar das boas perspectivas em relação à carreira, e a constatação de que o curso de Tecnologia em Gastronomia do IFPI seja um facilitador de suas vidas profissionais, alunos e egressos mostram-se insatisfeitos com a estrutura física, materiais e utensílios disponibilizados no curso.

Todavia, observando-se o Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI 2015-2019, documento em que se registram as projeções da instituição para anos futuros, foram constatadas aspirações de construção de dois novos laboratórios que serviriam diretamente aos cursos da área de alimentos ofertados pelo *campus*, seriam eles: Laboratório de Cozinha Fria e Laboratório de Análise Sensorial. A construção de novos laboratórios atenderia em parte às queixas quanto à estrutura, citadas por estudantes do curso, pois são espaços indispensáveis ao desenvolvimento das atividades práticas, contudo ainda seriam necessárias melhorias dos laboratórios já existentes.

A ausência de insumos para aula práticas, a falta de equipamentos e utensílios, além da ausência de manutenção e de conservação adequada dos objetos existentes configuram-se como elementos que compõem a insatisfação manifesta pelos alunos do curso de Tecnologia em Gastronomia. Em notícia recente

(IFPI, 2016), veiculada no *site* da instituição, a diretoria do *campus* esclarece dificuldades no processo de licitação ou pregão, pela necessidade de gêneros alimentícios muito específicos. A respeito da falta de equipamentos ou manutenção dos que não estão em funcionamento, foi informado que isso se dá pela ausência de empresas interessadas em participar do processo licitatório de instalação, programação e qualificação de mão-de-obra para correta utilização dos equipamentos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os dados levantados sobre os discentes do curso Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - *Campus* Teresina Zona Sul permitiram conceber o seguinte perfil: a maioria pertence ao gênero feminino; possui mais de 30 anos de idade; são solteiros; apresentam escolaridade prévia elevada; e grande parcela já estava empregada ou estagiando no setor. Obteve-se, também, o perfil dos egressos do mesmo curso, que se mostrou semelhante: maioria feminina, com mais de 30 anos, solteiros e com escolaridade anterior elevada. Constatou-se, também, que a maior parte dos egressos pesquisados está inserida no setor de alimentos e bebidas.

A preferência dos questionados por essa instituição se deu principalmente por seu reconhecimento no meio acadêmico e social, além de ter sido por alguns anos a única a oferecer o curso de Tecnologia em Gastronomia na cidade. Já a escolha do curso pelos estudantes, deu-se, em sua maioria, por inclinação pessoal e pela busca de melhores oportunidades profissionais.

As expectativas quanto ao mercado e ao desenvolvimento profissional foram coerentes com o setor de alimentos e bebidas de Teresina, notando-se grande interesse dos estudantes com relação ao desejo de empreender seu próprio negócio ou investir na carreira acadêmica. Contudo, a falta de escolhas de carreiras como as citadas em pesquisas em outras cidades, pode indicar que os nichos gastronômicos da capital ainda podem ser expandidos, abrindo novas oportunidades àqueles que desejam qualificação adequada para trabalhar na Gastronomia.

É certa a dificuldade de manutenção de um curso que exige insumos diários e utilização frequente de equipamentos caros. Em uma instituição pública essas dificuldades são maiores, pois, muitas vezes, o tempo expendido com a parte burocrática não atende às necessidades cotidianas para a execução das aulas. Por conta disso, sugere-se aqui uma revisão das medidas administrativas utilizadas pela instituição e a criação de programas que possam vir a facilitar alguns desses expedientes, por exemplo, planejamento de compras de insumos adequado ao tempo em que são ministradas as aulas práticas, palestras para alunos e funcionários sobre o uso adequado de equipamentos, programas de manutenção preventiva, etc. Embora não seja foco desta pesquisa analisar, especificamente, os

problemas e deficiências do curso de Tecnologia de Gastronomia, acredita-se que essas sugestões são pertinentes, pois foi possível constatar insatisfações concretas e inequívocas dos discentes e egressos do curso.

O curso de Tecnologia em Gastronomia do IFPI é um curso de referência em Teresina e muito procurado por quem deseja se qualificar na área, pois é oferecido em uma instituição de renome, possui docentes e técnicos bastante capacitados e contempla disciplinas fundamentais para a atuação no setor. Portanto, acredita-se que a instituição tem condições de suprir as deficiências apontadas por alunos e oferecer um curso exemplar.

Ademais, visto que é pequeno o número de graduados em relação ao número de alunos ingressantes nas turmas já concluídas, sugere-se que novas pesquisas possam ser feitas para investigar a evasão, seus motivos e as interpretações dos evadidos. Pois, acredita-se que, esses dados podem vir a contribuir na percepção de melhorias que podem ser implantadas no curso.

Espera-se que esta pesquisa possa auxiliar a instituição, ao passo em que registre as expectativas e as opiniões a respeito do curso por ela oferecido; assim como possa cooperar com os estudantes que desejem entender o curso em que estão inseridos. Almeja-se, também, que este estudo possa abrir caminhos para novas pesquisas que possam, com seus resultados, interferir na realidade aqui apontada, a fim de melhorar cada vez mais a qualidade dos cursos de formação e qualificação na área de alimentos e bebidas.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, C. R. M.; STIGLIANO, B. V. O Perfil do Bacharel em Turismo: a primeira turma de egressos do Curso de Bacharel em Turismo da Universidade Federal de São Carlos. **VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul**. Caxias do Sul, 2010. Disponível em:

<http://www.ucs.br/ucs/tplPadrao/tplVSEminTur%20/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/gt01/imprimir/arquivos/01/O%20perfil%20do%20bacharel%20em%20turismo%20a%20primeira%20turma%20de%20egressos.pdf>. Acesso em: 04 jun 2016.

ARAUJO, R. F. **Perfis, opiniões e expectativas dos ingressantes e concluintes do curso de administração de uma universidade privada de São Paulo**.

Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade Cidade de São Paulo. São Paulo, 2011. Disponível em:

<http://arquivos.cruzeirodosuleducacional.edu.br/principal/old/mestrado_educacao/dissertacoes/2011/dissertacao_roldolfo_freitas_de_araujo.pdf>. Acesso em: 24 fev 2016.

BERNARDY, K.; TEIXEIRA, D. M. Importância do Estágio Supervisionado para a Formação de Professores. **XVII Seminário Interinstitucional de Ensino, Pesquisa e Extensão**. Cruz Alta/RS, 2012. Disponível em:

<<http://www.unicruz.edu.br/seminario/downloads/anais/ccs/importancia%20do%20estagio%20supervisionado%20para%20a%20formacao%20de%20professores.pdf>>. Acesso em: 15 mai 2016.

BILERT, V. S.; BISCOLI, F. V. Perfil dos Discentes (ingressantes e concluintes) de Secretariado Executivo: Um Estudo Comparativo nas Instituições de Ensino Superior (IES) Públicas. **Revista de Gestão e Secretariado**, São Paulo, v. 2, n. 2, p.33-57, jul./dez. 2011. Disponível em:

<<http://www.revistagesec.org.br/secretariado/article/view/54/98#.VzoVwJErLIV>>. Acesso em 01 mai 2016.

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

_____. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Tecnológicos**. Brasília, 2010. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/catalogo-nacional-dos-cursos-superiores-de-tecnologia->>. Acesso em: 02 mar 2016.

_____. Câmara dos Deputados. **Projeto de Lei 2079/2011**. Regulamenta o exercício da atividade de gastrólogo e autoriza a criação do Conselho Federal e dos Conselhos Regionais de Gastronomia. 2011. Disponível em:

<<http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=516781>>. Acesso em: 14 abr 2016.

_____. Ministério da Educação. **Censo da Educação Superior 2014**: Notas Estatísticas. Brasília: Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - INEP, 2014. Disponível em: <http://download.inep.gov.br/educacao_superior/censo_superior/documentos/2015/notas_sobre_o_censo_da_educacao_superior_2014.pdf>. Acesso em: 02 mai 2016.

_____. Ministério da Educação. **Resumo Técnico**: Censo da Educação Superior 2013. Brasília: Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - INEP, 2015a. Disponível em: <http://download.inep.gov.br/download/superior/censo/2013/resumo_tecnico_censo_educacao_superior_2013.pdf>. Acesso em: 15 mar 2016.

_____. Portaria nº 311, de 28 de abril de 2015. **Diário Oficial da União** nº 80/2015. Brasília, DF, 2015b.

CBO. **Classificação Brasileira de Ocupações**. Descrição Tecnólogo em Gastronomia. Disponível em: <<http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/pesquisas/BuscaPorTituloResultado.jsf>>. Acesso em 28 abr 2016.

CERVATO-MANCUSO, A. M.; SILVA, M. E. W. Percepção e Expectativas dos Alunos Ingressantes no Curso de Nutrição. **Revista de Cultura e Extensão USP**, Brasil, v. 8, p. 79-95, 2012. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/rce/article/view/47740>>. Acesso em: 05 mai 2016.

DURHAM, E. R. **O ensino superior no Brasil**: público e privado. São Paulo, 2003. Disponível em: <<http://nupps.usp.br/downloads/docs/dt0303.pdf>>. Acesso em 01 abr 2016.

FACID. **Graduação em Gastronomia**. 2016. Disponível em: <<http://www.devrybrasil.edu.br/facid/cursos/graduacao/gastronomia/gastronomia>>. Acesso em: 08 mar 2016.

FRANCO, A. P. Ensino Superior no Brasil: cenário, avanços e contradições. **Jornal de Políticas Educacionais**. n. 4, 53–63. São Paulo: 2008. Disponível em: <http://www.jpe.ufpr.br/n4_6.pdf>. Acesso em: 01 abr 2016.

GAMBARDELLA, A. M. D.; FERREIRA, C. F.; FRUTOSO, M. F. P. Situação Profissional de Egressos de um Curso de Nutrição. **Revista Nutrição**, 13(1): 37-40. Campinas, 2000. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v13n1/7921>>. Acesso em: 04 jun 2016.

IFPI. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - *Campus Teresina Zona Sul*. **Projeto Pedagógico**: Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Teresina, 2013.

_____. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí. **Plano de Desenvolvimento Institucional**: PDI 2015-2019. Teresina, 2015. Disponível em: <<http://www5.ifpi.edu.br/attachments/article/4588/PDI%202015-2019.pdf>>. Acesso em: 17 mai 2016.

_____. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí. **Campus Teresina Zona Sul divulga informações sobre o curso de Gastronomia**. Teresina, 2016. Disponível em: <http://www5.ifpi.edu.br/index.php?option=com_content&view=article&id=7219:campus-teresina-zona-sul-divulga-informacoes-sobre-curso-de-gastronomia&catid=26:campus-teresina-zona-sul&Itemid=101>. Acesso em: 17 mai 2016.

LAGIOIA, U. C. T.; SANTIAGO, H. L. F.; GOMES, R. B.; RIBEIRO FILHO, J. F. Uma Investigação Sobre as Expectativas dos Estudantes e o seu Grau de Satisfação em Relação ao Curso de Ciências Contábeis. **Revista Contemporânea de Contabilidade**, ano 04, v.1, n. 8, 2007, p. 121-138. Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2007. Disponível em: <<http://www.redalyc.org/pdf/762/76240808.pdf>>. Acesso em: 04 jun 2016.

MEC. **e_MEC**. Disponível em: <<http://emec.mec.gov.br/>>. Acesso em: 14 abr 2016.

MUÑOZ, I. M.; SALCEDO, A. L. T.; HEREDIA, C. H. Formación Profesional de la Gastronomía en Instituciones Públicas en México. **Revista Electrónica Actualidades Investigativas en Educación**, v. 12, n. 3, 2012, p. 1-18. Universidad de Costa Rica. San Pedro de Montes de Oca, Costa Rica, 2012. Disponível em: <<http://www.redalyc.org/pdf/447/44723985008.pdf>>. Acesso em: 22 mar 2016.

RAMPIM, B. de C. P. **Entre painéis, livros e tradições: as trajetórias de formação do professor de gastronomia**. 2010. 223f. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade Nove de Julho, São Paulo, 2010. Disponível em: <http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_action=&o_obra=200664>. Acesso em: 23 fev 2016.

RÉGNIER, K.; PORTO, C. **O Ensino Superior no Mundo e no Brasil – Condicionantes, Tendências e Cenários para o Horizonte 2003-2025: Uma Abordagem Exploratória**. Brasília, 2003. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/sesu/arquivos/pdf/ensinosuperiormundobrasiltendenciascenarios2003-2025.pdf>>. Acesso em: 01 abr 2016.

ROCHA, K. L. **Curso Superior de Gastronomia: um estudo de caso sobre o perfil e a identidade docente**. Sorocaba, 2014. Disponível em: <http://educacao.uniso.br/prod_cientifica/alunos/2014/Keli_de_Araujo_Rocha.pdf>. Acesso em: 10 mar 2016.

RUBIM, R. E.; REJOWSKI, M. O Ensino Superior da Gastronomia no Brasil: Análise da Regulamentação, da Distribuição e do Perfil Geral de Formação (2010-2012). **Revista Turismo Visão e Ação** - Eletrônica, vol. 15., n. 2. p. 166-184, maio-ago 2013. Disponível em: <<http://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/view/3781>>. Acesso em: 22 mar 2016.

SILVA, C. B. da; CRUZ, M. C.; MORETTI, S. do A. Satisfação dos alunos como vantagem competitiva em cursos de gastronomia e hotelaria: uma avaliação sob a ótica hospitalidade com concluintes de 2013. **Fórum Internacional de Turismo do Iguaçu**. Foz do Iguaçu/PR, 2015. Disponível em: <<http://festivaldeturismodascataratas.com/wp-content/uploads/2015/12/10.-Satisfa%C3%A7%C3%A3o-dos-Alunos-como-Vantagem-Competitiva-em-Cursos-de-Gastronomia-e-Hotelaria.pdf>>. Acesso em: 02 mai 2016.

WERDINI, M. M. **Formação Superior em Gastronomia na Cidade de São Paulo: Expectativa e Satisfação de Alunos de uma Instituição Privada**. 2013. 111f. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembí Morumbi, São Paulo, 2013. Disponível em: <http://portal.anhembibrasil.br/wp-content/uploads/dissertacoes_mestrado/dissertacao_marcelo-malta-werdini.pdf>. Acesso em: 23 fev 2016.

APÊNDICE A - Questionário aos discentes do curso de Tecnologia em Gastronomia

Seção 1

1. Semestre do curso em que está matriculado:

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| ☐ 2º semestre | ☐ 6º semestre |
| ☐ 4º semestre | ☐ Outro. Qual? |

2. Gênero:

- ☐ Feminino
☐ Masculino

3. Faixa etária:

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Entre 20 e 24 anos | ☐ Entre 30 e 34 anos | ☐ Entre 40 e 45 anos |
| ☐ Entre 25 e 29 anos | ☐ Entre 35 e 39 anos | ☐ Mais de 45 anos |

4. Estado Civil:

- | | |
|-----------------------------------|--|
| ☐ Solteiro | ☐ Divorciado |
| ☐ Casado | ☐ União Estável |

5. Qual o maior nível de escolaridade que você possuía antes de ingressar no curso tecnológico em Gastronomia?

- | | |
|---|---|
| ☐ Ensino Médio | ☐ Ensino Superior Completo |
| ☐ Ensino Técnico | ☐ Pós-Graduação |
| ☐ Ensino Superior Incompleto | |

6. Por que escolheu esta Instituição de Ensino Superior para o curso tecnológico em Gastronomia?

- ☐ Proximidade da residência ou do trabalho
☐ Indicação de ex-alunos
☐ Nome da Instituição
☐ Outros motivos. Quais?

7. Por que escolheu fazer o curso de Tecnologia em Gastronomia?

- ☐ () Melhores oportunidade profissionais
- ☐ () Busca de formação para atividade que já exerce
- ☐ () Aquisição de um Diploma universitário
- ☐ () Exigência da empresa em que trabalha
- ☐ () Outros motivos. Quais?

8. Qual a sua ocupação/atividade profissional atual?

- | | |
|--|--|
| ☐ () Negócio próprio | ☐ () Estagiário(a) |
| ☐ () Funcionário(a) de empresa privada | ☐ () Bolsista |
| ☐ () Funcionário(a) público(a) | ☐ () Estudante |
| ☐ () Autônomo(a) | ☐ () Outra. Qual? |

Seção 2

Se trabalha ou estagia, responda as questões seguintes, caso não trabalhe ou estagie, pule para a questão 12.

9. Qual a média do seu salário atual?

*SM = Salário Mínimo

- ☐ () Até 1 SM (até R\$880,00)
- ☐ () De 1 SM a 2 SM (R\$880,00 a R\$1760,00)
- ☐ () De 2 SM a 3 SM (R\$1760,00 a R\$2640,00)
- ☐ () Mais de 3 SM (mais de R\$2640,00)

10. Trabalha ou estagia no setor de alimentos e bebidas?

- ☐ () Sim
- ☐ () Não

11. No caso de estar trabalhando ou estagiando atualmente, de que forma isso influencia o seu desempenho no curso de Gastronomia?

- ☐ () Influência positiva
- ☐ () Influência negativa

☐ Indiferente

Seção 3

12. Qual a sua expectativa quanto à sua vida profissional após sua formação em Gastronomia?

- ☐ Mercado com poucas oportunidades de trabalho (mercado fechado)
- ☐ Mercado com oportunidades de trabalho (mercado nem aberto nem fechado)
- ☐ Mercado com boas oportunidades de trabalho (mercado aberto)

13. O que pretende ao terminar o curso?

- ☐ Ser um(a) *chef* de cozinha
- ☐ Ser um(a) cozinheiro(a) profissional
- ☐ Cozinhar para você, familiares e amigos
- ☐ Ser um(a) empreendedor(a) do segmento
- ☐ Outros. Quais?

14. Você acha que, ao se formar, estará:

- ☐ Empregado(a) em uma empresa ou organização do setor
- ☐ Empregado(a) em uma empresa de outro setor
- ☐ Será trabalhador(a) autônomo(a)
- ☐ Terá seu próprio empreendimento de alimentação
- ☐ Outro. Qual?

APÊNDICE B - Questionário aos egressos do curso de Tecnologia em Gastronomia

1. Em que ano você se formou em Gastronomia?

2. Gênero:

☐ Feminino

☐ Masculino

3. Faixa etária:

☐ Até 24 anos

☐ Entre 35 e 39 anos

☐ Entre 25 e 29 anos

☐ Entre 40 e 45 anos

☐ Entre 30 e 34 anos

☐ Mais de 45 anos

4. Estado Civil:

☐ Solteiro

☐ Divorciado

☐ Casado

☐ União Estável

5. Qual o maior nível de escolaridade que você possuía antes de ingressar no curso tecnológico em Gastronomia?

☐ Ensino Médio

☐ Ensino Superior Completo

☐ Ensino Técnico

☐ Pós-Graduação

☐ Ensino Superior Incompleto

6. Por que escolheu esta Instituição de Ensino Superior para o curso tecnológico em Gastronomia?

☐ Proximidade da residência ou do trabalho

☐ Indicação de ex-alunos

☐ Nome da Instituição

☐ Outros motivos. Quais?

7. Por que escolheu fazer o curso de Tecnologia em Gastronomia?

- ☐ () Melhores oportunidade profissionais
- ☐ () Busca de formação para atividade que já exerce
- ☐ () Aquisição de um Diploma universitário
- ☐ () Exigência da empresa em que trabalha
- ☐ () Outros motivos. Quais?

8. Qual a sua ocupação/atividade profissional atual?

- | | |
|--|---|
| ☐ () Negócio próprio | ☐ () Autônomo(a) |
| ☐ () Funcionário(a) de empresa privada | ☐ () Desempregado |
| ☐ () Funcionário(a) público(a) | ☐ () Outros |

9. Qual a média do seu salário atual?

*SM = Salário Mínimo

- ☐ () Até 1 SM (até R\$880,00)
- ☐ () De 1 SM a 2 SM (R\$880,00 a R\$1760,00)
- ☐ () De 2 SM a 3 SM (R\$1760,00 a R\$2640,00)
- ☐ () Mais de 3 SM (mais de R\$2640,00)

10. Trabalha no setor de alimentos e bebidas?

- ☐ () Sim
- ☐ () Não

11. Na época que estava cursando, trabalhou ou estagiou na área de gastronomia?

- ☐ () Sim
- ☐ () Não

12. No caso de ter trabalhado ou estagiado quando cursava Gastronomia, de que forma isso influenciou seu desempenho no curso?

- ☐ () Influência positiva
- ☐ () Influência negativa

☐ Indiferente

13. Qual sua impressão do mercado de trabalho na área de Gastronomia em Teresina e no Brasil?

- ☐ Mercado com poucas oportunidades de trabalho (mercado fechado)
- ☐ Mercado com oportunidades de trabalho (mercado nem aberto nem fechado)
- ☐ Mercado com boas oportunidades de trabalho (mercado aberto)

14. Quando entrou no curso de gastronomia, o que pretendia exercer?

- ☐ Ser um(a) *chef* de cozinha
- ☐ Ser um(a) cozinheiro(a) profissional
- ☐ Cozinhar para você, familiares e amigos
- ☐ Ser um(a) empreendedor(a) do segmento
- ☐ Outros. Quais?

15. Suas expectativas em relação ao curso foram alcançadas?

- ☐ Sim
- ☐ Parcialmente
- ☐ Não

16. As disciplinas ofertadas foram bem articuladas?

- ☐ Sim
- ☐ Parcialmente
- ☐ Não

17. Que problemas você detectou no curso de Gastronomia?

18. O curso de Gastronomia facilitou sua realização profissional?

- ☐ Sim
- ☐ Não

ANEXO 1 - Matriz Curricular do Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFPI

**Matriz curricular reformulada do curso de Tecnologia em Gastronomia
(a partir das turmas de 2014.1)**

SEMESTRE LETIVO	DISCIPLINA	Nº AULAS SEMANAIS	CARGA HORÁRIA
1º PERÍODO	Habilidades e Técnicas Culinárias I	4	60
	História da Gastronomia	3	45
	Metodologia da Pesquisa	3	45
	Microbiologia dos Alimentos	4	60
	Informática Aplicada à Gastronomia	3	45
	Segurança do Trabalho	2	30
	Estatística Aplicada	3	45
	TOTAL	22	330
2º PERÍODO	Nutrição e Dietética	3	45
	Francês Instrumental	3	45
	Gestão em Unidades Produtoras de Refeições	3	45
	Química Culinária	3	45
	Habilidades e Técnicas Culinárias II	4	60
	Tecnologia de Serviço e Bar	3	45
	Higiene na produção de Alimentos	2	30
	TOTAL	21	315
3º PERÍODO	Cozinha Fria	3	45
	Sociologia da Alimentação	3	45
	Gastronomia Brasileira I	5	75
	Cozinha Europeia	5	75
	Gastrotecnia	3	45
	Métodos de Conservação de Alimentos	3	45
	Inglês Instrumental	3	45
	TOTAL	25	375
4º PERÍODO	Análise Sensorial de Alimentos	3	45
	Ética no trabalho	2	30
	Educação Ambiental	2	30
	Gastronomia Brasileira II	5	75
	Cozinha das Américas	4	60
	Panificação	5	75
	Planejamento de Cardápios	3	45
	TOTAL	24	360
5º PERÍODO	Confeitaria	5	75
	Cozinha Piauiense	5	75
	Cozinha Oriental	4	60
	TCC1	3	45
	Eventos, Cerimonial e Etiqueta	3	45
	Empreendedorismo	2	30
	Enogastronomia	3	45
	TOTAL	25	375
6º PERÍODO	TCC2	3	45
Atividades Complementares			60
Estágio Supervisionado Obrigatório			240
Carga Horária Total			2100