

## Os Cursos de Gastronomia no contexto do Turismo: uma breve reflexão<sup>1</sup>

Silvana Mello Furtado<sup>2</sup>  
Thaina Pacheco Schwan<sup>3</sup>  
Nilma Morcerf de Paula<sup>4</sup>  
Universidade Anhembi Morumbi

### Resumo

Os estudos relacionados à alimentação fora do lar encontram no turismo um campo fértil para investigação de diferentes naturezas, tais como: questões voltadas para a formação de identidades regionais; questões de caráter econômico e questões comportamentais, dentre outras. O presente artigo tem por objetivo analisar a contribuição dos cursos de gastronomia para o desenvolvimento do turismo local, a partir da identificação de sua distribuição geográfica em relação aos destinos turísticos definidos pelo Ministério do Turismo em parceria com a Fundação Getúlio Vargas.

**Palavras-chave:** Turismo; Desenvolvimento regional; Formação profissional; Gastronomia.

### Introdução

O turismo tem um papel importante no desenvolvimento econômico do país respondendo, aproximadamente, por 10% do Produto Interno Bruto - PIB, gerando empregos e criando novos negócios. O turismo engloba várias atividades como as de entretenimento, lazer, hospedagem, eventos, negócios e gastronomia.

“A atividade turística ocupa, atualmente, um papel de fundamental importância na economia mundial, contribuindo relevantemente para a geração de empregos e, conseqüente aumento do fluxo da circulação de riquezas, ocasionando uma elevação de renda per capita e geração de divisas”(CALDAS, 2005, p.395).

---

<sup>1</sup> Trabalho apresentado ao GT “Turismo e Desenvolvimento Regional” do V Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 27 e 28 de junho de 2008.

<sup>2</sup> Mestranda do Programa de Hospitalidade e Professora dos cursos de Turismo e Hotelaria da Universidade Anhembi Morumbi. Organizadora e co-autora do livro “Turismo e Hotelaria: uma visão multidisciplinar”. Endereço eletrônico: [sfurtado@anhembimorumbi.edu.br](mailto:sfurtado@anhembimorumbi.edu.br)

<sup>23</sup> Mestranda do Programa de Hospitalidade e especialista em Padrões gastronômicos pela Universidade Anhembi Morumbi, graduada em Gastronomia pela Faculdade Novo Milênio (Vila Velha – ES). Atua como *chef* no Bistrô Casa do Porto (São Paulo – SP). Endereço eletrônico: [thaina20@hotmail.com](mailto:thaina20@hotmail.com)

<sup>4</sup> Doutora em administração de Empresas pela EAESP/FGV. Docente do Programa de Mestrado em Hospitalidade e Coordenadora do curso de especialização Gestão de Serviços em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi. Líder do grupo de Pesquisa Gestão e Cultura da Alimentação.

Endereço eletrônico: [nilma@anhembi.br](mailto:nilma@anhembi.br)

3

4

A atividade turística caracteriza-se pelos seus componentes tangíveis e intangíveis. Este estudo abordará a gastronomia inserida no contexto do turismo considerando que os produtos por ela oferecidos compreendem a exemplo da atividade turística, aspectos tangíveis (refeição) e intangíveis (serviços prestados). Segundo Valls (2006), a alimentação é componente tangível de um destino turístico, seja no produto oferecido, seja no serviço prestado aliado ao componente intangível da hospitalidade. Esta afirmação se baseia no fato de que a alimentação representa ações de acolhimento ao turista, recepção, acompanhamento, entretenimento e a interpretação da cultura local, criando e reforçando a identidade do destino. Afirma, ainda, que nos destinos que se encontram na fase inicial do ciclo de vida a hospitalidade surge naturalmente; já nos destinos mais maduros, com o profissionalismo das relações trabalhistas, essa característica de hospitalidade se perde. Em ambos, contudo, o profissionalismo se faz necessário: no primeiro, levando a hospitalidade para além dos seus estágios iniciais e, no segundo, o profissionalismo deverá conduzir a ela (hospitalidade).

A imagem dos destinos turísticos esta atrelada entre outros fatores aos serviços prestados e vivenciados por cada turista. Desta forma, a qualificação dos recursos humanos afetará a percepção e avaliação final do turista.

“Existe uma necessidade inquestionável da qualificação de recursos humanos no setor do turismo e hotelaria, e a dependência do trabalho sem qualificação com o aprendizado no emprego, é responsável por muitos produtos turísticos de baixa qualidade ou mesmo pela decadência prematura de muitos destinos” (COOPER et al, 2007, p.312).

Observa-se que a evolução do setor hoteleiro vem contribuindo para a qualidade da receptividade nos destinos turísticos. Este fato é evidenciado pelos novos investimentos realizados na área, pela criação de cursos voltados para a formação da mão de obra para o setor e, através da oportunidade de negócios gerada com a criação de novos empreendimentos. A combinação de todos estes fatores contribuiu para a elevação da oferta qualitativa e quantitativa no turismo.

O turismo absorve pessoas de baixa capacitação para o trabalho em suas atividades correlatas como na restauração. (Tomazoni, 2007).

A exemplo da hotelaria, verifica-se a necessidade de trazer, também, a alimentação, para um patamar de alta qualificação e de profissionalismo de modo a agregar valor à atividade turística. Esta necessidade surge da dificuldade de se interpretar o turismo desvinculado do “ pilar alimentar” uma vez que este tanto pode ser uma estrutura de apoio como servir de

atrativo principal em algumas localidades. Pesquisas realizadas por diferentes autores demonstram a importância da alimentação para o turismo. Krippendorf (2000) relata que, dentre outras razões, comer bem é uma das motivações para 35% dos turistas; outro resultado significativo é apontado por Goeldner (2000), em estudo realizado nos Estados Unidos, quando identificou que para 86,2% dos entrevistados (turistas) uma das atividades referida como sendo preferida em viagens é a de fazer refeições em restaurantes.

### **Gastronomia e o Mercado de Alimentação**

O mercado de alimentação fora do lar é um dos que mais cresce ultimamente, fato este que implica busca por cozinheiros e *chefs* de cozinha para trabalharem nos diferentes segmentos que compõem este mercado: restaurantes comerciais e institucionais, hospitais, *buffets*, *resorts*, *caterings*, navios, eventos, padarias, confeitarias, revistas especializadas, programas de televisão, área do ensino, entre outros.

A fim de atender a essa demanda foram criados os cursos superiores de Gastronomia. No Brasil, esses cursos tiveram início há, aproximadamente, dez anos com a criação do primeiro bacharelado, pela Universidade Vale do Itajaí – UNIVALI, em 1999. Até então, os profissionais que atuavam na condição de chefe de cozinha originavam-se ou de cursos profissionalizantes ou de conhecimento adquirido com a própria experiência na área.

A criação dos cursos de gastronomia deveu-se, portanto, à necessidade de atender um mercado que vem apresentando, por um lado, crescimento vertiginoso e, por outro, uma escassez de profissionais capacitados para atender a essa nova demanda. Conforme dados disponibilizados pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais – INEP, órgão vinculado ao Ministério da Educação, estavam registrados até o dia 21 de março de 2008, sessenta e nove (69) cursos de gastronomia no país, sendo cinquenta e seis (56) em nível de graduação e (13) cursos seqüenciais.

### **A Valorização da Gastronomia**

O crescente e vertiginoso interesse pelo curso e conseqüentemente pela profissão, encontra na mídia uma de suas explicações: o futuro ingressante é despertado para esta atividade, provavelmente pela grande divulgação da profissão de *chef* de cozinha por meio dos programas de televisão, novelas, filmes, da introdução do tema nos mais diferentes meios de comunicação que acabam por “glamourizar” a profissão. Os cozinheiros ganharam *status* de celebridade no início dos anos 90, com a vinda de *chefs* internacionais de renome para o Brasil. O que não se divulga, contudo, são as dificuldades enfrentadas para o formando de

Gastronomia, as características exigidas pelo mercado de trabalho em relação aos quesitos e qualidades deste profissional, a jornada de trabalho, os salários, as condições físicas do local para realização das atividades e a precariedade da formação de mão de obra auxiliar, legislação vigente, dentre outros.

Igualmente, as possibilidades de inserção no mercado de trabalho sobrepõem-se a todas as dificuldades inerentes às atividades desenvolvidas no setor.

### **Evolução da Oferta dos Cursos de Gastronomia**

Dos cinquenta e seis (56) cursos de gastronomia registrados no Brasil, cinco (5) oferecem a titulação de bacharel ao término de seis a sete semestres e os demais (51), conferem o diploma de tecnólogo.

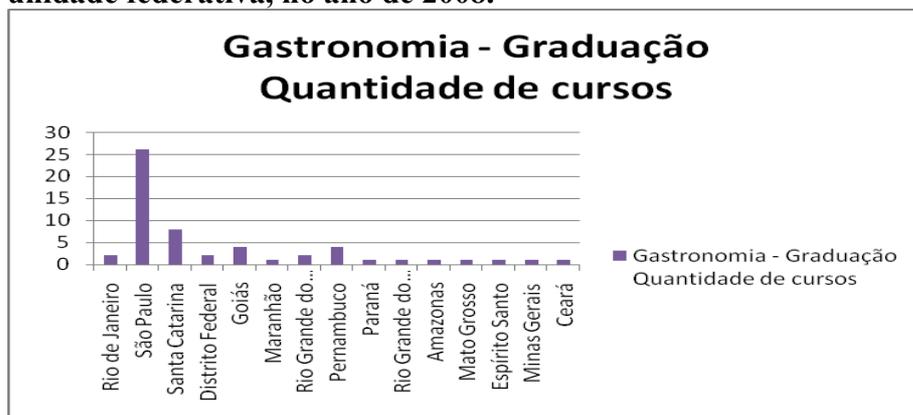
Observa-se que os cursos de bacharelado concentram-se nos estados de Santa Catarina (4) e Pernambuco (1). Já os de tecnólogos têm sua maior concentração localizada no estado de São Paulo, capital e interior.

Dos treze (13) cursos seqüenciais, cinco (5) se encontram em extinção: o das Universidades Católica de Santos, Anhembi Morumbi, Vale do Rio dos Sinos, Franca e o do Centro Universitário de Anápolis. Segundo dados do INEP, a partir de 2007, não se iniciaram mais cursos dentro desta modalidade.

Os quadros e gráficos, a seguir, ilustram o crescimento destes cursos no Brasil.

De acordo com o gráfico e a tabela nº. 1 e 1.1, o estado de São Paulo possui o maior número (26 cursos, no total de 56 cursos) de cursos de graduação em Gastronomia no Brasil, sendo que 14 deles estão situados no interior de São Paulo e os outros 12 cursos localizados na capital, fato que explica a denominação de São Paulo como “Capital Mundial da Gastronomia”.

**Gráfico 1 – Distribuição dos cursos de graduação em Gastronomia por unidade federativa, no ano de 2008.**



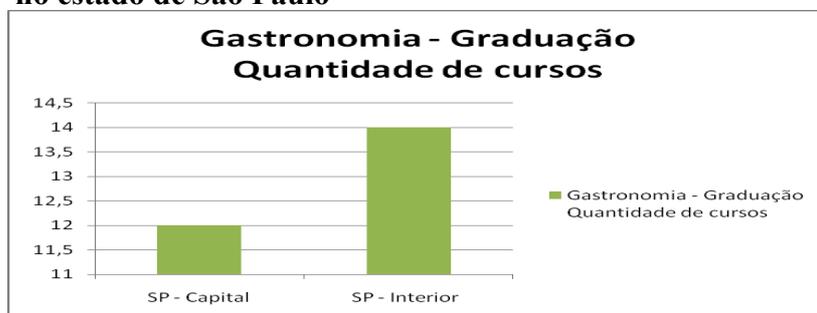
**Fonte: Inep**

**Quadro 1 – Número de Cursos de Graduação em Gastronomia, por localidade.**

<b>Gastronomia – Graduação</b>	
<b>Estado</b>	<b>Quantidade de cursos</b>
Rio de Janeiro	2
São Paulo	26
Santa Catarina	8
Distrito Federal	2
Goiás	4
Maranhão	1
Rio Grande do Sul	2
Pernambuco	4
Paraná	1
Rio Grande do Norte	1
Amazonas	1
Mato Grosso	1
Espírito Santo	1
Minas Gerais	1
Ceará	1
<b>TOTAL</b>	<b>56</b>

Fonte: Inep, 2008.

**Gráfico 1.1 – Distribuição dos cursos de Gastronomia, modalidade graduação, no estado de São Paulo**



Fonte: Inep, 2008.

**Quadro 1.1 – Distribuição dos cursos de Gastronomia, modalidade graduação, no estado de São Paulo**

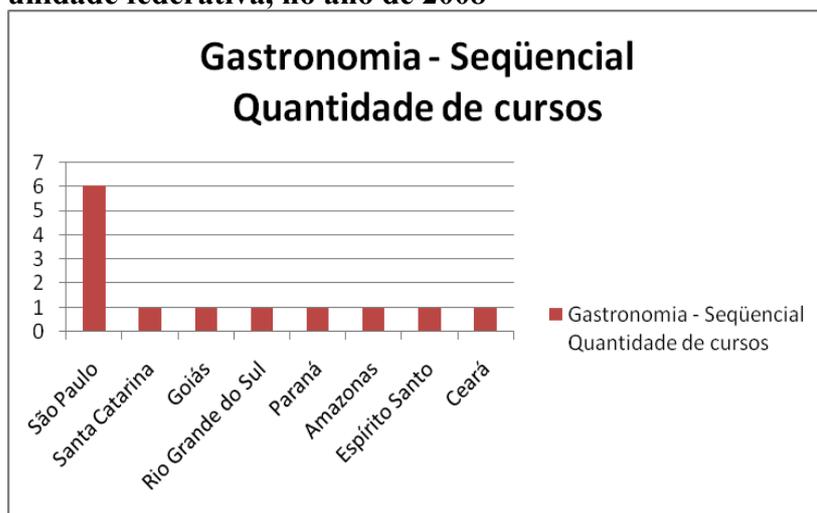
<b>Gastronomia – Graduação</b>	
<b>Região</b>	<b>Quantidade de cursos</b>
SP - Capital	12
SP - Interior	14
<b>TOTAL</b>	<b>26</b>

Fonte: Inep, 2008.

Observa-se que mesmo com a extinção de alguns cursos seqüenciais conforme as informações do gráfico e da tabela nº. 2, o estado de São Paulo ainda se destaca com o maior

número de cursos seqüenciais de Gastronomia (6 cursos, num total de 13 cursos). Esses dados são compatíveis com a realidade do mercado gastronômico nestas cidades tendo em vista os números de estabelecimentos ligados a restauração capazes de absorver essa mão de obra.

**Gráfico 2 – Distribuição dos cursos seqüenciais em Gastronomia por unidade federativa, no ano de 2008**



Fonte: Inep, 2008.

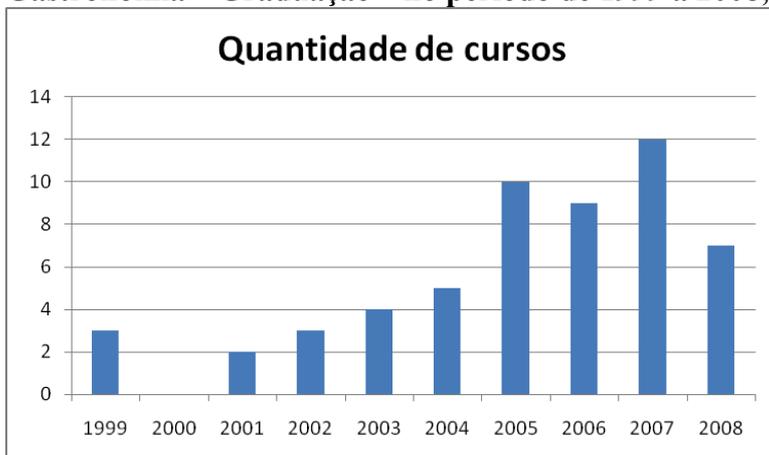
**Quadro 2 – Quantidade de cursos de Gastronomia, modalidade seqüencial, por estados do Brasil**

Gastronomia – Seqüencial	
Estado	Quantidade de cursos
São Paulo	6
Santa Catarina	1
Goiás	1
Rio Grande do Sul	1
Paraná	1
Amazonas	1
Espírito Santo	1
Ceará	1
<b>TOTAL</b>	<b>13</b>

Fonte: Inep, 2008.

Pode-se observar no gráfico e quadro nº. 3, que o crescimento do número de cursos de Gastronomia no Brasil foi mais acentuado no ano de 2007, com 12 cursos, num total de 56, apresentando um decréscimo no ano seguinte.

**Gráfico 3 – Demonstrativo de crescimento do número de cursos de Gastronomia – Graduação – no período de 1999 a 2008, no Brasil**



Fonte: Inep, 2008.

**Quadro 3 – Número de cursos de Gastronomia, modalidade graduação, no período de 1999 a 2008, no Brasil**

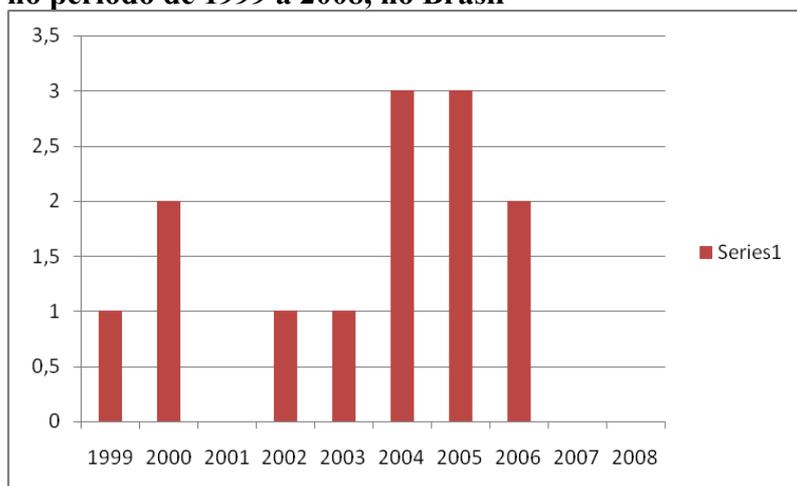
Gastronomia – Graduação	
Ano	Quantidade de cursos
1999	3
2000	0
2001	2
2002	3
2003	4
2004	5
2005	10
2006	9
2007	12
2008	7
<b>TOTAL</b>	<b>55*</b>

Fonte: Inep, 2008.

\* Uma entidade não divulgou o ano de início do curso.

De acordo com o gráfico e a tabela nº.4, apresentaram nos anos de 2004 e 2005, um número maior de cursos de Gastronomia (3 cursos num total de 13 cursos), na modalidade seqüencial.

**Gráfico 4 – Número de cursos de Gastronomia, modalidade seqüencial, no período de 1999 a 2008, no Brasil**



Fonte: Inep, 2008

**Quadro 4 – Número de cursos de Gastronomia, modalidade seqüencial, no período de 1999 a 2008, no Brasil**

Gastronomia – Seqüencial	
Ano	Quantidade de cursos
1999	1
2000	2
2001	0
2002	1
2003	1
2004	3
2005	3
2006	2
2007	0
2008	0
<b>TOTAL</b>	<b>13</b>

Fonte: Inep, 2008

## **A compatibilização dos cursos de gastronomia com os destinos turísticos**

O Ministério do Turismo divulgou em 07 de abril de 2008, no Rio de Janeiro, o Estudo de Competitividade dos 65 Destinos Indutores do Desenvolvimento – Relatório Brasil, elaborado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV). O trabalho, inédito, objetivou orientar políticas e ações, no intuito de racionalizar esforços e recursos dos governos federal (por meio do Ministério do Turismo - MTur), estaduais (secretarias de Turismo) e municipais (prefeituras) no desenvolvimento do turismo regionalizado. Os temas avaliados referem-se à Infra-estrutura (onde se pode referenciar a gastronomia e o profissional da área), Turismo (onde também se pode referenciar a gastronomia e o profissional da área), Políticas Públicas, Economia e Sustentabilidade.

O secretário Nacional de Políticas do Turismo do MTur, Airton Pereira, acredita que agora, com os resultados do estudo, os recursos direcionados aos 65 destinos beneficiarão os setores do turismo que precisam de investimentos urgentes. “A meta é tornar esses destinos referência em competitividade no mercado. Isso significa criar mecanismos para que os destinos tenham capacidade crescente de gerar negócios, proporcionando ao turismo uma experiência positiva”.

O Ministério do Turismo, em conjunto com a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), divulgou em 10 de março de 2008, cinquenta e sete (57) normas para o setor, buscando promover a qualidade dos equipamentos e serviços turísticos, garantindo a oferta do melhor produto, satisfação do consumidor, segurança para a sociedade e um mercado de turismo competitivo e equilibrado.

Dentre essas normas podem ser destacadas três que estão voltadas para a formação e atividade profissional do Gastrônomo, do Cozinheiro em função polivalente, do Confeiteiro e do Chefe executivo de cozinha. Estas normas estabelecem os resultados esperados e as competências mínimas para execução de cada item.

Essas normas visam contribuir para o alcance da política traçada para o turismo, em que se espera uma maior qualificação dos profissionais da gastronomia, elemento fundamental quando da avaliação do setor.

O quadro e gráfico, a seguir, ilustram a quantidade de destinos turísticos por estados, no Brasil.

**Quadro 5 - Quantidade de destinos turísticos, por estado, no Brasil**

<b>Destinos Turísticos - Brasil</b>	
<b>Estado</b>	<b>Quantidade de destinos</b>
Acre	1
Amazonas	3
Amapá	1
Pará	2
Rondônia	1
Roraima	1
Tocantins	2
Alagoas	2
Bahia	5
Ceará	4
Maranhão	2
Paraíba	1
Pernambuco	3
Piauí	3
Rio Grande do Norte	2
Sergipe	1
Distrito Federal	1
Goiás	4
Mato Grosso do Sul	3
Mato Grosso	2
Espírito Santo	1
Minas Gerais	4
Rio de Janeiro	5
São Paulo	2
Paraná	3
Rio Grande do Sul	3
Santa Catarina	3
<b>TOTAL</b>	<b>65</b>

Fonte: <http://www.turismo.gov.br/>



Fonte: <http://www.turismo.gov.br/>

De acordo com o quadro 5 pode-se verificar que a Bahia e o Rio de Janeiro se destacam com a maior quantidade de destinos turísticos em relação aos outros estados.

Fazendo-se um paralelo com o número de cursos de gastronomia apontados anteriormente, pois esta é uma atividade de destaque para receber o visitante em qualquer destino turístico, pode-se notar que São Paulo apresenta apenas dois destinos turísticos e é onde se concentra o maior número de cursos de gastronomia. Resta saber se a oferta e a demanda estão em equilíbrio. Sendo assim, os profissionais da área deverão ter o conhecimento, a aceitação e flexibilidade para mudanças de local de moradia, por exemplo, pois as oportunidades no mercado de trabalho também são significativas em outros estados.

### **Considerações finais**

O objetivo deste estudo foi levantar dados secundários sobre os cursos de gastronomia no Brasil e os 65 destinos turísticos, para identificar a possível relação entre os dois setores. Os dados levantados indicam que o crescimento do número de cursos de gastronomia não atende às demandas dos destinos turísticos definidos pelo Ministério do Turismo.

Considerando-se que a concentração destes cursos não é proporcional aos destinos turísticos cabe ressaltar a necessidade e importância da adequação curricular visando à preparação do profissional para um mercado mais amplo do que aquele em que ele está inserido.

Sendo assim, a ênfase nas diferentes culinárias regionais poderá capacitá-lo para o turismo na medida em que compreenda a relação da culinária local como um fator de identidade cultural.

### **Referências**

CALDAS, P. D. Uma abordagem na gestão de custos no setor de hospedagem nos hotéis nordestinos: um estudo de caso no Rio Grande do Norte e Pernambuco. **Dissertação** (mestrado) Universidade de Brasília, Brasília, 2005.

COOPER, C. et al. *Turismo: princípios e práticas*. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2007.

DENCKER, A. de F. M. (organizadora). *Planejamento e Gestão em Turismo e Hospitalidade*. São Paulo: Editora Pioneira Thomson Learning, 2004.

GOELDNER, C. R. et al *Tourism: principles, practices, philosophies*. New York: John, Wiley & Sons Inc., 2000 In: LACANAU, G C.;NORRILD, J.A (coords.). *Gastronomía y turismo: cultura al plato*. Buenos Aires, Argentina: CIET, 2003.

INEP – Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais. *Institucional: apresentação*. Disponível em: <<http://www.educacaosuperior.inep.gov.br/>> Acesso em: 21 de mar. 2008.

KRIPPENDORF, J. *Sociologia do turismo*. São Paulo: Aleph, 2000.

Trabalho apresentado ao GT “Turismo e Desenvolvimento Regional” do V Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul  
Caxias do Sul, 27 e 28 de junho de 2008.

MTUR – Ministério do Turismo *Institucional*: apresentação. Disponível em:  
<<http://www.turismo.gov.br/>> Acesso em: 21 de abr. 2008.

TOMAZONI, E. L. Educação profissional em turismo. Cria-se mercado pela formação?  
*Revista Turismo em Análise*. V.18 n.2 nov2007, p.196-219.

VALLS, J-F. *Gestão integral de destinos turísticos sustentáveis*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.