

# COMPETÊNCIAS E HABILIDADES DA DOCÊNCIA NO ENSINO SUPERIOR: UMA ANÁLISE PARA AS INSTITUIÇÕES FEDERAIS DE ENSINO EM GASTRONOMIA

Thuanne Dourado<sup>1</sup>; Keila Sodré<sup>2</sup>

1 Bacharela em Gastronomia., Curso de Bacharelado em Gastronomia , Universidade Federal da Bahia.

2 Bacharelada em Gastronomia., Curso de Bacharelado em Gastronomia, Universidade Federal da Bahia.

**Palavras chaves: Gastronomia, Educação, Formação, Docência, Ensino Superior.**

## INTRODUÇÃO

O curso de Bacharelado em Gastronomia é uma área nova, academicamente falando, tendo em vista que foi no fim dos anos 90 que surgiu os primeiros cursos superiores. Antes disso, os conhecimentos eram passados de forma empírica e as instituições de ensino da área eram mais tecnicistas (8).

Com isso, a gastronomia se assemelha no surgimento dos cursos e universidades, onde se prevalecem profissionais que já exercem alguma outra formação e assim vai determinar, através da sua trajetória profissional, se vai ter um conhecimento mais prático ou mais acadêmico (2).

Mazzilli (2004) (9) assegura que para o exercício da docência no ensino superior deve-se ter certo domínio da sua área de conhecimento da qual se ensina, isso associado ao conhecimento educacional e pedagógico, que faz com que o professor planeje, desenvolva e avalie a ação educativa, associando ensino, pesquisa e extensão, alinhada com o projeto institucional pretendido.

As primeiras universidades e faculdades no Brasil foram trazidas nos anos de 1808, com um modelo francês de qualidade autárquica em que as ciências exatas eram predominantes, assim como direcionava-se para a consolidação de profissões já existentes. Os docentes dessas instituições eram professores formados nas escolas europeias e ao longo da sua expansão o corpo docente foi modificado (antes eram mais tecnicistas e hoje em dia se procura uma formação mais interdisciplinar) e mais cursos e universidades/faculdades foram surgindo ao longo do tempo. Há cerca de duas décadas no Brasil se iniciou uma autocrítica sobre as habilidades e competências dos professores universitários, para se criar assim objetivos e práticas que, desenvolvidas, trariam uma conotação de profissionalismo, que faltavam para melhor aproveitamento e segurança entre os docentes. (8)

O objetivo dessa pesquisa então é através de um referencial teórico mostrar quais são as competências e habilidades na formação de professores na educação superior e relacionar com a docência em gastronomia. O campo de estudo da Gastronomia é muito novo e reconhecer que os docentes estão em processo de formação e trazer pesquisas com temáticas na área de educação, se faz necessário para um melhor entendimento e conciliação desses para o melhoramento da docência do curso.

## MATERIAL E MÉTODOS

Foi realizada uma pesquisa bibliográfica em artigos, livros, monografias da área de Educação e Gastronomia para podermos embasar a discussão e relacionar os contextos. Andrade (2010) diz que este método de pesquisa utiliza fontes secundárias – livros e outros documentos bibliográficos. O objetivo da pesquisa bibliográfica é conhecer as diferentes contribuições científicas disponíveis sobre determinado tema (1).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os cursos superiores no Brasil se deram a partir do ano de 1808 e ao longo dos anos eles vem passando por transformações e expansões. A Lei das Diretrizes da Educação de 1996 (3) ampliou a oportunidade do ensino superior no Brasil, juntamente com a Restruiração do Ensino Universitário REUNI que trouxe novos cursos para o cenário brasileiro, ampliou o acesso as universidades nos interiores e também na modalidade noturna, facilitando o acesso de trabalhadores para adesão ao ensino superior (4). Além disso, instituições privadas com bolsas de desconto, Financiamento de Educação oferecida pelo governo e as Cotas ajudaram nesse processo.

A partir deste panorama, novos cursos superiores foram surgindo, à exemplo de Gastronomia. Esta é uma área relativamente nova de conhecimento, academicamente falando. A partir do fim dos anos 90, seu ensino se expandiu através dos cursos superiores. Antes disso, a formação se dava de forma empírica e realizado de forma técnica, já que o objetivo era ofertar mão de obra qualificada para o mercado de trabalho e em especial, no setor de turismo e hospitalidade (.Os bacharelados em Gastronomia são recentes, mesmo assim expressa uma grande potencialidade através da construção do conhecimento técnico e científico, que se alinha a proposta de interdisciplinaridade e transdisciplinaridade (7). Com isso, o papel do docente é ainda mais importante nesse aspecto, principalmente no desenvolvimento dos cursos, nas suas produções e também na formação dos futuros gastrônomos.

Na literatura, há diversos autores que discutem e analisam sobre as habilidades e competências para a formação do professor universitário. Uma das principais habilidades para o desenvolvimento do docente universitário é de criar estímulo intelectual e empatia interpessoal com seus estudantes. Além disso, o conhecimento, relacionamento com o aluno, didática, administração da sala de aula, preparação para as aulas, motivação são pontos relevantes O professor deveria atentar para vários fatores para que se tenha um ótimo aproveitamento e troca de experiências entre ele e aluno, para assim promover a excelência da docência. Um relacionamento positivo de professores e alunos, a estrutura acadêmica, utilização de recursos para promover uma melhor interação entre alunos, e uma aprendizagem que estimule o aluno e que seja no ritmo dele, além de reforço positivo. Ainda podemos definir que as competências são características pessoais e que podem ajudar na execução de determinada tarefa, além de ser uma conjunção de conhecimentos, habilidades e atitudes, sem deixar de mencionar a maneira que são executadas (8).

Nesse sentido, algumas competências específicas acabam sendo exigidas para o professor no nível superior, que diferenciam dos demais professores (da educação básica, por exemplo). A docência em nível superior exige que ele seja, antes de qualquer coisa, competente de uma determinada área de conhecimento, que tenha experiencial profissional de campo e um curso de bacharelado. Ainda é exigido que ele tenha domínio na área pedagógica, além de entender o processo de ensino-aprendizagem (o conceito, o professor como conceptor e gestor do currículo, a compreensão da relação professor-aluno e aluno-aluno no processo, a teoria e prática básica da tecnologia educacional) (6,7,8).

O papel então do docente na Gastronomia é trazer suas experiências profissionais adquiridas fora da academia e adaptar-se a

essa realidade: transformar o cozinheiro em professor universitário de nível superior, e assim ressignificar a síntese desse intercâmbio, e também valorizar as habilidades e competências pessoais de cada docente, nutrindo outras experiências dentro e fora da Universidade, aproximando os seus códigos culturais, diminuindo a distância entre eles, a fim de consolidar como professor em Gastronomia (2).

Segundo SILVA, DOURADO e OLIVEIRA (10), a maioria dos docentes de Gastronomia tem sua formação acadêmica na área de concentração das ciências da saúde. Outro ponto destacado pelos autores foi a crescente busca desses profissionais por uma formação docente (em nível de doutorado) alinhada à área de ciências humanas, o que faz entender que eles compreendem a alimentação como um produto da atividade humana, dissociando um pouco do que se pensa gastronomia como somente atividades relacionadas aos seus aspectos mercadológicos, técnicos e físico-químicos.

A estruturação profissional acadêmica acaba coincidindo com o dos próprios cursos, além de a maioria “dormir profissionais e pesquisadores e acordar professores”. O que mostra que acaba se tornando necessária uma prática de formação que ofereça ferramentas didáticas e metodológicas para seus agentes, também expusesse a lógica e os caminhos da carreira docente dentro da Universidade (2). O papel do professor com o exercício da dimensão política é imprescindível também no exercício da docência universitária, já que sendo além de professor um cidadão e político, e como profissional da docência não pode deixar de sê-lo (5).

É importante ressaltar que a gastronomia é interdisciplinar e compreender, refletir e analisar sobre como se interage na educação e formação também são importantes. A interdisciplinaridade se mostra então como um movimento contemporâneo e que se tenha um maior diálogo e na integração das ciências junto com conhecimento, e que vem buscando a fragmentação dos saberes (12).

## CONCLUSÃO

Mostra-se, então, que o curso de Gastronomia seguiu uma trajetória similar ao o surgimento das Universidades no Brasil: através de profissionais que já estavam na área e oriundos de outras formações. Sendo assim, pela dificuldade de aquisição de professores capacitados para exercer a docência nestes cursos, os docentes vindos de outras áreas tiveram que se adaptar ao longo do tempo para uma nova realidade de atuação na Gastronomia. Hoje em dia se faz cada vez mais necessário uma melhor formação para a docência, ainda mais se tratando de Ensino Superior e principalmente na modalidade de Bacharelado.

As habilidades e competências ditadas na literatura mostram o que se espera para os docentes de todos os cursos: conhecimento da área, empatia com os discentes, estrutura e uma boa relação entre professor e aluno. Além das trocas de conhecimentos, mostra que mesmo tendo domínio sobre determinada área o , a maneira que expõe o que se aprendeu também vai determinar como será sua habilidade e competência como professor. Sendo assim um bom professor deve estar atento às tecnologias e aos processos de aprendizagem, trazendo técnicas já estabelecidas e adaptando ao meio em que está inserido, para o melhor aproveitamento das disciplinas e do curso.

É esperado que os professores e egressos de Gastronomia procurassem cada vez mais estudar e se aperfeiçoar na área de Educação, pois as pesquisas na área são importantes para a busca de uma formação mais pedagógica e acadêmica. Além disso, é necessária uma prática de formação que ofereça ferramentas didáticas e metodológicas para seus agentes, e que as habilidades e competentes trazidas possam aprimorar as práticas docentes dessa área que é nova e interdisciplinar. Um futuro estudo trará melhores resultados sobre as competências e habilidades de docentes de Gastronomia.

## REFERÊNCIAS

(1) ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico. 2010.

(2) BRANDÃO, Beatriz. **Saber Gastronômico: itinerários curriculares na Universidade Federal do Ceará**. Fortaleza: UFC, 2015.

(3) BRASIL. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional**. Lei n. 9394, 20 de dezembro de 1996.

(4) BRASIL. Ministério da Educação. **Reestruturação e Expansão das Universidades Públicas Federais – REUNI**. Diretrizes Gerais. Documento Elaborado pelo Grupo Assessor nomeado pela Portaria no 552 SESu/MEC, de 25 de junho de 2007, em complemento ao art. 1º §2º do Decreto Presidencial no 6.096, de 24 de abril de 2007. Brasília, 2007.

(5) CARNEIRO, Maria Helena da Silva. Trabalho docente e saberes experienciais. In: VEIGA, Ilma Passos Alencastro; VIANA, Cleide Maria Quevedo Quixadá. (Orgs.) **Docentes para a educação superior: processos formativos**. Campinas/SP: Papirus, 2010. p. 101–113.

(6) GOERGEN, Pedro. **Ensino superior e formação cidadã: elementos para uma avaliação crítica**. Campinas, 2001

(7) GOERGEN, Pedro. **Competências e responsabilidades: contra a ideologia da performatividade e da deficiência da docência e da pesquisa acadêmica**. Campinas, 9 de outubro de 2001. Palestra proferida para professores, na PUCCampinas.

(8) MASSETO, M. **Docência na Universidade**. 3. ed. Campinas: Papirus, 2001. p. 18-27

(9) MAZZILLI, Sueli. Docência no ensino superior: a formação do professor universitário para o ensino, a pesquisa e a extensão. **Cadernos de Direito**. Piracicaba, n. 6, p. 232-237, 2004.

(10) SILVA, DOURADO, OLIVEIRA. **Formação Docente e suas Implicações nos Bacharelados em Gastronomia das Instituições Federais de Ensino Superior**. Revista Educação e (Trans)formação, Garanhuns, v. 04, n. 01, jan. 2019 / jul. 2019 Universidade Federal Rural de Pernambuco / Unidade Acadêmica de Garanhuns.

(11) SOUZA-SILVA, PAIXÃO, SILVA, ALVES **Competências docentes para o ensino superior em Administração: a ótica dos graduados de três universidades da Bahia**. Revista Organizações & Sociedade – v. 25, n. 86, p. 457-484, jul./set. 2018

(12) RODRIGUES, Heloísa; NERI, Marcelo; JHUN, Susana. Tecnologia em Gastronomia em São Paulo: docentes práticos em atuação na Universidade Anhembí Morumbi. **VI Seminário Anptur**, 2009.

(13) MORIN, Edgar. **Educação e complexidade, os sete saberes e outros ensaios**. São Paulo: Cortez, 2005.

(14) THIESEN, Juares da Silva. **A interdisciplinaridade como um movimento articulador no processo ensino-aprendizagem**. Revista Brasileira de Educação v. 13 n. 39 set./dez. 2008