



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ  
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE  
BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

**CÂNDIDA THAÍS TORRES MUNIZ**

**ESTUDO SOBRE A FORMAÇÃO DO TÉCNICO EM COZINHA DO SERVIÇO  
NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL DO CEARÁ**

**FORTALEZA**

**2018**

CÂNDIDA THAÍS TORRES MUNIZ

ESTUDO SOBRE A FORMAÇÃO DO TÉCNICO EM COZINHA DO SERVIÇO  
NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL DO CEARÁ

Monografia apresentada ao curso de  
Gastronomia da Universidade Federal do  
Ceará, como requisito o parcial à obtenção do  
título de Bacharel em Gastronomia. Área de  
concentração: Gastronomia.

Orientador: Prof. Dr. José Arimatea Barros  
Bezerra

FORTALEZA

2018

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal do Ceará  
Biblioteca Universitária  
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

- M935 Muniz, Cândida Thaís Torres.  
Estudo sobre a formação do técnico em cozinha do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Ceará / Cândida Thaís Torres Muniz. – 2018.  
31 f.
- Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2018.  
Orientação: Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra.
1. Gastronomia . 2. Educação profissional . 3. SENAC. I. Título.

CDD 641.013

---

CÂNDIDA THAÍS TORRES MUNIZ

ESTUDO SOBRE A FORMAÇÃO DO TÉCNICO EM COZINHA DO SERVIÇO  
NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL DO CEARÁ

Monografia apresentada ao curso de  
Gastronomia da Universidade Federal do  
Ceará, como requisito o parcial à obtenção do  
título de Bacharel em Gastronomia. Área de  
concentração: Gastronomia.

Aprovada em: 13/12/2018.

BANCA EXAMINADORA

---

Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra (Orientador)  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof. Dra. Eveline de Alencar Costa  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof. Rafael Queiroz Gurgel do Amaral  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Aos meus pais, Valmir e Wandy,  
pelo apoio incondicional que  
ofereceram à minha formação.

## **AGRADECIMENTOS**

A Deus, a fortaleza que torna possível o impossível e que sempre iluminou os meus passos durante esta caminhada.

Aos meus pais, que apesar da distância e dificuldades, não mediram esforços para tornar real meu sonho.

À minha irmã, Carla Ionara, que sempre esteve disponível para me ajudar.

Ao meu namorado, Pedro, pela paciência e compreensão que me ofereceu nas mais diversas situações.

À querida amiga Beatriz Brandão pela disponibilidade nos momentos que mais precisei de apoio.

À turma maravilhosa (Gastronomia 2014.1), que sempre será minha turma e em especial ao Grupo das 'meninas', praça querida que muito me auxiliou nas aulas práticas.

Aos professores, de uma maneira especial meu orientador, Prof. Dr. Arimatea que abraçou esta pesquisa sem receios, pela colaboração, paciência e amizade.

Aos professores participantes da banca examinadora pelo tempo, pelas valiosas colaborações e sugestões.

Ao Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Estado do Ceará, em nome da Supervisora Patrícia Carneiro e o Instrutor Matheus Vieira, pelo apoio na realização da pesquisa.

“Recria tua vida, sempre. Remove pedras  
e planta roseiras e faz doces. Recomeça.”

- Cora Coralina

## RESUMO

O Técnico em Cozinha é um profissional que tem diversas atribuições tanto na cozinha como fora dela. Então um curso para sua formação tem que abranger um conteúdo prático e teórico que garanta a qualificação necessária para que os profissionais formados sejam abraçados pelo mercado de trabalho. Com isso o presente trabalho tem como propósito aprofundar os conhecimentos sobre a formação do Técnico em Cozinha do Senac Ceará analisando sua metodologia de ensino e estrutura pedagógica. Para sua realização em termos de procedimentos técnicos, foi realizada um estudo bibliográfico sobre o saber gastronômico e a instituição de ensino, analisando sua contextualização histórica. Em seguida, o Projeto Político Pedagógico da instituição foi estudado, para depois o plano de curso ser analisado com um maior embasamento. Foi feito também um estudo de campo onde houve uma conversa com instrutores e equipe pedagógica. Trata-se de uma pesquisa de caráter exploratório-descritiva de natureza qualitativa. Como principais resultados observou-se que o Curso em sua proposta de formação em competências, destaca-se por uma proposta que articula conteúdos com metodologia teórico-práticos e reflexivas que ultrapassam a proposta de formação instrumental em cozinha.

**Palavras-chave:** Gastronomia. Educação Profissional. Senac.



## **ABSTRACT**

The Kitchen Technician is a professional who has several duties both in the kitchen and outside of it. Then a course for their training has to cover a practical and theoretical content that guarantees the qualification necessary for the trained professionals to be embraced by the job market. With this, the present work has as its purpose to deepen the knowledge about the training of the Technician in Kitchen of Senac Ceará analyzing its methodology of teaching and pedagogical structure. For its accomplishment in terms of technical procedures, a bibliographic study on gastronomic knowledge and the educational institution was carried out, analyzing its historical contextualization. Then, the Institutional Political Project of the institution was studied, and then the course plan will be analyzed with a greater foundation. A field study was also conducted where there was a conversation with instructors and pedagogical staff. This is an exploratory-descriptive research of a qualitative nature. As main results it was observed that the Course in its competence training proposal, stands out for a proposal that articulates content with theoretical-practical and reflexive methodology that surpasses the proposal of instrumental training in cooking.

**Keywords:** Gastronomy. Professional education. SENAC.

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
CBO	Classificação Brasileira de Ocupação
CCI	Cozinheiro Chefe Internacional
CIA	The Culinary Institute of America
FEBEM	Fundação Estadual do Bem-Estar do Menor
MEC	Ministério da Educação
NBR	Norma Brasileira Regulamentar
PI	Projeto Integrador
RJ	Rio de Janeiro
Senac	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Senai	Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
UC	Unidade Curricular

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>12</b>
<b>2</b>	<b>Saber gastronômico – Porque aprender e ensinar a cozinhar? .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>3</b>	<b>Contexto Sócio histórico do SENAC .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>4</b>	<b>Projeto Político Pedagógico – Senac Ceará .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>5</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>30</b>
	<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>31</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Em 2014, o Senac Ceará iniciou uma nova fase, a equipe diretiva do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Ceará decidiu atualizar o seu documento norteador: o Projeto Político Pedagógico. Os planos de curso referenciais foram desenvolvidos por meio da parceria entre o Departamento Nacional e os representantes dos Departamentos Regionais do Senac de todos os estados do Brasil.

A ideia foi unificar os planos de cursos para quem faça um curso no Rio Grande do Sul tenha as mesmas competências de quem faça o mesmo curso aqui no Ceará. Os Consultores, de acordo com sua especialidade, com representantes de todo Brasil reuniram-se e reformularam os cursos com base em competências, unidades curriculares e um projeto integrador que garante que tudo tenha sincronia. As reuniões aconteceram tanto pessoalmente como por meio de videoconferência, onde eles conseguiram pontuar as principais competências de cada profissional a ser formado.

A implementação desses currículos passa a exigir um tratamento didático-metodológico diferenciado para os processos de ensino e aprendizagem, o que inclui prática pedagógica interdisciplinar e contextualizada, processo centrado na aprendizagem do aluno, individualização dos processos de formação, construção significativa de conhecimentos, seleção de situações de aprendizagem adequadas à natureza dos conteúdos e utilização de metodologias, como a pedagogia de projetos, estudos de caso e situações-problema. Dessa forma, as discussões e as práticas pedagógicas com foco no desenvolvimento de competências foram sendo intensificadas até a construção de uma proposta pedagógica unificada nacionalmente, que consolidou o currículo flexível e integrado no Senac. (SENAC, PPP 2016, p.17)

Um dos cursos que passou por essa atualização foi o curso Técnico em Cozinha. Um profissional para atuar nessa área tem diversas atribuições tanto na cozinha como fora dela. Então um curso para sua formação tem que abranger um conteúdo prático e teórico que garanta a qualificação necessária para que os profissionais formados sejam abraçados pelo mercado de trabalho.

Sabendo disso o presente trabalho tem como objetivo geral um aprofundamento sobre a formação do Técnico em Cozinha do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, analisando sua metodologia de ensino e estrutura pedagógica.

Como objetivos específicos, tem-se: a) caracterização da estrutura e organização

do curso b) identificar conteúdos que integram o processo de formação; c) analisar o projeto político pedagógico do curso.

A pesquisa classifica-se, quanto a natureza, por ser qualitativa. Appolinário (2004) explica que é a mais adequada para o estudo dos fenômenos, onde os dados são obtidos utilizando-se de interações interpessoais, não sendo possível mensurar os resultados por meios numéricos e estatísticos. Nesse tipo de pesquisa é permitido ao pesquisador o aprofundamento, entretanto não é possível a obtenção de resultados probabilísticos.

Já quanto aos seus objetivos a pesquisa se classifica por ser exploratória-descritiva. Pois possuiu um planejamento flexível envolvendo um levantamento bibliográfico e conversa com a equipe pedagógica e instrutores.

Em termos de procedimentos técnicos, ocorreu em três momentos, primeiro foi realizado um estudo bibliográfico sobre o saber gastronômico, onde descobrimos o porquê de ensinar e aprender a cozinhar. Dados sobre a instituição de ensino também foram levantados, onde analisou-se sua contextualização histórica. Esse estudo ocorreu em livros e periódicos acadêmicos. Assim, a pesquisa caracteriza-se por ser bibliográfica, por ser um estudo realizado a partir de informações obtidas em livros, revistas, jornais e em redes eletrônicas. Em seguida, o Projeto Político Pedagógico da instituição foi estudado, para depois o plano de curso ser analisado com um maior embasamento. Essa pesquisa é por consequência documental por utilizar de alguns documentos, como o plano de curso, para uma melhor análise. No terceiro momento, foi feito também um estudo de campo onde houve uma conversa com instrutores e equipe pedagógica onde se falou sobre como se dá essa formação dentro e fora de sala de aula.

Entre 2014 á 2016 a presente pesquisadora presenciou a implantação do Novo Modelo Pedagógico do Senac e pode observar seus desafios. A partir disso veio a problemática geradora dessa pesquisa, pois existem muitas escolas de formação em Cozinha e dentre elas se destaca o Senac. Contudo há carência de estudos acerca de como ocorre essa formação.

Para além de um destaque social muitas vezes guiado pela distinção da instituição Senac na sociedade, uma análise acerca dessa formação pode dimensionar melhor suas características, em seus avanços e fragilidades.

## 2 Saber gastronômico – Porque aprender e ensinar a cozinhar?

A história do homem se confunde com a história da alimentação. Pois quando o homem aprendeu a cozinhar os alimentos, surgiu uma profunda diferença entre ele e os outros animais (FRANCO, 2010, p. 17).

A evolução do cozinhar segue lado a lado com a história da humanidade. Técnicas, instrumentos e alimentos foram se agregando aos hábitos humanos, desenhando as culturas alimentares distintas, com suas regras e valores específicos (CASTRO, 2007, p. 41).

Ao cozinhar, o homem descobriu que a cocção liberava sabores e odores dos alimentos e, além disso, os mantinham preservados por mais tempo. Estava descoberta a primeira técnica de conservação (FRANCO, 2010).

A aristocracia entre os gregos da Antiguidade associou a arte de comer à arte de receber resultando num refinamento do cozinhar. A comida era preparada por cozinheiros escravos que tinham uma posição de destaque em relação aos demais escravos, dado a relevância de seu trabalho. A evolução do trabalho na cozinha valorizou a categoria dos padeiros que passaram a trabalhar outros cozimentos e, mesmo que ainda fossem escravos, começaram a ter a função de chefes de cozinha, com o auxílio de outros serviçais (LEAL, 1998).

A Grécia clássica teve um número considerável de escritores que se dedicaram à gastronomia. Arkhestraus, nascido na Sicília e contemporâneo de Aristóteles (384-322 a.C.), foi um dos mais notáveis (FRANCO, 2010, p. 37). Suas obras relatam de maneira metódica suas experiências e descobertas culinárias. Foi, também, considerado o fundador da gastronomia grega.

O crescimento dos domínios romanos exerceu forte influência na alimentação do mundo conhecido da época. Durante séculos o Império Romano foi acumulando conquistas e, o contato com outros povos, culturas, hábitos alimentares e produtos diversos. As conquistas de terras traziam riquezas para Roma, assim como prisioneiros que se tornavam escravos executando distintos trabalhos, inclusive os de cozinheiros. Esse período se notabilizou pelos excessos à mesa, especialmente nos banquetes e orgias. Eram festas demoradas e exageradas onde a ostentação estava acima da qualidade da alimentação. O trabalho dos cozinheiros ganhou tal relevância que começou a ser reconhecido como artista e a receber altos salários. Ter um desses cozinheiros passou a ser símbolo de ascensão social. Começa aí o princípio da figura do chefe de cozinha (LEAL, 1998).

O principal livro romano de cozinha é *De Re Coquinaria*. Suas primeiras edições

impressas apareceram respectivamente em Veneza e Milão, no final do século XV. Tem-se afirmado que Apicius foi seu autor. Trata-se, porém, de assunto a ser abordado com cautela, pois a própria identidade de Apicius é incerta. O mais célebre deles é sem dúvida Marcus Gavius Apicius, que viveu na época do imperador Nero. Também fez parte de seu legado a abertura de uma escola de cozinha (FRANCO, 2010, pág. 48).

A Idade Média, após o fim do Império Romano do Ocidente, foi marcada pela escassez de alimentos, pelas intempéries, guerras e epidemias. As sociedades se dividiam basicamente em ricos e miseráveis. Os destaques da culinária vêm dos mosteiros da igreja católica e da nobreza feudal. Estes últimos se notabilizaram pela edição de grandes banquetes que eram sinônimos de poder e prestígio. O imperador Carlos Magno foi um grande entusiasta desses festins de longa duração que tinham a marca do exagero. Havia o uso de vomitórios para que os convidados pudessem esvaziar o estômago e continuar na festa (CASTRO, 2007, p. 47).

Entre o século V e XI, as ordens religiosas foram as principais guardiãs da sobrevivência dos hábitos alimentares da Antiguidade. Um exemplo disso foi a difusão dos alimentos básicos dos romanos: pão, azeite, leguminosas e vinho. Os mosteiros surgiram a partir do século IV no Oriente e expandiram-se para a Ásia Menor, Grécia e Itália.

Além da contemplação nos mosteiros, os monges abriam florestas, tornavam áreas não cultivadas em produtivas, desenvolviam a jardinagem, tinham grande conhecimento sobre a fabricação de laticínios e trabalhavam no refinamento de queijos rústicos tradicionais. Ademais, os mosteiros também armazenavam alimentos para as populações e ofereciam teto e comida aos viajantes e peregrinos. Essa hospitalidade reforça o papel dos mosteiros como “fonte de transmissão de tradição culinária”. Nos mosteiros encontravam-se as poucas bibliotecas existentes e seriam os únicos centros de estudo e de saber até o surgimento das primeiras universidades no século XI (FRANCO, 2010).

Pode-se dizer que, ao longo das civilizações, além dos mosteiros, o conhecimento sobre as técnicas e produções culinárias foi basicamente transmitido de geração a geração verbalmente, ou por meio de manuais e livros de receitas.

Nesse período, os cozinheiros passaram a intensificar o uso de especiarias e a desenvolver molhos, normalmente fortes, para mascarar o mau cheiro dos alimentos que eram apresentados em adiantado estado de putrefação, advindo do pouco conhecimento de técnicas de conservação mais eficientes. No final da Idade Média surge na França talvez o primeiro grande chefe de cozinha: Guillaume Tirel, conhecido como Taillevent, nascido em 1310. Chegou a ser Mestre-Cozinheiro do Rei Carlos VI, comandou o serviço de alimentação com mais de 100 auxiliares e codificou sua produção culinária. (CASTRO, 2007, p.47)

A importância de Taillevent consiste em principalmente na atenção que deu aos

molhos e no aprimoramento de receitas antigas. As receitas de *Le Viandier*, porém, não são criações suas e sim compilações originárias de diversas fontes (FRANCO, 2010 pág. 86).

As expedições portuguesas e espanholas começaram a partir do século XV e repercutiram de forma significativa nas mudanças na alimentação mundial. Também o Renascimento é um marco a ser destacado como influenciador na alimentação ocidental. Até o século XVII, as práticas alimentares da aristocracia europeia eram muito parecidas. A Itália sempre esteve à frente de técnicas e serviços de alimentos no seio da alta sociedade daquele continente. A grande mudança de eixo do centro da gastronomia da Itália para a França aconteceu justamente com a mudança de Catarina de Médicis de Florença para Paris (CASTRO, 2007, p. 47).

Catarina de Médicis, ao casar-se com Henrique II, levou à França a elegância de Florença e cozinheiros italianos. Receitas foram integradas ao repertório culinário francês. Com Catarina, a nobreza francesa descobriu os prazeres do cardápio variado (ARAÚJO, 2005, p. 42)

A partir de então o modismo da corte francesa passou a ser copiado por toda aristocracia. No século XVII, Massialot, que chefiou cozinhas de Duques e Marqueses, lança um livro intitulado “Le Cuisinier Royal et Bourgeois”. Chama atenção o fato de que pela primeira vez se faz referência aos novos ricos franceses, os burgueses. A burguesia em ascensão procurava imitar os nobres na sua maneira de viver e de comer. Os cozinheiros passaram a trabalhar também para essa nova classe social (CASTRO, 2007, p. 48).

Grandes invenções e descobertas no século XVIII abrangeram de forma direta os trabalhos culinários, aumentando a gama de novas produções alimentares. Os novos percursos vieram das invenções nascidas da revolução industrial, como o forno a carvão, o fogão a gás, as técnicas de conservação pasteurização e refrigeração.

Com a Revolução Francesa, a partir de 1789, vieram algumas mudanças na gastronomia, principalmente para os cozinheiros. Até então, a disponibilidade de se ter grandes chefs de cozinha e sua arte era apenas para à alta corte e seus convivas. Então os jantares com menos participantes tomaram o lugar dos grandes banquetes. Os mesmos reuniam artistas, filósofos, médicos, advogados, grandes comerciantes, ou seja a burguesia e profissionais em ascensão.

Os cozinheiros começaram a trabalhar em outras esferas de poder. Um fiel retrato dessa nova ordem social pode ser encontrado na obra de Jean Antoni Brillat-Savarin, um juiz de direito nascido em 1755, que publicou em 1825 “A Fisiologia do Gosto” (CASTRO, 2007, p. 48).

O fim da nobreza opressiva e a vitória dos princípios de igualdade, fraternidade e liberdade, deixaram num primeiro momento desempregados os cozinheiros da realeza. Num segundo momento, abriram-se as portas da alta sociedade burguesa e,



ao mesmo tempo, um novo tipo de opção de trabalho: os empreendimentos particulares de restauração. Também ocorreu um grande êxodo de cozinheiros para outros países, difundindo de forma marcante a culinária francesa no mundo ocidental. A alta culinária francesa chega à América pelas mãos de Thomas Jefferson que em 1784, após viagem à França, contratou um chefe francês para servir a presidência dos Estados Unidos. No Brasil, a mudança da corte portuguesa em 1808 para o Rio de Janeiro, gera uma cozinha mais sofisticada para a burguesia local. O uso de chás, etiquetas à mesa, sobremesas sofisticadas, se inscrevem como modelos hierárquicos e de poder social. O status da culinária imperial influencia ainda mais na distinção do comer das classes sociais do país (CASTRO, 2007, p. 49).

Em 1794 havia na França cerca de 500 restaurantes. O surgimento do restaurante deu início a uma nova época onde, teoricamente, qualquer cidadão poderia ter acesso ao serviço de alimentação que lhe conviesse, bastava ter poder aquisitivo compatível. Também se inicia a transição da alimentação tipicamente nos ambientes domésticos para o sair para ‘comer fora’.

Somente a partir do século XIX o saber gastronômico passou a ser objeto de “especulação filosófica”. O filósofo utópico contemporâneo da Revolução Francesa, Charles Fourier, previa o advento da gastrosofia: quando a questão culinária se tornaria, ao lado do sexo, a mais importante preocupação e atividade dos cidadãos e do Estado, e haveria oceanos de limonada e batalhas filosóficas para se disputar em torno da excelência de pasteizinhos ou de dedicadas espumas nutritivas. O entendimento da alimentação como necessidade de sobrevivência, envolvendo produtos e técnicas culinárias, amplia-se para um conjunto de símbolos e significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos e etc (CARNEIRO, 2003, p. 127-128).

Segundo Leal (1998), dentro desse cenário, em 1895 ocorre a fundação da primeira escola de Gastronomia - Le Cordon Bleu - na capital da França. A escola ensinava a cozinha francesa para as filhas das famílias ricas (MIYAZAKI, 2006, p. 15).

Após a abertura da escola Le Cordon Bleu, ao longo do século XX, outras escolas de Gastronomia surgiram na França, citando algumas das mais renomadas: o Institut Paul Bocuse, em Lyon, e a escola Lenôtre, em Plaisir. Tais escolas visam à preparação de profissionais - cozinheiros, padeiros, confeitadores - para o mercado de trabalho. Dedicam-se ao ensino de técnicas culinárias e produção de alimentos, dando ênfase ao desenvolvimento de habilidades práticas de cozinha, ou seja, o saber fazer. Diversas outras escolas de cozinha surgiram em todos os países do mundo, onde é inegável afirmar a importância de ensinar e aprender a cozinhar (MIYAZAKI, 2006, p. 16).

Como vimos o surgimento de uma cozinha nova não é fenômeno inédito na história da gastronomia. Os séculos passados já conheceram várias e outras certamente surgirão. Para isso todo estudo nessa área torna-se válido.

Com essa premissa é importante conhecer a história e a contextualização da instituição de ensino Senac, pioneira no ensino de Gastronomia no Brasil. Para tanto segue nosso segundo tópico.

### 3 Contexto Sócio histórico do SENAC

O Senac é uma instituição privada criada pelo decreto-lei nº8621 no dia 10 de janeiro de 1946 pela Confederação Nacional do Comércio tendo como objetivo principal a educação e capacitação profissional na área comercial. Foi criado em meio a uma sociedade de pós-guerra propícia e sedenta por desenvolvimento. Numa época em que não existiam escolas técnicas federais e em que todo o ensino profissional era relegado a segundo plano em benefício dos cursos superiores, a fundação do Senac representou um marco na educação brasileira (SISTEMA FECOMÉRCIO, 2008, p. 19).

Atualmente o Senac possui em todos os estados e no Distrito Federal, Departamentos Regionais (DR's), os quais são responsáveis pela gestão da instituição nas esferas estaduais. No Rio de Janeiro, além do Departamento Regional, existe o Departamento Nacional (DN) que coordena a gestão em todo país.

No Brasil, a primeira escola de formação profissional para cozinheiros de que se tem notícia foi o Senac, em 1964, na então Escola Senac “Lauro Cardoso de Almeida”, em São Paulo. Alguns anos mais tarde, em 1970, o Senac iniciou a oferta do curso de cozinheiro na cidade de Águas de São Pedro, São Paulo. Esse curso era oferecido gratuitamente, em regime de internato, para alunos carentes financeiramente, muitos deles saídos da FEBEM (Fundação Estadual do Bem-Estar do Menor), que recebiam, inclusive, remuneração para estudar (MIYAZAKI, 2006, p. 17).

Em 1994, o Senac, em Águas de São Pedro, ofereceu o primeiro curso de qualificação profissional, denominado Cozinheiro Chefe Internacional (C.C.I.), em parceria com o The Culinary Institute of America (C.I.A.), uma das melhores instituições de ensino de culinária da América. Metade do corpo docente, chefes de cozinha, eram professores do C.I.A. com vasta experiência profissional; vinham dos Estados Unidos ao Brasil para lecionar ao pequeno grupo de alunos. Dois chefes de cozinha americanos, egressos do C.I.A., foram contratados para acompanhar toda a implantação do curso e fazer a tradução das aulas. A outra metade do corpo docente era composta por renomados chefes de cozinha, brasileiros e estrangeiros, que viviam no Brasil. Esse curso, diferente do de Cozinheiro, era pago e atraiu um novo público (MIYAZAKI, 2006, p. 17).

Esse pioneirismo fez com o que o Senac tivesse um prestígio em todo o Brasil em todos os seus cursos de formação e de uma forma especial para os cursos de Cozinha, que evoluíram, em algumas cidades, para nível Superior em Gastronomia.

No Ceará, o Senac foi fundado em 20 de maio de 1948. É uma instituição social,

de caráter privado e sem fins lucrativos, mantida por empresários do comércio de bens, turismo e serviços por meio da Fecomércio CE, Federação do Comércio do Ceará.

Ao longo dos últimos 70 anos, o Senac se consolidou como um dos mais ativos polos da educação profissional cearense. Esteve, nesse sentido, sempre a frente do seu tempo, disseminando o conhecimento ao se antecipar às transformações sociais. Seu pioneirismo se constata quando iniciou, em 1988, de forma continuada a formação dos primeiros profissionais em hotelaria e turismo no Ceará, quando o Estado ainda não tinha descoberto todas as suas potencialidades no setor. (SISTEMA FECOMÉRCIO, 2008, p. 92).

Segundo o site da própria instituição, atualmente conta com um portfólio de mais de 800 cursos. Esses vão desde a formação básica até pós-graduação, passando pelos cursos de qualificação, técnicos e aperfeiçoamentos. Os cursos atendem à forma de organização da educação profissional determinada pelo Ministério da Educação (MEC), conforme a Lei 11.741, abrangendo nove dos 12 eixos tecnológicos indicados pelo MEC.

O Senac Ceará é referência em educação profissional e promove a inclusão social qualificando os trabalhadores do comércio.

Hoje presente em 11 unidades distribuídas em Fortaleza (Centro e Aldeota), Aquiraz, Cedro, Crato, Iguatu, Juazeiro do Norte, Maranguape, Sobral, Itapipoca e Quixadá, além do polo de Limoeiro do Norte, o Senac Ceará conta também com quatro unidades móveis – nas áreas de Turismo, Lazer e Hospitalidade; Informática; Beleza e Saúde. A instituição integra ainda a Rede Senac de Educação a Distância, levando assim seus cursos à todo o Estado.

Com sua inovação em metodologia para educação profissional, veremos no próximo tópico um pouco sobre a metodologia Senac e seu processo de consolidação.

#### **4 Projeto Político Pedagógico – Senac Ceará**

O professor não é mais o único que transmite a informação, os alunos muitas vezes já chegam com ela. Cabe ao instrutor ajudar a selecioná-las e transformá-las em conhecimento científico, usando suas teorias na prática. Ele deve ‘aprender a aprender’ com os alunos.

Com isso o Senac Ceará organiza o seu currículo com foco no desenvolvimento de competências. Onde o aluno não vai mais aprender por blocos de matérias ou disciplinas e sim vai ser mobilizado a desenvolver saberes para conseguir agir em situações concretas de trabalho.

A concepção e a organização da educação do Senac Ceará, em conformidade com as Diretrizes da Educação Profissional do Senac Nacional, compreende o trabalho como princípio educativo com ênfase nos saberes historicamente construídos e na vivência dos valores da cultura do trabalho. Compreende a pesquisa como princípio pedagógico, possibilitando a autonomia do aluno no processo de construção do aprendizado, a reflexão, a análise crítica sobre as situações-problema para propor alternativas e soluções inovadoras ao mercado de trabalho por meio do desenvolvimento de projetos (PPP, 2016, p.34).

Considerando que todo o Sistema apresenta como fundamento o desenvolvimento de competências profissionais, o Senac unificou nacionalmente sua proposta metodológica, destacando a competência em toda a sua estrutura (PPP, 2016, p.40).

Assim, a competência passa a ser o núcleo do currículo, configurando-a própria a Unidade Curricular, não sendo mais agrupada em disciplinas, blocos ou unidades temáticas, entre outras formas aglutinadoras encontradas nos modelos curriculares do Sistema antes dessa uniformização do modelo curricular (PPP, 2016, p. 40).

O ponto de partida para o desenvolvimento de currículos dos Cursos Técnicos é o perfil profissional de conclusão. Consiste na descrição das atribuições, atividades e competências que caracterizam a atuação profissional de cada ocupação. A partir desse perfil é que são definidas as competências que serão desenvolvidas ao longo de cada curso (PPP, 2016, p.41).

As unidades curriculares de natureza diferenciada (estágios, projetos integradores etc.) possuem um padrão mais flexível de carga horária, de modo a atender às particularidades de cada curso. Para nortear o trabalho docente, a unidade curricular deve ser desdobrada em indicadores e ter os seus elementos explicitados (PPP, 2016, p.42).

Os elementos (conhecimentos, habilidade e valores) são os recursos ou subsídios

que são mobilizados para o desenvolvimento da competência. Com base nesse detalhamento da competência é que toda a orientação ao docente e todos os referenciais metodológicos são definidos (PPP, 2016, p.42).

O Curso Técnico em Cozinha com sua carga horária de 800 horas se subdivide em 12 Unidades Curriculares, com três de natureza diferenciada.

O curso, revisado em janeiro de 2016, entra no Eixo Tecnológico em Turismo, Hospitalidade e Lazer e seu código no CBO é 2711 Chefes de cozinha e afins. Para ingressar no curso é necessário ter no mínimo 17 anos e estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio; ou ter Ensino Médio completo ou equivalente.

Em seu perfil profissional de conclusão o Técnico em Cozinha é responsável por planejar, executar e apresentar produções culinárias que compõem os cardápios, respeitando as instruções das fichas técnicas e as boas práticas na manipulação de alimentos.

É responsável ainda pela criação e execução de receitas de acordo com as técnicas de bases de cozinha, organizar o ambiente de trabalho e estoque, assim como operar e conservar equipamentos e utensílios da cozinha. Trabalha em equipe, interagindo com os demais profissionais da área de gastronomia, e exerce suas atividades contribuindo na supervisão da cozinha.

Este profissional atua em restaurantes, bares, eventos, *catering*, cozinha industrial, meios de hospedagem, refeitórios, cruzeiros marítimos, embarcações e demais estabelecimentos que ofertem refeições, por meio da prestação de serviços autônomos, temporários ou contrato efetivo.

As cozinhas pedagógicas são equipadas com equipamentos que se adequam ao mercado de trabalho local e os utensílios, em sua maioria, são do próprio aluno e de uso individual. O mesmo é solicitado no início do curso, bem como o fardamento, de uso obrigatório nas aulas práticas.

O material didático oferecido e que serve como base para todo o curso é o livro Chef Profissional, do Instituto Americano de Culinária, em sua última atualização feita em 2016. Os alunos recebem ainda uma apostila com um receituário elaborado pelo próprio Senac Ceará e notas de aulas quando os assuntos se tornam mais específicos, como por exemplo culinária regional.

As competências que compõe o perfil do técnico em Cozinha são:

- Organizar e controlar o ambiente de trabalho e o estoque de cozinha, presente na Unidade curricular 01, com 84 horas totalmente teóricas, onde o aluno vai aprender boas práticas na fabricação de alimentos, planejamento de carreira, matemática básica, e aspectos

gerências da cozinha, como fichas técnicas e fluxogramas. São programadas algumas visitas técnicas em unidades de alimentação diferenciadas, onde os alunos podem conhecer diferentes tipos de cozinha.

- Preparar os alimentos para produções culinárias do cardápio, presente na Unidade curricular 02, com 108 horas totalmente práticas, é onde os alunos tem seu primeiro contato com a cozinha e suas bases. O aluno vai higienizar o hortifruti, de acordo com o que aprendeu em Boas Práticas. Vai conhecer e praticar técnicas de corte em alimentos, e dar finalidade a ele ou porcionar e guardar para quando houver demanda daquele alimento. Vai produzir fundos, produções clássicas de batatas e ovos.

- Produzir molhos, sopas e massas para produções culinárias, presente na Unidade Curricular 03, com 48 horas totalmente práticas, onde os alunos vão aprender molhos clássicos, diferentes tipos de sopas e preparar massas e suas variações.

- Preparar produtos de padaria e confeitaria para guarnições e sobremesas, presente na Unidade Curricular 04, com 72 horas totalmente práticas, onde o uso da nota de aula se torna indispensável, visto que as produções são voltadas para a realidade dos restaurantes.

- Executar preparações de *garde manger*, presente na Unidade Curricular 05, com 48 horas totalmente práticas, onde o aluno vai aprender a preparar saladas, *finger food* e charcutaria

- Preparar produções culinárias clássicas da cozinha brasileira e regional, presente na Unidade Curricular 07, com 108 horas, onde há até duas aulas teóricas para situar o aluno sobre as regiões do Brasil e os pratos apresentados. O próprio plano de curso delimita as preparações a serem trabalhadas e seu receituário é entregue em notas de aula.

- Preparar produções culinárias clássicas da cozinha internacional, presente na Unidade Curricular 08, com 108 horas, onde há até duas aulas teóricas para situar o aluno sobre os países a serem estudados e sua relevância para a Cozinha. O próprio plano de curso delimita as preparações a serem trabalhadas e seu receituário é entregue em notas de aula. Nessa unidade é trabalhada além das culinárias clássicas, francesa e italiana, a alemã, espanhola, portuguesa, latina-americana, árabe e asiática.

- Planejar, elaborar e preparar cardápios, presente na Unidade Curricular 09, com 84 horas divididos em sala de aula, laboratórios de informática e cozinha pedagógica. O aluno vê a teoria na sala de aula, planeja e elabora um cardápio no laboratório de informática e depois executa na cozinha, normalmente a turma fica dividida em duas, onde o aluno que tem o cardápio da vez é o chef e comanda seus colegas.

- Pesquisar e aplicar tendências e tecnologias da gastronomia, presente na Unidade Curricular 10, com 84 horas divididos em sala de aula e cozinha pedagógica. Em sala de aula se estuda o conceito das novas tendências e tecnologias e na cozinha elas são aplicadas. O aluno recebe nota de aula com receituário visto

Ainda vale ressaltar que as UC1, UC2, UC3, UC4, UC5 e UC6 são obrigatórias para dar continuidade ao curso.

Além dessas competências a serem atingidas o curso tem três unidades curriculares de natureza diferenciada, que corresponde à duas práticas profissionais supervisionadas em cozinha e o projeto integrador.

A Prática Profissional Supervisionada de Bases Culinárias serve para revisar e avaliar se as competências foram atingidas. Nelas os alunos são desafiados a aplicarem os conhecimentos adquiridos nas unidades anteriores. Nessa etapa é possível fazer uma recuperação paralela com o aluno para que sua competência seja atingida. Essa é a Unidade Curricular 06 e possui 36 horas.

A Prática Profissional Supervisionada em Cozinha vem com uma metodologia diferenciada, onde os alunos são desafiados com caixas surpresas e tem que pôr em prática todos os conhecimentos adquiridos durante o curso. A unidade serve também para tirar dúvidas dos alunos bem como revisar os conhecimentos vistos

O projeto integrador vem como Unidade Curricular 12, mas ela perpetua por todo curso, serve para costurar todas as competências. O mesmo conta com 32 horas/aula onde o aluno se faz protagonista e é ativo no processo de aprendizagem e o instrutor é o gatilho. O mesmo sugere soluções inovadoras para o mercado de trabalho e normalmente se encerra no final do curso. Baseada na metodologia de ação-reflexão-ação, que se constitui na proposição de situações desafiadoras a serem cumpridas pelo aluno. O planejamento e execução do Projeto Integrador propiciam a articulação das competências previstas no perfil profissional de conclusão, pois apresenta ao aluno situações que estimulam o seu desenvolvimento profissional ao ter que decidir, opinar e debater com o grupo a resolução de problemas a partir do tema gerador. Durante a realização do Projeto, portanto, o aluno poderá demonstrar sua atuação profissional pautada pelas marcas formativas do Senac, uma vez que permite o trabalho em equipe e o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.

O planejamento e a execução do Projeto Integrador propiciam a articulação das competências previstas no perfil profissional de conclusão do curso, pois apresenta ao aluno situações que estimulam o seu desenvolvimento profissional ao ter de decidir, opinar e debater



com o grupo a resolução de problemas a partir do tema gerador. Durante a realização do Projeto Integrador, portanto, o aluno poderá demonstrar sua atuação profissional pautada pelas Marcas Formativas Senac, uma vez que permite o trabalho em equipe e o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora. Como o próprio nome diz, o Projeto “Integrador” deverá perpassar e integrar as competências trabalhadas ao longo de todo o curso, com o envolvimento e o comprometimento de todos os docentes (PPP, 2016, p.43).

As orientações metodológicas deste curso, em consonância com a Proposta Pedagógica do Senac, pautam-se pelo princípio da aprendizagem com autonomia e pela metodologia de desenvolvimento de competências, estas entendidas como ação/fazer profissional observável, potencialmente criativo(a), que articula conhecimentos, habilidades e atitudes/valores e que permite desenvolvimento contínuo.

As competências que compõem a organização curricular do curso foram definidas com base no perfil profissional de conclusão, considerando a área de atuação e os processos de trabalho deste profissional. Para o desenvolvimento das competências, foi configurado um percurso metodológico que privilegia a prática pedagógica contextualizada, colocando o aluno frente a situações de aprendizagem que possibilitam o exercício contínuo da mobilização e articulação dos saberes necessários para a ação e para a solução de questões inerentes à natureza da ocupação.

A mobilização e a articulação dos elementos da competência requerem a proposição de situações desafiadoras de aprendizagem, que apresentem níveis crescentes de complexidade e se relacionem com a realidade do aluno e com o contexto da ocupação.

Segundo seu plano de curso indica-se que a UC1 seja a primeira a ser desenvolvida e tenha pelo menos já sido trabalhada os elementos das boas práticas antes de iniciar a UC2 e UC3 que podem ocorrer concomitantemente. Somente após a finalização destas UCs, as demais UCs podem iniciar concomitantemente. É importante prever também carga horária do projeto integrador. A cozinha brasileira e regional e internacional devem ser trabalhadas na sequência. No entanto, as demais UCs podem ocorrer ao longo de todo o módulo junto com o projeto integrador.

A Prática Supervisionada em Cozinha envolve atividades específicas em eventos, ações sociais e outras atividades de produção culinária em que o aluno auxiliará a execução de produções mais elaboradas sob supervisão do professor.

De acordo com a legislação educacional em vigor, é possível aproveitar conhecimentos e experiências anteriores dos alunos, desde que diretamente relacionados com o Perfil Profissional de Conclusão do presente curso.

O aproveitamento de competências anteriormente adquiridas pelo aluno por meio da educação formal, informal ou do trabalho, para fins de prosseguimento de estudos, será feito mediante protocolo de avaliação de competências, conforme as diretrizes legais e orientações organizacionais vigentes.

O Senac adota como referencial metodológico as concepções das metodologias ativas de ensino-aprendizado, que coloca o aluno como sujeito ativo no processo de desenvolvimento da aprendizagem. Adotando a metodologia de desenvolvimento de competência (KÜLLER, 2013), influenciada pelas contribuições da escola nova (LOURENÇO FILHO, 1950), do construtivismo (BECKER, 1992), da pedagogia crítica (FREIRE, 1978) e da pedagogia das competências. As estratégias pedagógicas utilizadas para o desenvolvimento dos cursos consideram a participação ativa dos estudantes no processo de definição das atividades de aprendizagem em sala de aula, com avaliações contínuas e sistemáticas, voltadas para a aprendizagem com autonomia.

O processo prático de organização do trabalho docente compreende as etapas de planejamento, mediação e finalização da unidade curricular/curso. O ato de planejar corresponde ao tempo para se pensar na prática, refletir sobre o processo pedagógico antevendo situações, definindo os percursos mais assertivos e as estratégias que visem potencializar a aprendizagem dos alunos. A Lei de Diretrizes e Bases da educação Nacional (LDBEN nº 9394/96) prevê dimensões de planos para a área educacional que se repartem conforme sua abrangência em: Projeto Político Pedagógico, Regimento Escolar, Plano de Direção, Plano de Estudos e Plano de Aula (PPP, 2016, p.47).

O plano de curso e os planos de aula configuram-se como organização formal do currículo. São instrumentos que dão vida ao projeto político pedagógico e que consideram as competências, os conteúdos, os objetivos, os métodos e os recursos necessários para realização do ensino com qualidade (PPP, 2016, p.47).

O Senac Ceará, em consonância com os Referenciais Nacionais, organiza o trabalho de planejamento docente com o acompanhamento da equipe de supervisão pedagógica. Essa equipe orienta os docentes, apresentando o processo de planejamento para o desenvolvimento de competências, e organiza o cronograma de planejamento e de execução dos cursos (PPP, 2016, p.48).

O Senac compreende a concepção de ensino a partir das perspectivas construtivista e sociointeracionista, tendo como foco principal a mediação pedagógica. O papel do docente em sala de aula é de mediador do processo de ensino-aprendizagem. Compreendemos como mediação a relação do professor com o aluno na construção do

conhecimento, a partir das estratégias metodológicas desenvolvidas em sala de aula pelos alunos. Nessa perspectiva, o papel do professor mediador é de orientador da aprendizagem dos alunos, dando-lhes autonomia no processo de desenvolvimento da competência, levando-os à reflexão crítica sobre o fazer. Para tanto, o mediador é quem estimula os alunos a pesquisarem, a resolverem situações-problema e oportuniza a produção de novos conhecimentos ao invés de dar soluções prontas e conhecimentos “acabados” (PPP, 2016, p.49).

Toda avaliação deve ser acompanhada e registrada ao longo do processo de ensino e aprendizagem. Para tanto, definiu-se o tipo de menção que será utilizada para realizar os registros parciais (ao longo do processo) e finais (ao término da Unidade Curricular/curso).

Ao final de cada Unidade Curricular (Competência, Estágio, Prática Profissional ou Projeto Integrador), estão as menções relativas a cada indicador. Se os indicadores não forem atingidos, o desenvolvimento da competência estará comprometido.

Ao término da Unidade Curricular, caso algum dos indicadores não seja atingido, o aluno será considerado reprovado na unidade. É com base nessas menções que se estabelece o resultado da Unidade Curricular.

Para aprovação no curso, o aluno precisa atingir D (Desenvolvida) em todas as unidades curriculares (Competências e Unidades Curriculares de Natureza Diferenciada).

Além da menção D (Desenvolvida), o aluno deve ter frequência mínima de 75%, conforme legislação vigente.

A recuperação será imediata à constatação das dificuldades do aluno, por meio da solução de situações-problema e realização de estudos dirigidos. Ao contrário do que muitos pensam, a avaliação acontece ao longo de todo o processo pedagógico, direcionando não somente a aprendizagem do aluno, mas também a eficácia do planejamento e da mediação dos professores, ou seja, um processo de ação – reflexão – ação que relaciona objetivos e percurso do aluno (FREIRE, 1991). Caso contrário, teríamos um processo de examinação, que, segundo aduz Luckesi (2011), tem caráter meramente classificatório, não considerando o desenvolvimento da aprendizagem do aluno ao longo do processo educacional.

Sabendo que o modelo pedagógico adotado pelo Senac está relacionado ao desenvolvimento de competências, vale frisar que da mesma forma que os métodos educacionais exigem a necessidade de um direcionamento ativo, que coloque os alunos e professores como agentes ativos e centro da ação educacional (RUÉ, 2009), deve-se pensar a avaliação dessas competências nesse mesmo sentido. É necessário garantir que conhecimentos, habilidades e atitudes possam transparecer ao longo do processo educacional,

por meio de diferentes instrumentos e métodos avaliativos. No intuito de garantir que os sujeitos envolvidos no processo avaliativo compreendam e tenham clareza sobre ele, o Senac Ceará assume como premissa avaliativa considerar que os fluxos e instrumentos avaliativos devem, portanto, ser simples e focados no aluno.

A avaliação no enfoque por competências deve desempenhar funções essencialmente formativas e ser fonte geradora de aprendizagem. Segundo Méndez (2011, p. 248): [...] a avaliação que pretende formar aqueles que são avaliados deve ir além da acumulação de evidências, à soma de partes desconexas de dados observados empiricamente. Em sua função formativa a avaliação deve dar informação útil e necessária para assegurar o progresso na aquisição e compreensão de quem aprende e também de quem ensina. Ou seja, a avaliação serve como parâmetro tanto para quem está sendo avaliado como para quem avalia, possibilitando verificar o que foi aprendido e o que ainda precisa ser aprendido. É, por isso, que a avaliação é fonte geradora de aprendizagem. Como também observa Küller (2013), “a análise e a avaliação indicam direções para o desenvolvimento da competência. Ao mesmo tempo, desenvolvem uma atitude de reflexão contínua sobre o trabalho já realizado, como forma de desenvolvimento profissional contínuo”.

Ainda que a avaliação seja processual, ou seja, esteja em todas as etapas do processo pedagógico exercendo um papel diagnóstico e formativo, vale enfatizar que a avaliação das atividades de aprendizagem configura-se como uma etapa específica. Segundo Küller (2013, p.145), é nessa etapa que “são previstas as formas de análise e avaliação do desenvolvimento e dos resultados da atividade, prevista e organizada nas etapas anteriores”.

A avaliação é pensada, planejada, desenvolvida e aplicada pelo instrutor que deverá escolher formas e estratégias diferenciadas, bem como momentos diversificados para aplicá-la. Mesmo considerando a avaliação como um processo contínuo e de caráter formativo, é importante definir momentos específicos para esse processo. O instrutor deve desenvolver estratégias avaliativas que promovam o exercício da competência e que evidenciem se o aluno desenvolveu a competência. Para isso, o docente precisa saber que recursos utilizar e que estratégias ele vai escolher para que os alunos demonstrem a competência. O instrutor deve utilizar os indicadores da competência descritos no plano de curso como parâmetro para avaliar. É necessário, nesse processo, considerar o jeito e o estilo de fazer de cada aluno, não impor uma única forma de realizar uma competência e respeitar a construção do aprendizado do aluno (PPP, 2016, p.54).

A avaliação do docente inicia-se com o processo de seleção, quando são analisadas as competências mínimas necessárias para fazer parte do quadro da instituição.

Após três meses de trabalho, o professor será avaliado em seu desempenho e a equipe de supervisão marcará reuniões de feedback com o docente. Em geral, os aspectos avaliados são: metodologia, conhecimentos, postura profissional, feedback para o aluno, superação de dúvidas dos alunos em sala, frequência do professor, assiduidade, pontualidade, relacionamento com o aluno, realização do planejamento, participação dos momentos pedagógicos (reuniões de planejamento, jornadas pedagógicas e semana pedagógica) e preenchimento do diário no sistema escolar. O docente também é avaliado pelos alunos durante ou ao final do curso ou em qualquer momento que se fizer necessário. A avaliação realizada pelos alunos analisa os mesmos itens da supervisão com exceção dos relacionados à operação burocrática da ação docente e participação em momentos pedagógicos (PPP, 2016, p.57-58).

A partir dos levantamentos realizados com as avaliações docentes, o Senac possibilita o aperfeiçoamento de seus professores, no que tange a oferta de cursos de metodologias adequadas à educação profissional, bem como a participação em eventos do segmento profissional (PPP, 2016, p.58).

## **5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Toda essa avaliação se torna importante para mostrar a validade de cursos técnicos na área de alimentos, visto que há uma certa discriminação nesse sentido. Podemos ver com esse estudo metodologias diferenciadas, onde o aluno ‘aprende a aprender’, o que é muito válido em nossa área.

É muito importante ver na formação do Técnico em Cozinha que o profissional formado vai além das competências necessárias para a cozinha em si. Ele permeia por vários conhecimentos, que vão além da culinária e repetição de receitas. É instigado a ser protagonista do seu percurso educacional.

Com isso podemos afirmar que o curso Técnico em Cozinha do Senac Ceará, em sua proposta de formação em competências, destaca-se por uma proposta que articula conteúdos com metodologia teórico-práticos e reflexivas que ultrapassam a proposta de formação instrumental em cozinha.

## REFERÊNCIAS

- ABREU, Luciana Moura de. **O espaço curricular em cursos Tecnológicos em Gastronomia: uma análise de três instituições no estado de São Paulo sob a perspectiva dos coordenadores**. Dissertação de mestrado: Universidade Anhembi Morumbi, 2013
- APPOLINÁRIO, Fábio. **Dicionário de metodologia científica: um guia para a produção do conhecimento científico**. São Paulo: Atlas, 2004.
- ARAÚJO, Wilma M. C. et al. **Da Alimentação à Gastronomia**. Brasília: Editora UNB, 2005.
- BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto. **Saber gastronômico: itinerários curriculares na Universidade Federal do Ceará**. Fortaleza, 2015.
- BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo nacional de cursos técnicos**. Edição 2016. Brasília, DF, 2016. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/docman/novembro-2017-pdf/77451-cnct-3a-edicao-pdf-1/file>. Acesso em: 15 nov. 2018
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CASTRO, Odilon Braga. **Cozinha e cozinheiros: um estudo sobre alimento seguro em restaurantes populares no bairro do Comércio do Salvador**. Dissertação de mestrado: Universidade Federal da Bahia, 2007.
- DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. São Paulo: Futura, 1998.
- DOMINGUES, J. **Formação em gastronomia: ingredientes e temperos de um profissional**. 2008, 160 f. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2008.
- DONEL, Elisa. **O Passaporte do Gourmet**. Rio de Janeiro: Ediouro, 1999.
- GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2007.
- JHUN, S.; NERI, M.; RODRIGUES, H. **Tecnologia em Gastronomia em São Paulo: Docentes Práticos em Atuação na Universidade Anhembi Morumbi**. Anais do VI seminário ANPTUR, p. 1-12, 2009. São Paulo: ANPTUR.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet: Uma história da gastronomia**. 5ª edição. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.
- FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia**. São Paulo: Paz e Terra, 1991.
- FREEDMAN, Paul; CLEAVER, Antony Sean. **A história do sabor**. São Paulo: SENAC, 2009.

KÜLLER, J., RODRIGO, N. **Metodologia de desenvolvimento de competências**. Rio de Janeiro: Senac, 2013.

LEAL, Maria Leonor M. S. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 1998.

LUCKESI, C. **Avaliação da aprendizagem escolar: estudos e proposições**. São Paulo: Cortez, 2011.

MARTINS, Lidiane Amaro. **Formação Profissional de cozinheiros e percepção de risco em segurança dos alimentos – Um estudo exploratório em serviços de alimentação localizados no Estado do Rio de Janeiro**. Dissertação (Mestrado Profissional) - Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2011.

MEDEIROS, João Bosco. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenha**. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

MENDEZ, J.M.A. **Avaliar a aprendizagem em um ensino centrado nas competências in Educar por Competências: o que há de novo?** José Gimeno Sacristán ... [et. al], Porto Alegre: Artmed, 2011.

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

MONTEIRO, Renata Zambon. **Escolas de gastronomia: técnicas e experiências**. Tese de doutorado: Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo, 2009.

MOTA, Robson Nascimento da. **Introdução à Metodologia da Pesquisa Científica/ Robson Nascimento da Mota**. Recife: O autor, 2009. 66 f.

POULAIN, Jean-Pierre; NEIRINK, Edmond. **História da Cozinha e dos Cozinheiros**. Portugal: Colares Editora, 2006.

POULAIN, J. P.; PROENÇA, R.P.C. **Reflexões metodológicas para estudos das práticas alimentares**. Revista de Nutrição, Campinas, v. 16, n. 4, out/dez. 2003.

RUÉ, J.; ALMEIRA, M. **Educação e Competências**. São Paulo: Editora Summus, 2009.

SENAC. CE. **Projeto Político Pedagógico 2016**. Fortaleza, 2016. Disponível em: <https://www.ce.senac.br/wp-content/uploads/2017/12/PPP-Livro.pdf> . Acesso em: 15 nov. 2018.

SENAC. CE. **Regimento Escolar 2016**. Fortaleza, 2016. Disponível em: [https://www.ce.senac.br/wp-content/uploads/2017/12/Regimento-Escolar-2016\\_web.pdf](https://www.ce.senac.br/wp-content/uploads/2017/12/Regimento-Escolar-2016_web.pdf). Acesso em: 15 nov. 2018.

SENAC. DN. **Plano de curso: cozinheiro**. Rio de Janeiro, 2015.

SENAC. DN. **Plano de curso: Técnico em Cozinha**. Rio de Janeiro, 2016.

SISTEMA FERCOMÉRCIO CEARÁ. **Sistema Fecomércio: Federação, Sesc, Senac, IPDC**



**60 anos: uma história de várias realizações.** Sistema Fecomércio. Fortaleza: Editora Senac Ceará, 2008. 220 p.

TOLEDO, Rosana Fernandez Medina. **De cozinheiro a gastrônomo: um olhar para formação do professor de gastronomia.** Dissertação de mestrado: Universidade Cidade de São Paulo, 2010.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração.** São Paulo: Atlas, 2007.