

AVALIAÇÃO DA FORMAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE COMPETÊNCIAS DOS ALUNOS DO CURSO DE GASTRONOMIA

Douglas R. Vogel¹, Beatriz I. Vasconcellos², Katarzyna Bobrtnowska Marinho³.

1. Estudante do curso de Gastronomia da Faculdade Estácio de Florianópolis; *vogel_tdb@hotmail.com
2. Estudante do curso de Gastronomia da Faculdade Estácio de Florianópolis;
3. Professora da Faculdade Estácio de Florianópolis e da Universidade do Sul de Santa Catarina - Orientadora.

Introdução

O entendimento de competências se apresenta com certa pluralidade, Fleury e Fleury (2001) a entendem no sentido de aplicar adequadamente o conhecimento de acordo com o contexto. Para os autores, os conhecimentos e o *know how* tornam-se competências quando comunicados e utilizados. Estudar a formação do profissional da Gastronomia, a sua aprendizagem, suas competências, e por consequência, a realidade das organizações e IES, é destacado por Campos *et al.* (2009), como um importante desafio. Neste sentido, o objetivo desta pesquisa é analisar o desenvolvimento de competências no curso de Gastronomia.

Resultados e Discussão

Este estudo é considerado quantitativo, pois traduz em números, opiniões e informações (RICHARDSON, 2008). Para o levantamento dos dados, desenvolveu-se um questionário com as competências previstas no Projeto Pedagógico de Curso (PPC) da Faculdade Estácio de Florianópolis. O questionário apresenta quinze perguntas fechadas e foi enviado eletronicamente a 157 alunos egressos e de sétima fase da mesma instituição, obtendo quarenta respostas.

Tabela 1 – Avaliação das competências.

Competências do Curso de Gastronomia	Favorável (%)
1. Atuar no planejamento, implantação e gerenciamento de restaurantes e similares;	48
2. Compreensão do todo administrativo, de modo integrado, sistêmico estratégico e suas relações com o ambiente externo;	48
3. Comunicação interpessoal e expressão correta nos documentos técnicos e específicos integrados a realidade do mercado gastronômico;	52
4. Raciocínio lógico, crítico e analítico;	78
5. Valorizar os processos corretos de higienização, produção e manutenção de alimentos, dentro das normas do setor;	83
6. Relacionar procedimentos e os sistemas de controle com critérios de qualidade estabelecidos na legislação;	70
7. Ser capaz de implantar propostas inovadoras de gestão, produção e serviços no setor;	72
8. Posicionar-se com flexibilidade e adaptabilidade diante de problemas detectados;	72
9. Ser capaz de ordenar atividades e programas, de decidir entre alternativas, de identificar e dimensionar riscos;	63
10. Selecionar estratégias adequadas de ação, visando atender a interesses interpessoais e institucionais;	55
11. Adotar procedimentos que privilegiem formas interativas de atuação em prol de objetivos comuns, priorizando-se o desempenho em equipe, valorizando os recursos humanos envolvidos nas diferentes frentes de trabalho;	48
12. Valorizar as características diferenciadas de cada região, atuando nos cenários sempre com postura ética, humanística e de integração;	68
13. Discutir sistemas de controle e definir os parâmetros que determinam a qualidade na produção da alimentação e serviço de alimentos e bebidas;	60

14. Estar apto a planejar cardápios de modo criativo tendo em vista rentabilidade e excelência de produtos e serviços;	67
15. Estar apto a desempenhar funções de planejamento, administração e operação em diversas tipologias de estabelecimentos, com domínio dos serviços e produtos envolvidos.	52

Fonte: Autores, 2016.

Percebe-se na Tabela 1, que as competências 1 e 2, que obtiveram menos de 50% de aprovação de desenvolvimento, tangem majoritariamente às funções administrativas e de RH. Este fator é preocupante, pois segundo Zopiatis (2010), um profissional de gastronomia deveria ter equilíbrio entre competências gastronômicas e administrativas. Vale ressaltar que a competência 7, “ser capaz de implantar propostas inovadoras de gestão, produção e serviços no setor” teve aprovação favorável, apesar de tratar de administração. Este conflito pode ser justificado pelo fato do PPC unir, num mesmo tópico, competências técnicas e de gestão, o que pode ter trazido ambiguidade na resposta.

Conclusões

Conclui-se, que os alunos se mostraram inseguros quanto ao seu desenvolvimento nos quesitos de gestão de pessoas e administração empresarial. A maioria percebe desenvolver de forma mais clara as competências de práticas propriamente gastronômicas, de raciocínio lógico e crítico, bem como ser flexível e adaptável.

Palavras-chave

Competências, Gastronomia, Ensino Superior.

Instituição de apoio

Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) da Faculdade Estácio de Florianópolis.

Referências

- CAMPOS, K. C. DE L. *et al.* Empregabilidade e competências: uma análise de universitários sob a ótica de gestores de recursos humanos. *Revista Psicologia: Organizações e Trabalho*, v. 8, n. 2, p. 159–183, 2008.
- FLEURY, Maria Tereza Leme; FLEURY, Afonso. Construindo o Conceito de Competência. *Revista de Administração Contemporânea*, v.5, edição especial, p. 183-196. 2001.
- RICHARDSON, R. J. *et al.* *Pesquisa Social: métodos e técnicas*. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 336 p.
- ZOPIATIS, A. Is it art or science? Chef's competencies for success. *International Journal of Hospitality Management*, v. 29, n. 3, p. 459–467, 2010.