



## **Sabores e Saberes: a trajetória do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFFar - São Borja**

### **Flavors and Knowledge: the trajectory of the Higher Course in Gastronomy Technology at IFFar - São Borja**

Camila Nemitz de Oliveira Saraiva<sup>1</sup>, Aline Prestes Roque<sup>2</sup>, Luíza Motta Klockner<sup>2</sup>,  
Juliana Félix Montenegro<sup>2</sup>, Tauane Parodi Be<sup>3</sup>, Luciana Maroñas Monks<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Docente do Instituto Federal Farroupilha, CEP 97670-000, São Borja, Brasil<sup>1</sup>

<sup>2</sup> Docente do Instituto Federal Farroupilha, CEP 97670-000, São Borja, Brasil

<sup>3</sup> Técnica Administrativa do Instituto Federal Farroupilha, CEP 97670-000, São Borja, Brasil

**Resumo:** O estudo da gastronomia é considerado um tema relativamente novo no campo da pesquisa e do ensino superior. Diante disso, é fundamental que as instituições que ofertam essa modalidade de ensino compartilhem informações sobre seus potenciais, diferenciais, dificuldades e atividades bem-sucedidas, a fim de promover a troca de conhecimentos e fortalecer os laços dessa área profissional em plena expansão. Assim, o presente artigo tem como objetivo apresentar o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar) - Campus São Borja - RS e relatar as experiências vivenciadas pelos profissionais que atuam diretamente nas atividades referentes ao curso, incluindo docentes, técnicos administrativos e egressos. Esta pesquisa caracteriza-se como um estudo qualiquantitativo, de natureza descritiva e exploratória, utilizando métodos de pesquisa bibliográfica, documental, participante e de levantamento. O estudo abrange aspectos como o planejamento, a criação e a implantação do curso, aspectos relevantes da sua matriz curricular, a infraestrutura física que atende as suas atividades, o quadro de servidores docentes e técnicos administrativos, além dos projetos de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidos ao longo dos oito anos de funcionamento. Ademais, apresenta-se um panorama dos dados coletados por meio da participação dos egressos do curso. Os principais resultados indicam que uma parcela significativa dos egressos possui formação complementar, com a maioria tendo buscado essa qualificação após a conclusão do curso. Além disso, 87,5% dos egressos encontram-se empregados na área da gastronomia, destacando-se nas funções de cozinheiro (32,6%) e empreendedor (23,3). Conclui-se que os objetivos iniciais propostos na criação do curso são alcançados diariamente e que, com o passar do tempo, o mercado de trabalho local e regional tem valorizado cada vez mais seus egressos. No entanto, são identificadas algumas dificuldades e pontos cruciais que precisam ser aprimorados para melhorar o desempenho das atividades desenvolvidas no curso.

---

<sup>1</sup> E-mail: camila.oliveira@iffarroupilha.edu.br



**Palavras-chave:** Ensino; Pesquisa; Extensão; Educação Pública; Educação de Qualidade.

**Abstract:** The study of gastronomy is considered a relatively new topic in research and higher education. Given this, institutions must offer this type of education exchange information about their potentials, differentiators, challenges, and successful activities to get to know each other and strengthen the bonds of this rapidly expanding professional field. Therefore, this article aims to present the Higher Technology Course in Gastronomy at the Farroupilha Federal Institute of Education, Science, and Technology (IFFar) - São Borja Campus - RS and to report the experiences lived by the professionals who are directly involved in the activities related to the course, including faculty, administrative staff, and graduates. This research is characterized as a qualitative-quantitative study of descriptive and exploratory nature, using bibliographic, documentary, participant, and survey research methods. The study covers aspects such as the planning, creation, and implementation of the course, relevant aspects of its curricular matrix, the physical infrastructure that supports its activities, the staff of faculty and administrative technicians, as well as the teaching, research, and extension projects developed over the eight years of operation. Moreover, it provides an overview of data collected through the participation of course graduates. It is concluded that the initial objectives proposed in the course creation are achieved daily and that, over time, the local and regional job market has increasingly valued its graduates. However, some difficulties and crucial points that need to be improved for better performance of the activities developed in the course are envisioned.

**Keywords:** Teaching; Research; Extension; Public Education; Quality Education.

## 1 INTRODUÇÃO

A gastronomia é um campo do conhecimento relativamente novo no Brasil e no mundo. Porém, vem se consolidando como uma área significativa para o desenvolvimento econômico, cultural, social e turístico de diversas regiões. Em *Fisiologia do Gosto*, escrito por Brillat Savarin, em 1875 (1995, p. 57), a gastronomia é “o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta” e a equipara à arte e à ciência.

A preocupação com o ensino profissional da gastronomia surge concomitantemente à evolução do próprio conceito. Isso ocorre após consolidação dos primeiros estabelecimentos gastronômicos e valorização dos profissionais por parte das classes urbanas, emergindo a demanda por uma formação qualificada de mão de obra nesta área (Rubim & Rejowski, 2013).

Nesse contexto, destaca-se a fundação da *Le Cordon Bleu*, em Paris - França, em 1895, uma das instituições precursoras e mais renomadas no campo da gastronomia mundial (Cordon Bleu, n.d.). Inicialmente, essa escola focou no ensino de programas profissionalizantes relacionados às artes culinárias e à gestão de serviços de hospitalidade. Somente na segunda metade do século XX é que a instituição passou a oferecer cursos de graduação e pós-graduação, especialmente com ênfase em administração para estabelecimentos da área de alimentação (Rubim & Rejowski, 2013).

No Brasil, durante um extenso período, a aquisição de habilidades culinárias era primordialmente adquirida nos contextos laborais. Jovens, migrantes e imigrantes desprovidos de experiência prévia eram frequentemente admitidos em estabelecimentos gastronômicos, inicialmente ocupando posições de auxiliares gerais ou responsáveis pela higienização de utensílios, práticas comuns, conforme observado por Jhun, Neri e Rodrigues (2009). Mediante evidências de interesse e dedicação, tais indivíduos poderiam ser reconhecidos e, conseqüentemente, beneficiados com oportunidades de desenvolvimento profissional e progressão na carreira desse setor.

Os cursos profissionalizantes no âmbito do setor gastronômico no Brasil foram estabelecidos a partir de 1946, coincidindo com a fundação do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC). Esses cursos eram direcionados especificamente para o setor de serviços e hospitalidade, como destaca Miyazaki (2006).

O surgimento dos cursos de gastronomia de nível superior no Brasil ocorreu apenas no final da década de 1990, sendo marcado por eventos significativos. Em 1994, o SENAC - Águas de São Pedro lançou o Curso de Cozinheiro Chef Internacional, desenvolvido em colaboração com o *The Culinary Institute of America* (Miyazaki, 2006). Posteriormente, em 1999, foram estabelecidos os primeiros cursos superiores na área.

O primeiro foi o Curso de Turismo com Habilitação em Gastronomia, na modalidade de Bacharelado, oferecido pela Universidade do Sul de Santa Catarina, em Florianópolis (SC). Na mesma linha, surgiu o Curso Superior de Formação Específica em Gastronomia, na modalidade Sequencial, na Universidade Anhembí-Morumbi, em São Paulo (SP). Em 1999, a Universidade do Vale do Itajaí, em Itajaí (SC), inaugurou o Curso de Gastronomia nas modalidades Sequencial e Graduação (Miyazaki, 2006).



## REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



A partir dessa contextualização, o intuito deste artigo é apresentar um estudo sobre o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia Farroupilha - Campus São Borja (IFFar - SB), localizado no estado do Rio Grande do Sul, inserido no Eixo Tecnológico em Turismo, Hospitalidade e Lazer desta instituição. Sua criação foi formalizada por meio da Resolução nº. 049, de 12 de maio de 2015, do Conselho Superior, que aprovou e autorizou o funcionamento do curso, cuja primeira turma teve início no ano de 2016.

Sendo assim, este estudo tem como objetivo principal relatar as experiências vivenciadas pelos profissionais atuantes, incluindo docentes e técnicos administrativos, ligados ao no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFFar - SB. Também visa descrever o seu processo de planejamento, formação, implantação e funcionamento do curso, além de fomentar o desenvolvimento da gastronomia e explorar os processos de ensino-aprendizagem desenvolvidos por meio de projetos de ensino, pesquisa e extensão pertinentes à área. Ademais, busca destacar as práticas educacionais e administrativas adotadas pelos servidores envolvidos ao longo desta trajetória acadêmica de oito anos, assim como os dados de alunos egressos.

O artigo está organizado em três seções, além desta introdução e das considerações finais. No segundo item, são descritos os materiais e métodos utilizados para desenvolver este estudo, como a revisão de literatura, a análise documental, o levantamento e a pesquisa participante, caracterizando as principais abordagens metodológicas como uma pesquisa com viés qualitativo e quantitativa, de cunho exploratório e descritivo.

Na sequência, na terceira seção, são apresentados os resultados e a discussão, que englobam as atividades de planejamento, implantação e desenvolvimento do curso, além da diversa gama de projetos de ensino, pesquisa e extensão relacionadas à formação dos discentes, bem como o resultado de uma pesquisa realizada com os egressos. Na conclusão deste estudo, a quarta seção traz as considerações finais, destacando os principais *insights* e contribuições desta pesquisa para o contexto da educação e formação profissional em gastronomia.

## 2. MATERIAIS E MÉTODOS

Este estudo caracteriza-se por ser uma pesquisa quali-quantitativa, em que adotamos as principais metodologias exploratórias e descritivas para seu desenvolvimento. Qualitativa no sentido de que fomos em busca de fontes primárias, cotidianas, sem objetivo de verificar operações lógicas ou concatenadas, mas no intuito de desvendar o sentido histórico, sociológico, vivencial e “de interação com o grupo de investigadores e com os atores sociais envolvidos” (Minayo, 2014, p. 195). Neste caso, os atores envolvidos somos nós, as próprias pesquisadoras e autoras, pois presenciamos diariamente as atividades de ensino, pesquisa e extensão ligadas ao objeto de estudo presente neste trabalho. Em relação ao viés quantitativo, justifica-se porque ao longo do estudo foram apresentados dados numéricos de simples frequência coletados a partir de um Formulário do Google Docs, aplicado aos egressos do curso.

Diante disso, optamos pela pesquisa exploratória no sentido de proporcionar às pesquisadoras e aos leitores um maior conhecimento, familiaridade e uma visão geral acerca do fenômeno estudado (Gil, 1999), ou seja, das atividades desenvolvidas no decorrer do processo de planejamento, implantação e execução das atividades relacionadas ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFFar - SB. Além disso, buscamos trabalhar com a pesquisa descritiva, no sentido de descrever a realidade presenciada mais específica e detalhada através dos dados descobertos a partir da pesquisa documental.

Para formatar este artigo, empregamos uma variedade de materiais e métodos, incluindo procedimentos de pesquisa bibliográfica, análise documental, pesquisa participante e levantamento. A pesquisa bibliográfica proporciona o cruzamento dos dados vivenciados e coletados com as pesquisas e opiniões de outros autores, embasando cientificamente este estudo. A pesquisa documental foi realizada através de relatórios e do site do INEP/MEC, do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e do site institucional do IFFar.

Neste contexto, a pesquisa participante foi escolhida como método qualitativo, permitindo ao pesquisador o envolvimento com o grupo ou cultura estudada, interagindo

diretamente com os participantes (Felcher, Ferreira & Folmer, 2017). Todas as autoras são servidoras públicas, diretamente ligadas ao Curso de Gastronomia, que é o objeto deste estudo. Quatro delas são docentes da área de Gastronomia, uma é docente da área de Nutrição e a outra é técnica administrativa responsável pelos Laboratórios de Gastronomia do IFFar. Houve, portanto, interação, integração e compartilhamento de conhecimentos e vivências para relatar a realidade das atividades educacionais observadas no curso desde a sua fundação.

Utilizamos o método de levantamento para coletar e detectar informações específicas do grupo de alunos egressos do curso de Gastronomia de todas as turmas até 2023. Desenvolvemos um formulário no Google Docs em que as perguntas foram relativas aos seus dados pessoais, ano de formação, onde residem atualmente, se obteve êxito em algum curso de pós-graduação, se atuou ou está atuando na área da alimentação e em qual ou se partiu para outro setor e caso não atuem mais na área, o que os fez mudar de rumo. O formulário foi enviado por e-mail e nos grupos e contatos de Whatsapp das turmas e individualmente para os que ainda tem os mesmos contatos de quando se formaram. Foram obtidas 48 respostas através deste formulário, totalizando um percentual de 53% de alunos egressos de um total de 91 já formados.

A aplicação dessa variedade de métodos de pesquisa nos permitiu alcançar os resultados e considerações apresentados a seguir.

### **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

#### **3.1 Trajetória do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do IFFAR-Campus São Borja e dados gerais sobre o município**

Em 2010, foi criado o Campus São Borja (SB) do Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar), seguindo a Fase II do Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica (IFFar, 2022). O campus tem como objetivo oferecer ensino profissional, técnico e tecnológico público e de qualidade em uma região do estado desprovida desses serviços, visando contribuir para o



## REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



desenvolvimento regional por meio da oferta de cursos alinhados com os arranjos produtivos, culturais e educacionais locais (INEP & MEC, 2023).

Os eixos e cursos disponibilizados no Campus SB foram selecionados por meio de um processo de votação realizado em uma consulta pública dirigida à comunidade local. Inicialmente, foram oferecidos cursos vinculados aos eixos tecnológicos de Tecnologia da Informação e Comunicação e Turismo, Hospitalidade e Lazer, com o intuito de proporcionar à comunidade uma formação de alta qualidade nessas áreas. Além disso, o Campus SB também disponibiliza cursos de licenciatura nas disciplinas de Física e Matemática (INEP & MEC, 2023).

São Borja é um município localizado na região da Fronteira Oeste, do estado do Rio Grande do Sul e faz divisa com o país vizinho Argentina. Os seus dados demográficos, de 2021, indicam que possui uma população total de 59.235 habitantes e em 2022, a sua área territorial foi registrada em 3.616,7 km<sup>2</sup>.

A sua economia é predominantemente baseada no setor primário, destacando-se a agricultura, com a produção de grãos como arroz e soja, e a pecuária extensiva, especialmente na criação de bovinos de corte e ovinos (Fundação de Economia e Estatística, 2023). Porém, o setor terciário apresenta a maior contribuição no Valor Adicionado Bruto (VAB), com 61,77%, principalmente devido à prestação de serviços. Esse elevado percentual pode ser explicado pela presença do Centro Único de Fronteira, uma área delimitada conforme o Contrato Internacional de Concessão, situada no lado argentino, adjacente à Ponte Internacional São Borja - Santo Tomé. Este centro é responsável pelo controle de ingresso e saída de pessoas, mercadorias e meios de transporte, além da prestação de serviços correlatos ao processo de importação e exportação, tanto públicos quanto privados, sendo essa área considerada uma alfândega (IFFar, 2022).

Sendo assim, o setor de serviços destaca-se como um grande empregador no município, exigindo indivíduos qualificados para atender às demandas do mercado. Portanto, o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é concebido com base no contexto socioeconômico, político e cultural local e regional, no qual o IFFar - Campus SB está inserido. A implementação do Curso Superior de



## REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Tecnologia em Gastronomia no Campus SB foi concebida para atender à demanda identificada no Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFFar, durante os períodos de 2009-2013 e 2014-2018. Este curso está afiliado ao Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, que já oferecia no Campus o Curso Técnico em Gastronomia<sup>2</sup>, nas modalidades Subsequente e PROEJA, o Técnico em Eventos Integrado ao Ensino Médio e o Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo. Na ocasião de sua introdução, o Curso Técnico em Cozinha possuía uma experiência de quatro anos de oferta, pleno funcionamento e contava com dezenas de formandos.

Planejada com o propósito de fomentar a verticalização do ensino, a implantação do Curso de Gastronomia, notadamente levou em conta a existência do Curso de Técnico de Cozinha no Campus. Tal iniciativa permite aos concluintes do curso técnico aprimorarem e aprofundarem suas competências prévias, além de proporcionar oportunidades profissionais cruciais em uma região deficitária em formação técnica e superior.

A verticalização do ensino está amparada em documentos legais, como a Lei de Diretrizes e Bases e a Lei nº 11.892/08, que estabelece a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e cria os Institutos Federais. Além disso, está alinhada com as políticas de ensino do IFFar, que são orientadas pela transversalidade e verticalização, de acordo com os eixos tecnológicos de atuação da instituição.

Ainda para o seu planejamento e implementação, foram seguidas as diretrizes estabelecidas pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, conforme estipulado pela Portaria nº 413, de 11 de maio de 2016. Este catálogo desempenha um papel crucial como um instrumento de referência para estudantes, educadores, instituições de ensino, sistemas e redes educacionais, associações profissionais, empregadores e o público em geral (Anjos, Cabral & Hostinis, 2017).

Ademais, outra justificativa para abertura do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é de que foi identificado um vazio demográfico de cursos

---

<sup>2</sup> Em 2011, quando abriram as primeiras turmas, o nome do curso era Técnico em Cozinha, com a atualização do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC, a partir de 2022 passou a ser chamado de Técnico em Gastronomia.



## REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



nessa área na metade oeste do RS. Na época, em 2015, existiam apenas oito cursos de Gastronomia no estado e todos localizados nas regiões Metropolitana, Serra e Sul do estado. Sendo que destas oito instituições, apenas duas ofereciam ensino público e gratuito, o que difere em muito da realidade atual dos cursos de Gastronomia presentes no Brasil e no Estado. De acordo com o Relatório de Síntese de Área - Tecnologia em Gastronomia, dados coletados em 2022, o cenário brasileiro revela a existência de 209 cursos voltados à Tecnologia em Gastronomia, dos quais 17 são ministrados por instituições públicas e 192 por instituições privadas. Dentre estes, 167 são oferecidos na modalidade presencial, enquanto 42 adotam o formato a distância. Além disso, o referido relatório fornece uma segmentação dos cursos por tipo de organização acadêmica, tais como Universidades, Centros Universitários, Faculdades e CEFET/IF, evidenciando predominância significativa na região Sudeste do país (INEP & MEC, 2023). Este mesmo documento aponta que na região Sul, por sua vez, foram identificados 49 cursos, dos quais 5 são vinculados a instituições públicas e 44 a instituições privadas (INEP & MEC, 2023).

Para tanto, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFFar surgiu para sanar essa lacuna de oferta de ensino gratuito, com um programa educacional em uma área em franca expansão. Com o objetivo de formar profissionais competentes e especializados capazes de contribuir para o desenvolvimento gastronômico e turístico não apenas do município, mas também das regiões das Missões e Fronteira Oeste, além de outras áreas do país ou do mundo.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foi estabelecido por meio da aprovação e autorização da Resolução nº. 049, de 12 de maio de 2015, pelo Conselho Superior, com início da primeira turma no primeiro semestre de 2016. Este curso opera na modalidade exclusivamente presencial, com admissão anual, e obteve a classificação máxima, nota 5, nas duas avaliações realizadas pelo Inep/MEC, uma em 2018 e a outra em 2023.

De acordo com o PPC (2022, p. 10) do curso o seu objetivo principal é de:

Formar profissionais com competência, pensamento crítico e criatividade, com visão empreendedora e de inovação, atuando com ética e profissionalismo na área da gastronomia, alcançando competências para planejar, desenvolver, organizar,



# REVISTA

## de Ciência de Alimentos e Gastronomia



assessorar e gerir unidades produtoras de alimentos e/ou bebidas, elaborar preparações utilizando utensílios e equipamentos específicos da cozinha profissional observando os cuidados nutricionais à saúde, valorizando a cultura e o desenvolvimento local e regional de onde estiver inserido, assim como desenvolver seu trabalho atrelado aos cuidados com a preservação do meio ambiente.

Para alcançar esse objetivo principal foi pensada, planejada e discutida uma matriz curricular que abarcasse todos esses conhecimentos e proporcionasse ao aluno o máximo de aprendizado na área.

### 3.1.1 Matriz curricular e dados referentes ao Curso Superior de Gastronomia do IFFar – SB

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) Superior de Tecnologia em Gastronomia abrange disciplinas do núcleo comum, específico, complementar e articulador, totalizando uma carga horária de 1656 horas, além de 160 horas de Atividades Complementares de Curso (ACCs) e 72 horas destinadas ao Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), conforme apresentado no Quadro 01. Somadas todas essas atividades, a carga horária total do curso fecha em 1888 horas e apresenta-se em conformidade com todas as legislações pertinentes, tais como a Resolução CNE/CP nº 03, de 18 de dezembro de 2002, além das Portarias nº 10, de 28/07/2006, e nº 1024, de 11/05/2006, do Ministério da Educação.

No Quadro 01 estão listadas as disciplinas que compõem a matriz curricular do curso, bem como a carga horária de cada uma e passou por um processo de avaliação, discussão e atualização em 2022. Os componentes curriculares destacados na cor rosa fazem parte do Núcleo Específico, os que estão com o fundo amarelo são do Núcleo Complementar, os que se encontram nos quadros da cor lilás fazem parte do Núcleo Articulador e finalizando, os do fundo de cor cinza representam o Núcleo Comum. Os componentes curriculares perpassam por metodologias teóricas e práticas no decorrer do curso através de aulas em salas de aula e atividades nos laboratórios específicos da área da Gastronomia.



**RCAGT**

# REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Quadro 01: Grade curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFFar - SB.

1º Semestre	2º Semestre	3º Semestre	4º Semestre	5º Semestre
Leitura e Produção Textual 36 h	Gastronomia Brasileira 144 h *	Garde Manger 72 h *	Bebidas, Enogastronomia e Zitogastronomia 72 h *	Gastronomia Contemporânea e Criativa 72 h *
Higiene e Segurança no Trabalho 36 h	Nutrição Básica e Sustentabilidade 36 h	Empreendedorismo e Marketing na Gastronomia 36 h	Organização de Eventos e Banquetes 72 h *	Turismo e Gastronomia 72 h
Técnicas Básicas em Cozinha 144 h	Estrutura de Restaurantes e Planejamento de Cardápios 36 h	Confeitaria 72 h *	Gastronomia Internacional II 72 h *	Ética Profissional 36 h
História da Alimentação 36 h	Gestão de Empreendimentos Gastronômicos 72 h	Gastronomia Internacional I 72 h *	Cozinha Missioneira Gaúcha 36 h *	História e Patrimônio Cultural 36 h
Metodologia Científica 36 h	Panificação 72 h *	Desenvolvimento de Produtos e Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas 72 h *	Eletiva II 36 h	Eletiva III 36 h
Informática Básica 36 h		Eletiva I	TCC I 36 h *	TCC II 36 h *
Ciência dos Alimentos 36 h				
ACCs = 100h				

Fonte: IFFar, 2022.

O curso divide-se em quatro momentos formativos, que não estão divididos formalmente, mas que foram pensados no momento da formação da matriz curricular. O primeiro com foco nas disciplinas que apresentam conteúdos programáticos voltados à área da gestão de empreendimentos gastronômicos e suas várias temáticas que se inter relacionam, como por exemplo, a gestão de pessoas, o marketing e o empreendedorismo.

Num segundo momento, o foco das disciplinas é voltado para a gastronomia internacional, pois entende-se que os discentes devem sair preparados para enfrentar o mercado de trabalho em qualquer lugar do mundo com o domínio da cozinha tradicional e contemporânea. O terceiro pensamento foi o de trabalhar fortemente a gastronomia brasileira, regional e local, seguindo uma tendência de mercado de valorização e salvaguarda da cultura e identidade alimentar na qual estamos inseridos. E o quarto momento refere-se às tecnologias e inovações, ao estudo das gastronomias moderna e contemporânea, de desenvolvimento de técnicas e novos produtos possibilitando a organização de temáticas em evidência e tendências do mercado gastronômico.

O número de vagas oferecidas e autorizadas para o curso é de 30 vagas anuais, sendo que as atividades iniciam no primeiro semestre de cada ano. O funcionamento ocorre exclusivamente no turno vespertino. Há ainda, em caso de vagas remanescentes do primeiro semestre, a possibilidade de entrada de diplomados e transferências, os quais são regidos por edital específico.

O curso de Gastronomia foi avaliado pelo INEP/MEC em duas ocasiões, uma em 2018 e outra em 2023. Em ambas as avaliações, o curso obteve a nota máxima, conceito 5, o que comprova a sua excelência tanto no que se refere ao seu corpo docente, na formação acadêmica dos alunos, quanto na infraestrutura e em todos os outros quesitos que fazem parte dessa avaliação. Isso assegura, comprova e atende a um dos objetivos principais da instituição e do Campus que é a oferta de um ensino profissional e tecnológico público e de qualidade.

### 3.1.2 Infraestrutura física e de profissionais para atender as demandas de ensino, pesquisa e extensão ligados ao curso

No início das atividades do Curso Técnico em Cozinha, as aulas práticas eram realizadas em espaços cedidos pela Prefeitura Municipal de São Borja, como no Centro de Referência em Assistência Social (CRAS) e no Restaurante Popular. Como a estrutura desses espaços não era desenvolvida especificamente para o ensino da gastronomia, havia muitas dificuldades enfrentadas no que tange a disposição de equipamentos e utensílios adequados, a forma de fazer a manutenção dos mesmos por parte do IFFar já que tudo

necessita ser licitado, a distância entre as instituições, entre outras. Porém, foi um período de muito aprendizado, tanto para os alunos quanto para os servidores.

Atualmente, o campus conta com um prédio exclusivo para uso dos cursos da área da gastronomia, medindo aproximadamente 1.000 m<sup>2</sup>. Esta estrutura possui seis laboratórios para prática pedagógica inerente a profissão, que atendem as exigências do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do MEC (2022), são eles: Práticas Básicas, Confeitaria, Panificação, Bebidas e Enologia, Habilidades Básicas e Análise Sensorial. Além de contar com um Restaurante Escola, uma Sala de Servidores, banheiros, vestiários, duas salas de aula e um Setor de Recebimento de Mercadorias e Centralização de Estoques.

O Restaurante Escola tem capacidade para atender até 120 comensais e está ligado ao maior laboratório/cozinha encontrado no setor, denominado Laboratório de Práticas, que é utilizado para eventos e ações de extensão, além de aulas práticas. Esse laboratório possui toda a infraestrutura que representa um restaurante real que opera no setor de Alimentos e Bebidas, seguindo todas as normas técnicas.

Os Laboratórios de Confeitaria e de Panificação possuem todo o material de mobiliário, utensílios e equipamentos necessários para o bom desempenho do processo de ensino aprendizagem que ocorre nesses locais. O Laboratório de Técnicas Básicas conta com nove bancadas espaçadas individuais, possuindo fogão, bancada de apoio e pia em cada uma delas onde os alunos conseguem ter aulas mais individualizadas ou em grupos menores.

O Laboratório de Bebidas e Enologia, que também é utilizado como sala de aula teórica, possui uma infraestrutura que remete às bancadas de suporte de bar e de baristas, além de todo o material e infraestrutura necessários para aulas dessa área. O Laboratório de Análise Sensorial possui bancadas individuais que permite aos condutores das análises presenciarem diversos parâmetros de qualidade de alimentos e bebidas.

O Setor de Recebimento de Mercadorias e Centralização de Estoques dos insumos que atendem os cursos da área da Gastronomia do Campus é o local onde os técnicos de laboratório exercem suas funções burocráticas e de recebimento, controle de estoque e separação dos insumos necessários para atender as atividades curriculares práticas.



## REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Como mencionado, a infraestrutura do curso de Gastronomia do IFFar é adequada para as atividades, dispondo de laboratórios completos e bem equipados. Entretanto, enfrentamos desafios significativos relacionados à manutenção dos equipamentos. Frequentemente, a falta de recursos financeiros, a escassez de profissionais qualificados e a limitação de empresas licitadas na região são obstáculos para as manutenções necessárias. Além disso, a distância dos grandes centros urbanos dificulta ainda mais o acesso a serviços especializados.

É crucial realizar manutenções preventivas regularmente para garantir o funcionamento adequado dos equipamentos ao longo do tempo. Além disso, a reposição de equipamentos e utensílios danificados pelo uso contínuo é uma necessidade constante, demandando recursos e planejamento adequado para assegurar a qualidade das práticas pedagógicas e o conforto dos estudantes.

Além disso, é relevante salientar que o Campus-SB oferece moradia estudantil destinada a discentes provenientes de municípios distintos ou de áreas de difícil acesso à Instituição. Inicialmente, as vagas são prioritariamente direcionadas aos estudantes dos cursos técnicos integrados. Em um segundo momento, havendo disponibilidade, um edital é aberto para os discentes dos cursos de nível superior. A estrutura dispõe de 24 quartos, divididos entre masculino e feminino, com capacidade para acomodar 96 estudantes, os quais têm direito a quatro refeições diárias (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar). Desde 2017, a moradia estudantil beneficiou 17 alunos matriculados no Curso de Gastronomia.

### 3.1.3 Corpo docente e técnico que atende as atividades relacionadas ao Curso de Gastronomia

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFFar, é conduzido por um corpo docente qualificado. Atualmente, o curso conta com 24 docentes de diferentes áreas de especialização, incluindo 2 especialistas, 13 mestres e 9 doutores. Além disso, o curso é apoiado por 3 técnicos administrativos de laboratório, dos quais 2 são mestres e 1 está concluindo o mestrado. É pertinente destacar o elevado nível de formação dos servidores

atuantes no curso. Muitos desses profissionais estão envolvidos em grupos de pesquisa, projetos de ensino e extensão, e continuam buscando qualificação, sendo discentes em programas de doutorado, o que reflete o compromisso contínuo com a excelência acadêmica e a atualização constante de conhecimentos.

Atualmente, o curso possui 59 alunos matriculados e ativos. Desde sua implementação, há oito anos, o IFFar Campus São Borja já formou 91 alunos, evidenciando o impacto positivo e o alcance do curso na formação de profissionais qualificados na área de gastronomia. A contar da data de conclusão da primeira turma, em julho/2018, o curso totaliza uma média de 15 formandos por ano.

### **3.2 Síntese e contribuição dos Projetos de Ensino, Pesquisa e Extensão no processo de ensino-aprendizagem dos alunos**

O IFFar tem como desígnio primordial a promoção da educação em seus diversos níveis e modalidades, tanto profissional quanto científica e tecnológica. Tal desiderato se fundamenta na interconexão indissociável entre as dimensões do Ensino, da Pesquisa e da Extensão, com um comprometimento inequívoco com uma prática educacional pautada pela cidadania e pela inclusão social. O propósito último é contribuir para a formação integral do indivíduo e para o desenvolvimento sustentável da sociedade (PDI, 2019).

#### **3.2.1 O impacto dos Projetos de Ensino focados na formação interdisciplinar**

Os Projetos de Ensino são essenciais para proporcionar uma formação prática e abrangente, preparando os alunos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do IFFar - Campus São Borja para se integrarem e destacarem no mercado de trabalho e contribuírem de maneira significativa para a área de gastronomia. Os Projetos de Ensino coordenados pelos servidores envolvidos com o Curso de Gastronomia são apresentados no Quadro 02.



**RCAGT**

# REVISTA

## de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Quadro 02: Projetos de Ensino correlatos a área da Gastronomia desenvolvidos de 2016 até 2023.

Ano de realização	Projetos de ensino
2016	Cine Gastronomia.
2017	UMUNTU: Identidade e Memória Afro; VI Mostra Gastronômica do IFFar - SB; II Semana Acadêmica do Curso de Gastronomia - SAGAS; Vinhos e Tragédias: Tragédias gregas como ferramenta de ensino e aprendizagens no contexto escolar.
2018	Informática Básica para Gastronomia; Vinhos e Tragédias: Tragédias gregas como ferramenta de ensino e aprendizagens no contexto escolar; UMUNTU: Identidade e Memória Afro; Semana Acadêmica do Curso de Gastronomia - SAGAS.
2019	Núcleo de gênero e diversidade sexual (NUGEDIS) na escola: (re)construindo saberes e (re)significando ideias; A monitoria como um diferencial nos estudos da Gastronomia; Francês aplicado à Gastronomia; Semana Acadêmica do Curso de Gastronomia - SAGAS.
2020	Servidores técnicos de laboratórios em cozinha em caminhos formadores; Maratona Online de Gastronomia e Turismo; Núcleo de gênero e diversidade sexual (NUGEDIS) na escola: (re)construindo saberes e (re)significando ideias; Semana Acadêmica do Curso de Gastronomia - SAGAS.
2021	Podcast: Aperitivos da História da Alimentação; Monitoria em História e Patrimônio Cultural (Gastronomia e Turismo); Encontro com o mercado da Gastronomia; Aulas remotas e vídeo aulas: alternativas de aproximar os alunos das técnicas culinárias; Criação e desenvolvimento de conteúdos gastronômicos; NUGEA: Ações de conscientização ambiental no Campus São Borja; Semana Acadêmica do Curso de Gastronomia - SAGAS.
2022	Podcast: Petiscos com História; Grupo de Estudos Interdisciplinares em Cultura Afro-brasileira e Indígena; Por dentro dos bastidores do setor da Gastronomia: uma proposta de interdisciplinaridade do ensino; NUGEA: Ações de conscientização ambiental no Campus São Borja; Semana Acadêmica do Curso de Gastronomia - SAGAS.
2023	Incentivo ao consumo e compartilhamento de hortaliças, ervas e temperos orgânicos; Por dentro dos bastidores do setor da Gastronomia: uma proposta de interdisciplinaridade do ensino II; Monitoria em Gastronomia; Núcleo de gênero e diversidade sexual (NUGEDIS) na escola: (re)construindo saberes e (re)significando ideias; Semana Acadêmica do Curso de Gastronomia - SAGAS.

Fonte: pesquisadoras, 2024.

Observa-se o alto quantitativo de Projetos de Ensino ofertados aos alunos dos cursos de Gastronomia para complementação da sua formação profissional e cidadã. Além disso, observa-se que os temas especiais obrigatórios de serem trabalhados, além de serem incluídos nos conteúdos programáticos das disciplinas, que fazem parte da matriz curricular do curso, também são desenvolvidos através dos Projetos de Ensino.

Através dos temas obrigatórios observa-se que os projetos UMUNTU: Identidade

e Memória Afrobrasileira; os podcasts Aperitivos da História da Alimentação e Petiscos com História e o Grupo de Estudos Interdisciplinares em Cultura Afro-brasileira e Indígena abordam as temáticas da Educação das Relações Étnico-Raciais e Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena. A temática sobre Educação Ambiental pode ser identificada nos projetos NUGEA: Ações de Conscientização Ambiental no Campus São Borja, que promove sustentabilidade ambiental; e o Incentivo ao Consumo de Hortaliças Orgânicas, que incentiva o cultivo e consumo de alimentos orgânicos. No âmbito da Educação e Direitos Humanos são identificados os projetos que visam a inclusão e diversidade, onde destaca-se o projeto do Núcleo de Gênero e Diversidade Sexual (NUGEDIS) na Escola: (Re)construindo Saberes e (Re)significando Ideias, que promove a inclusão e diversidade no ambiente escolar.

Através dessas temáticas também são desenvolvidos outros temas voltados para o aprendizado teórico-prático dos alunos do curso, como, por exemplo, cultura, história, turismo, língua estrangeira e informática. O oferecimento desses projetos por parte dos servidores auxilia a manter a implementação da interdisciplinaridade que perpassa o currículo, identificando que eles são essenciais para complementar o desenvolvimento acadêmico e profissional dos futuros gastrônomos.

### 3.2.2 O valor dos Projetos de Pesquisa no processo de aprendizagem da gastronomia

A pesquisa no IFFar utiliza métodos e técnicas de investigação científica para fornecer respostas a problemas intelectuais e práticos. Integrada ao processo formativo, a pesquisa visa estimular o pensamento científico e desenvolver soluções técnicas, tecnológicas, sociais, culturais e ambientais por meio de programas e projetos coordenados por docentes e técnicos administrativos (IFFar, 2024).

Essas atividades, alinhadas aos interesses da comunidade acadêmica e da sociedade, são conduzidas com compromisso ético e parcerias com entidades públicas e privadas, além de uma aproximação com os setores produtivos e sociais. A iniciação científica e tecnológica permite aos estudantes integrarem equipes de projetos, acessarem novos conhecimentos e oportunidades formativas, participarem de grupos de pesquisa,



**RCAGT**

# REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



publicarem artigos e apresentarem trabalhos em congressos e eventos acadêmicos-científicos (IFFar, 2024).

Os projetos de pesquisa coordenados pelos servidores envolvidos com o curso de gastronomia são apresentados no Quadro 03.

Quadro 03: Projetos de pesquisa desenvolvidos de 2018 até 2023.

Ano de início	Ano de término	Projetos de pesquisa
2018	2020	Trajeto Formativos e Saberes Docentes em Gastronomia: a vivência da docência em EBPTT para além das panelas; Conscientização alimentar: experimente novos sabores; Cultura alimentar de São Borja/RS: um estudo sobre origens de insumos e técnicas aplicadas na produção alimentícia em restaurantes; Queijo de Origone: da prática popular à prática científica - Parte I; Patrimônio Gastronômico da Quarta Colônia de Imigração Italiana: dos saberes aos sabores.
2019	2020	Conscientização alimentar: experimente novos sabores; Patrimônio Gastronômico da Quarta Colônia de Imigração Italiana: dos saberes aos sabores; Cultura alimentar de São Borja/RS: um estudo sobre origens de insumos e técnicas aplicadas na produção alimentícia em restaurantes.
2020	2021	Vinho, Sustentabilidade e Competitividade: estratégias para o enoturismo sustentável na Região da Campanha Gaúcha; Projeto Observatório de Turismo do IFFar; Patrimônio alimentar: o pão bolacha como produto representativo de uma cultura; Relatos e retratos da comida na região da Quarta Colônia de imigração Italiana do Rio Grande do Sul; Queijo de Origone: da prática popular à prática científica - Parte II.
2021	2022	Projeto Observatório de Turismo do IFFar; Vinhos e Enogastronomia na Região da Campanha Gaúcha.
2022	2023	Vinhos e Enogastronomia na Região da Campanha Gaúcha; Gastronomia e Híbridizações Culturais: Diálogos entre as heranças germânica e itálica nas práticas culinárias na Quarta Colônia, Rio Grande do Sul; A cultura culinária dos doces das festas italianas no interior da comunidade de Jaguari - RS; Patrimônio Alimentar: o pão bolacha como um produto representativo de uma cultura - Parte II; Projeto Observatório de Turismo do IFFar.
2023	2024	Patrimônio Alimentar: o pão bolacha como um produto representativo de uma cultura - Parte II; Projeto Observatório de Turismo do IFFar; Paisagem em produções agroalimentares: levantamento de metodologias de análise.

Fonte: Elaborado pelas autoras (2024).

Desde o início das atividades do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, foram identificados 23 projetos de pesquisa, envolvendo professores da instituição, técnicos administrativos, professores externos e alunos bolsistas. Eles abrangem diversas áreas temáticas, como por exemplo, sustentabilidade e gestão, patrimônio e cultura

gastronômica, turismo, desenvolvimento local e regional, inovação e tecnologia, entre outras.

No IFFar- SB existe o Núcleo de Inovação e Transferência de Tecnologia (NIT) que opera com uma estrutura descentralizada e gerida pela Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação (PRPPGI) da Reitoria. O seu papel principal é fomentar iniciativas que promovam o desenvolvimento tecnológico, a inovação e o empreendedorismo inovador e integrar o Instituto com empresas e a comunidade, contribuindo para o desenvolvimento econômico, tecnológico e social da região em que está inserido (IFFar, 2024).

Além dessas oportunidades de participarem de atividades de pesquisa científica já mencionadas, é ofertada anualmente aos discentes, egressos e comunidade em geral o Projeto de Ensino Semana Acadêmica do Curso (SAGAS), que é composta de palestras, oficinas e apresentação de trabalhos científicos. Esses trabalhos ficam disponíveis para acesso dos interessados no site dos Anais da SAGAS, que conta com ISSN próprio.

Outras formas de fomentar a pesquisa dos alunos do curso são através de materiais de publicação impressa, como é o caso dos dois livros que já foram editados e impressos com os artigos resultantes dos TCCs e projetos de pesquisas desenvolvidos no âmbito da gastronomia regional na instituição e de instituições parceiras.

Sendo assim, os alunos do curso têm, nas suas trajetórias formativas, várias oportunidades importantes de acesso à pesquisa.

### 3.2.3 A importância dos Projetos de Extensão para a formação dos alunos e desenvolvimento regional

A extensão universitária desempenha um papel crucial para o IFFar, promovendo uma interação dinâmica entre o conhecimento acadêmico e as necessidades socioeconômicas, culturais e ambientais da comunidade. No contexto dos Institutos Federais, a extensão é vista como uma práxis que facilita o acesso aos conhecimentos produzidos e às experiências acadêmicas, beneficiando diretamente diversos segmentos sociais (IFFar, 2024). Corroborando com Cnop, Karls e Silva (2022) que destacam que a



# REVISTA

## de Ciência de Alimentos e Gastronomia



extensão universitária tem o objetivo de promover a interação transformadora entre as instituições e os diversos setores da sociedade em que ela está inserida.

Os projetos de extensão coordenados pelos servidores envolvidos com o curso de gastronomia são apresentados no Quadro 04.

Quadro 04: Projetos de Extensão desenvolvidos de 2016 até 2023.

Ano de realização	Projetos de extensão
2016	II Festival Internacional de Cozinha Missioneira - Valorização dos produtos e produtores locais: uma alternativa para preservação da cultura gastronômica regional fronteiriça; VI Memória em Foco - São Borja Missioneira; Entre Fronteiras: Relações de turismo; Interventos: I Mostra Internacional em Eventos e Empreendedorismo; Taji Poty: A educação patrimonial e a valorização da cultura missioneira.
2017	Curso Binacional de Cultura e Gastronomia; Apresentação de trabalhos científicos na área da Gastronomia; Desenvolvimento de habilidades e geração de renda através da gastronomia; Turismo e inclusão: trilha acessível.
2018	Cozinha Social: o fazer do dia a dia gera renda; Mostra Fotográfica e Informativo de Turismo em São Borja; Organização de Eventos Acessíveis: Balada Inclusiva do IFFar; Taji Poty: A educação patrimonial e a valorização da cultura missioneira - Ano IV; Intercâmbio gastronômico e cultural Brasil/Uruguai/Argentina; III Festival Internacional de Cozinha Missioneira.
2019	Técnicas de comunicação para atrair alunos e expandir o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; Horta Orgânica Escolar: Uma integração de saberes; Oficina do pão: mão na massa, esperança social; A relação cultural como fator de integração; Taji Poty: A educação patrimonial e a valorização da cultura missioneira - Ano V.
2020	A gastronomia e o desenvolvimento da identidade são borjense/missioneira.
2021	Boas práticas na manipulação de alimentos; Horta em Casa.
2022	Podcast – Petiscos de História; Conscientização pela Alimentação; Atualização do Inventário Turístico de São Borja; Atendimento em Meios de Hospedagem; Boas Práticas de manipulação de alimentos.
2023	Podcast - Petiscos de História; Gastronomia social: do saber-fazer as técnicas sustentáveis; Gastronomia Inclusiva: confeitaria sem açúcar; Conscientização pela alimentação II; Grupo de Estudos Interdisciplinares em Cultura Afro-Brasileira e Indígena (GEICAI) - Ano I; Diálogos Patrimoniais: ações de formação continuada sobre Patrimônio Cultural, Museus e Educação.

Fonte: Elaborado pelas autoras (2024).

Foram realizados 35 projetos de extensão ligados ao Curso de Gastronomia nesses oito anos em que o curso está em funcionamento. O impacto dos projetos de extensão foi



## REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



significativo, alcançando um público de aproximadamente 5.000 pessoas, de acordo com os registros no Setor de Extensão do Campus. Nesses projetos houve a participação ativa dos alunos, tanto bolsistas remunerados como voluntários, que tiveram a oportunidade de aplicar na prática os conhecimentos adquiridos em sala de aula, desenvolvendo habilidades profissionais e contribuindo para a melhoria da qualidade de vida da comunidade.

A maioria dos projetos de extensão desenvolvidos no curso enfatizam a valorização da cultura gastronômica regional, a promoção do turismo local, a inclusão social e o desenvolvimento de habilidades na área da gastronomia. Alguns projetos específicos destacam a importância da valorização dos produtos e produtores locais, enquanto outros focam na preservação da memória e do patrimônio cultural da região missioneira. Há também iniciativas voltadas para a inclusão de pessoas com deficiência, o desenvolvimento de habilidades culinárias e a conscientização sobre alimentação saudável nas crianças. Além disso, projetos como o da horta orgânica escolar ressaltam a importância da educação e da sustentabilidade na gastronomia. Em suma, os projetos têm como ênfase principal a valorização da cultura local, a promoção do turismo sustentável, a inclusão social e desenvolvimento regional através da gastronomia.

Na execução desses projetos de extensão, ensino e pesquisa do IFFar há também uma parceria de colaboração, aproximação e trocas culturais internacionais entre brasileiros e argentinos, já que o município de São Borja se encontra na fronteira com o país vizinho. Esses projetos beneficiam e incrementam o processo de ensino-aprendizagem dos alunos, mas também trazem importantes contribuições para a comunidade e população local, para os empreendedores do setor de restauração e interessados na área gastronômica.

### **3.4 Dados dos egressos do curso**

Com o intuito de conhecer melhor o perfil do egresso do Curso Superior de Tecnologia de Gastronomia do IFFar foi desenvolvido um formulário com questões que



## REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



abordaram alguns aspectos relativos à vida pessoal, gastronômica e formativa dos mesmos.

Através das respostas do formulário aplicado aos egressos do curso percebe-se que a maioria deles encontra-se na faixa etária entre 20 e 30 anos (17), 8 encontram-se entre 30 e 40 anos; 12 estão entre 40 e 50 anos; 6 entre 50 e 60 anos e 4 acima de 60 anos. Ademais, identificou-se que 63% dos egressos já formados ainda residem em São Borja, 19% residem em outros municípios do RS e 18% moram fora em outros estados do Brasil.

Dos 48 respondentes, 24 têm algum tipo de formação complementar, seja realizada antes ou após o curso superior, sendo que alguns fizeram outra faculdade antes da Gastronomia, alguns procuram curso de pós-graduação após finalizarem o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Destes 24 egressos, 17 buscaram esta formação após terminarem o curso de Gastronomia e, ainda, destes 17, 14 procuraram se especializar em áreas correlatas com o curso, como turismo, ciência de alimentos e/ou educação.

Outro dado importante é que 87,5% dos respondentes estão trabalhando na área da gastronomia atualmente, o que demonstra o alto índice de gastrônomos egressos do curso atuantes no mercado de trabalho. Sendo que destes, 32,6% atuam como cozinheiros, 23,3% como empreendedores e os demais se dividiram entre as carreiras dos setores de consultoria, docência, produção de eventos, chef de cozinha, cozinheiro, empreendedor e servidor público.

Quanto ao percentual de egressos que optaram por mudar de área, equivalente a 12,5% dos respondentes, os principais motivos incluem a falta de perspectivas após a graduação, a competição por empregos com auxiliares de cozinha mesmo com preparação técnica e comportamental adequada, a busca por maior qualificação em um mercado altamente competitivo onde indivíduos não graduados ocupam espaços, a escolha por ingressar em programas de mestrado, como de tecnologia de alimentos, a experiência de desvalorização profissional e de competências, que levou à consideração de novas carreiras apesar do apreço pela gastronomia, e a necessidade urgente de conseguir emprego.

Esses dados descritos acima servirão de base para o desenvolvimento de ações de permanência e êxito dos alunos que atualmente frequentam ou irão frequentar o curso no futuro.

#### **4. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A expansão da formação profissional superior na área de gastronomia é uma realidade no Brasil, o que evidencia também o crescimento, mesmo que de maneira tímida, do campo científico. Dessa forma, o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - Campus São Borja, propicia uma formação abrangente aos seus alunos, perpassando os pontos conceituais, metodológicos e tecnológicos que são observados nas disciplinas que fazem parte da sua matriz curricular e complementadas através dos projetos de ensino, extensão e pesquisa oferecidos institucionalmente.

Nesses oito anos de existência, os profissionais ligados ao curso vêm ultrapassando muitas barreiras e alcançando significativas conquistas, pois a gastronomia é uma área relativamente nova na educação superior. Diante disso, é sempre um desafio ofertar uma formação de qualidade, plena, abrangente e interdisciplinar aos discentes em um campo relativamente novo.

Em consonância com os preceitos legais que regem a oferta de educação continuada, a verticalização do ensino e visando a identificação de novas oportunidades para a comunidade acadêmica, o IFFar, desde 2022, passou a disponibilizar o curso de Pós-Graduação Lato Sensu em Desenvolvimento Regional com foco em Turismo e Gastronomia. O curso que, atualmente está finalizando a sua primeira turma com êxito, é vislumbrado como uma oportunidade para que os alunos continuem seus estudos na instituição.

Na condução do Curso de Gastronomia no Campus São Borja do IFFar, os desafios diários enfrentados pelo corpo docente e técnico são evidentes, especialmente no que diz respeito à aquisição de insumos para as aulas práticas. Em contraste com outros setores alimentares do Campus, como o refeitório, o curso demanda especificidades únicas, o que por vezes dificulta a compreensão e o atendimento adequado às suas



necessidades particulares. Além disso, a localização remota do Campus, em relação aos grandes centros urbanos, implica em dificuldades na obtenção de insumos mais especializados, além de limitar a participação de fornecedores em processos licitatórios para aquisição desses materiais.

Um aspecto adicional a ser considerado é a política institucional que exclui os cursos superiores do IFFar do processo seletivo via SISU, o que pode limitar a visibilidade e a acessibilidade do curso à nível nacional. No entanto, o Campus São Borja oferece suporte aos estudantes que vêm de outros municípios através da Casa do Estudante, proporcionando um ambiente propício para o desenvolvimento acadêmico e pessoal.

Por outro lado, o setor de restaurantes em São Borja tem experimentado um crescimento significativo nos últimos anos, enriquecendo a oferta de opções gastronômicas tanto para os residentes locais, quanto para os visitantes. Esta dinâmica contribui não apenas para a economia local, mas também para a geração de oportunidades de emprego, beneficiando diretamente os alunos e egressos do curso de Gastronomia.

Assim, apesar dos desafios enfrentados, o curso de Gastronomia do Campus São Borja do IFFar continua desempenhando um papel crucial na formação de profissionais capacitados e na promoção do desenvolvimento regional através da gastronomia.

## REFERÊNCIAS

- Anjos, F. A., Cabral, S. R., & Hostinis, R. C. L. (2017, agosto). O cenário da formação superior em gastronomia no Brasil: uma reflexão da oferta. *Revista Hospitalidade*, 14(1), p. 1 - 21. Disponível em: <https://www.revhosp.org/hospitalidade/article/view/714/750>
- Brillat-Savarin, Jean-Anthelme. (1995). *A fisiologia do gosto*. (2.ed.). São Paulo: Companhia das Letras.
- Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia*. (2022). Brasília, DF: Ministério da Educação (MEC). Disponível em: <https://cncst.mec.gov.br/>
- Cnop, M. L., Karls, T. S., & SILVA, T. M. (2022). Trajetória ensino, pesquisa e extensão do Curso de Gastronomia da UFRJ. *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*. V. 2, n.2, p. 36-46. Rio de Janeiro. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/article/view/55088>



# REVISTA

## de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Cordon Bleu, Le. (n.d.). *Nossa História*. Disponível em: <https://www.cordonbleu.edu/nossa-historia/pt-br#:~:text=Em%2015%20de%20outubro%20de,Cordon%20Bleu%20se%20espalhou%20rapidamente>

Fundação de Economia e Estatística (FEE). *Município: São Borja*. <https://arquivofee.rs.gov.br/perfil-socioeconomico/municipios/detalhe/?municipio=S%E3o%2BBorja>

Felcher, C. D. O., Ferreira, A. L. A., & Folmer, V. (2017). Da pesquisa-ação à pesquisa participante: discussões a partir de uma investigação desenvolvida no Facebook. *Experiências em Ensino das Ciências*, 12(7), p. 1 - 18. Disponível em: [https://if.ufmt.br/eenci/artigos/Artigo\\_ID419/v12\\_n7\\_a2017.pdf](https://if.ufmt.br/eenci/artigos/Artigo_ID419/v12_n7_a2017.pdf)

Gil, A.C. (1999). *Métodos e técnicas de pesquisa social*. São Paulo: Atlas.

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar). (n.d.). Disponível em: <https://www.iffarroupilha.edu.br/portal?view=default>

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar). (2022). *Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia*. São Borja - RS. Disponível em: <https://www.iffarroupilha.edu.br/projeto-pedag%c3%b3gico-de-curso/campus-s%c3%a3o-borja>

Jhun, S., Neri, M., & Rodrigues, H. (2009). Tecnologia em Gastronomia em São Paulo: Docentes Práticos em Atuação na Universidade Anhembí Morumbi. In: *Anais do VI Seminário ANPTUR* (p. 1-12). São Paulo - SP.

*Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008*. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e cria os Institutos Federais. Brasília, DF: Ministério da Educação. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ato2007-2010/2008/lei/111892.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2008/lei/111892.htm)

*Lei de Diretrizes e Bases nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996*. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Brasília, DF: Presidência da República. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/19394.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19394.htm)

Minayo, M. C. de S. (2014). *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde* (14 ed.). São Paulo: Hucitec Editora.

Miyazaki, M. H. (2006). *Ensinando e Aprendendo Gastronomia: Percursos de Formação de Professores* (Dissertação de mestrado). Universidade Metodista de Piracicaba, São Paulo, Brasil.



**RCAGT**

## **REVISTA** de Ciência de Alimentos e Gastronomia



*Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI) de 2019.* Santa Maria, RS: Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Farroupilha. Disponível em: <https://www.iffarroupilha.edu.br/portal?view=default>

*Relatório de Síntese de Área - Tecnologia em Gastronomia - ENADE 2022.* (2023). Brasília – DF: Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), Ministério de Educação (MEC). Disponível em: [https://download.inep.gov.br/educacao\\_superior/enade/relatorio\\_sintese/2022/relatorio\\_sintese\\_tecnologia\\_gastronomia.pdf](https://download.inep.gov.br/educacao_superior/enade/relatorio_sintese/2022/relatorio_sintese_tecnologia_gastronomia.pdf)

*Resolução nº. 049, de 12 de maio de 2015.* Aprova a implantação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Santa Maria, RS: Conselho Superior do Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia Federal Farroupilha. Disponível em: <https://www.iffarroupilha.edu.br/portal?view=default>

Rubim, R. E., & Rejowski, M. (2013, mai - ago). 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*, 15(2), p. 166 - 184. Disponível em: <https://periodicos.univali.br/index.php/rtva/article/view/3781>