



**A GESTÃO DE COMPRAS NOS CURSOS SUPERIORES DE  
TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA: ESTUDO DE CASO DAS INSTITUIÇÕES  
BELO-HORIZONTINAS**

***THE MANAGEMENT OF PURCHASES IN THE HIGHER COURSES OF  
TECHNOLOGY IN GASTRONOMY: CASE STUDY OF THE BELO-  
HORIZONTINAS INSTITUTIONS***

*Frederico Divino Dias*<sup>1</sup>

*Arilmara Conceição Costa da Silva*<sup>2</sup>

*Natália de Carvalho Teixeira*<sup>3</sup>

**RESUMO:** O presente artigo foi desenvolvido objetivando apresentar dados relacionados aos processos de gestão de compras das instituições de ensino privadas e, realizou uma pesquisa exploratória a partir da utilização de dados secundários e pesquisa de campo na cidade de Belo Horizonte, investigando os possíveis fatores geradores de falha nas aulas práticas. Ao final da análise dos dados detectou-se que algumas instituições não possuem processos de gestão de compras, além de notar grande dificuldade na compra de materiais relacionados às disciplinas práticas específicas.

**Palavras-chave:** Gestão de Compras; Gastronomia; Aulas Práticas; Fornecedores; Insumos

**ABSTRACT:**

The present article was developed to present data related to the purchasing management processes of private educational institutions and carried out an exploratory research based

---

<sup>1</sup> Mestre em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local, UNA – BH, 2017.

<sup>2</sup> Gastróloga, Faculdade Promove de Belo Horizonte, 2016.

<sup>3</sup> Doutora em Ciências de Alimentos, UFMG, 2016.

on the use of secondary data and field research in the city of Belo Horizonte, investigating the possible factors that generate failure in practical classes. At the end of the analysis of the data it was detected that some institutions do not have purchasing management processes, besides noting great difficulties in the purchase of materials related to the specific practical disciplines.

**Keywords:** Purchasing Management; Gastronomy; Practical classes; Providers; Inputs

## 1 Introdução

A busca por conhecimento e melhor aproveitamento do tempo vem trazendo pessoas a aperfeiçoar seu aprendizado cotidiano e, com isso, há uma grande procura no mercado da Gastronomia que vem em um processo de crescimento constante. Em Belo Horizonte são ofertados nove cursos superiores de tecnologia em Gastronomia em várias instituições de ensino, que tem como meta qualificar e formar profissionais que serão mais que cozinheiros, serão gestores, Gastrólogos.

Na capital de Minas Gerais, pode-se encontrar um nicho de Instituições de ensino no setor da alimentação que ofertam o curso de Gastronomia em nove localidades diferentes da cidade como segue os bairros e as Instituições: Centro Universitário SENAC – Bairro Centro, Centro Universitário UNA/BH – Bairro Lourdes, Faculdade Estácio de Sá – Bairro Prado, Faculdade de Minas Gerais (FAMINAS) – Bairro Vila Clóris, Faculdade Pitágoras – Bairro Centro, Faculdade Promove de BH – Bairro Prado, Universidade Paulista (UNIP) – Bairro Jaraguá, Universidade Salgado de Oliveira (UNIVERSO) – Bairro Nova Floresta, Unicesumar – Bairro Carlos Prates. Porém, dentro deste universo somente seis oferecem atualmente o curso; duas unidades não ofertam tal área de ensino especificado conforme dados do MEC (BRASIL, 2016).

As instituições oferecem o curso superior de tecnologia em Gastronomia em busca de formar e capacitar profissionais qualificados e responsáveis de forma sustentável para diversos setores gastronômicos. O curso é dividido em períodos ou módulos com disciplinas práticas (Quadro 2) para o desenvolvimento gradativo e integral dos alunos (BRASIL, 2016).

A Gastronomia e a gestão de compras fazem parte de um relacionamento transicional onde suas peculiaridades estão voltadas a vários objetivos, e um deles está ligado diretamente à administração, pois na Gastronomia não se formam somente cozinheiros – devido ao leque de oportunidade que ela traz aos acadêmicos do curso – formam-se também gestores que são profissionais qualificados e capacitados para gerir e administrar um estabelecimento ligado a área de alimentação. Sendo assim, Santos e Jungles (2008) afirmam que a gestão de compras se define pela administração, gerência e controle desde a escolha do fornecedor até a área de utilização.

Além disso, um dos processos utilizado desde o início da civilização e que faz parte do setor administrativo – incluindo-se a Gastronomia – é a logística, que integra as informações, transporte, armazenamento e estoque de modo a “diminuir o hiato entre a produção e a demanda, de modo que os consumidores tenham bens e serviços quando e onde quiserem e na condição física que desejarem” (MASKE; SILVA, 2010, p.3).

A gestão de compras tem uma relação clara com a administração no setor educacional visualizando-se sua responsabilidade de controlar, planejar e coordenar a compra de insumos viabilizando o percurso desde o fornecedor até o uso em determinada finalidade, no caso as aulas práticas (SANTOS; JUNGLES, 2008). Ela pode ser vista como a gestão de suprimentos das necessidades de cada instituição de ensino, a qual será realizada por meio de um planejamento com a quantidade, qualidade e possibilidade de uma compra certa dentro dos requisitos necessários conforme afirmam Santos e Jungles (2008).

Projetando determinar quais são as dificuldades da compra de insumos para aulas práticas nos cursos superiores de tecnologia em Gastronomia em Belo Horizonte, o presente estudo visa especificamente apontar as instituições de ensino superior que ofertam o referido curso, levantar os insumos mais difíceis de serem adquiridos e apontar os principais distribuidores de insumos para os cursos de gastronomia na referida cidade.

Justifica-se esta pesquisa através da importância de se estudar a gestão de compras nos cursos superiores de tecnologia em Gastronomia a fim de verificar os processos gerenciais, bem como as dificuldades encontradas na aquisição de insumos para os laboratórios de aulas práticas em determinadas disciplinas. A gestão de compras vem

alinhar as áreas de Gastronomia e administração trazendo cientificamente o início de uma discussão sobre este processo para o ambiente acadêmico gastronômico.

Este artigo ambiciona responder à seguinte questão problema: quais são as dificuldades da compra de insumos para aulas práticas nos cursos superiores de tecnologia Gastronomia em Belo Horizonte?

## **2 Referencial Teórico**

### **2.1 A Gestão de Compras**

De acordo com Houaiss (2009) gestão é uma forma de administrar, gerir ou gerenciar algo ou um estabelecimento. Conforme o inciso III do art. 6º da Lei 8.666/1993 a compra é aquisição paga pelos bens adquiridos a vista ou a prazo (BRASIL, 1993).

Compra é o ato ou contrato pelo qual uma pessoa adquire de outra propriedade de um direito ou de uma coisa corpórea ou incorpórea mediante o pagamento do preço convencionado ou prefixado, com dinheiro, ou valor equivalente, à vista ou a prazo (HOUAISS, 2009).

Entende-se ainda segundo Santos e Jungles (2008) que a gestão de compras tem as atribuições específicas que visam a aquisição de algum bem e sua utilização integral até sua finalidade pretendida, sendo que neste processo deve-se perpassar atividades tais como as de planejamento, direção, controle e coordenação (SANTOS; JUNGLES, 2008, p. 27).

No século XX com a evolução da indústria e a primeira Guerra Mundial haviam muitas burocracias em processos gerenciais e então, a função compras passou a ter um papel essencial na indústria; com a crise do Petróleo, na qual a diminuição de matéria prima acarretou um grande aumento nos preços, foi essencial a construção de uma estrutura administrativa moderna diretamente ligada à gestão de compras conforme Santos e Jungles (2008). A gestão de compras é uma ferramenta que auxilia nos processos que antecedem a aquisição de determinado produto até sua finalização, analisando e verificando cada etapa do processo. Sendo assim:

a função compras tem a responsabilidade de suprir as necessidades de compra dos clientes, por meio de um planejamento quantitativo e qualitativo, o que possibilitará que o cliente receba o material no momento certo, com as

qualidades corretas e dentro das especificações desejadas. (SANTOS; JUNGLES, 2008, p. 28).

Como se refere Santos e Jungles (2008), compra é uma atividade meio, que dá o suporte principal no desempenho e funcionamento correto das áreas fins. Burigo e Martins (2015) reconhecem a gestão de compras como um desafio para as instituições por meio das legislações vigentes associadas à área. Conforme Bernardi (2010) gestão de compras é uma parcela institucional responsável pelo abastecimento da organização com produtos diversos, matéria prima, insumos, etc.

Segundo Bernardi (2010), compra é a manutenção necessária para atividades operacionais realizadas em uma empresa, a fim de minimizar os custos mantendo os padrões de qualidade evitando desperdício, sempre observando a integridade e os aspectos essenciais no controle de todo processo de compra.

Com isso o objetivo da função de compras é conquistar, ao mesmo tempo: quantidade, qualidade, preço e prazo de entrega. Comprar é tomar uma decisão muito importante com habilidade, capacidade e confiabilidade desde o fornecedor até o produto final segundo Silva (2008). Ainda, hoje as empresas do setor industrial integram na sua cadeia gerencial de suprimentos a função compras conforme Santos e Jungles (2008).

Por isso observa – se que a função do processo de compras pode ser bem administrada ao seguir os passos relacionados abaixo conforme Silva (2008).

- Seleção de fornecedores;
- Estudo de mercado;
- Análise dos custos;
- Negociação com fornecedores.

Atualmente, como se refere Lopes e Silva (2014), a gestão de compras é um fator estratégico nos negócios financeiros, o que compactua todos os departamentos da empresa com objetivo de obter materiais, quantidade, entrega e preço de forma correta. Além disso, a responsabilidade da escolha e avaliação de fornecedores idôneos negociação de preço, é um fator funcional importante no setor empresarial.

## 2.2 A Gestão de Compras e os Cursos de Gastronomia

Um dos fatores primordiais nas Instituições de Ensino Superior é, segundo Ferreira (2015), a gestão de compras, e, com a Gastronomia em ascensão tais cursos superiores não podem ficar alheios a essa nova realidade, pois as aulas realizadas nos laboratórios de algumas disciplinas práticas encontram diversos insumos com valores variados e muito elevados.

Conforme Ferreira (2015) é uma importante contribuição das IES, para um funcionamento adequado das aulas, a realização de melhorias no processo da gestão de compras de modo que possa facilitar o processo de aprendizado para os acadêmicos do curso em determinadas disciplinas práticas. Para não haver prejuízos em tais aulas, o autor afirma que as compras devem ser concretizadas através de requisições elaboradas de acordo com a demanda, de modo a não atrapalhar o ensino e aprendizagem dos estudantes nos laboratórios, sempre alinhando a teoria e a prática.

Os processos para realização da compra de insumos nas instituições de ensino superior devem seguir alguns critérios como análise das requisições, qualidade, quantidade necessária, preço e fornecedores idôneos, pois, conforme a RDC 216 (BRASIL, 2004), “os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias primas, ingredientes e embalagem”.

A relação da Administração com a Gastronomia pode ser vista como um dos pontos estratégicos para fazer a identificação de problemas relacionados no processo da gestão de compras para as aulas práticas em diferentes disciplinas do curso de Gastronomia, com a verificação de procedimentos adotados em cada IES, com a descrição, análise e levantamento das deficiências do processo de compras nas IES privadas. Como se refere Houaiss (2009) a administração é um “conjunto de normas e funções que disciplinam os elementos de produção, submetem a produtividade a um controle de qualidade, organizam a estrutura e o funcionamento de um estabelecimento”. As compras possuem um papel importante dentro das organizações na eficiência da compra na aquisição de bens e serviços (FRANCO; VALE, 2012).

Conforme Maske e Silva (2010), um processo intencional que mapeia a cadeia de valores dentro das organizações é a logística, ela verifica o fluxo informacional e o

desenvolvimento do empreendimento e serviços oferecidos, observando, analisando, investigando e executando as atividades operacionais com qualidade no processo logístico utilizado em uma instituição. A função do sistema de informação é armazenar, transferir e transformar informações, sendo capaz de identificar e mover informação de onde é obtida para onde é necessária.

Portanto logística se caracteriza como uma atividade que facilita o fluxo de dados insumos ou produtos desde a aquisição até o consumo final, bem como todos os processos que perpassam este ciclo com o claro propósito de otimizá-los e adequar a produção para a geração de um produto final com valor adequado (BALLOU, 2009). Entende-se ainda que

Atualmente, o setor de compras é considerado parte integrante dos processos logísticos das organizações, o qual envolve a definição das necessidades das empresas, minuciosa seleção de fornecedores e negociação que garantam preços atrativos somados a qualidade. As organizações, cada vez mais focadas em estratégias de competitividade, consideram as compras uma aliada, que interfere diretamente em suas áreas produtivas e financeiras (FRANCO; VALE, 2012, p. 31).

### **2.3 O Ensino Superior de Gastronomia**

De acordo com as normativas para os cursos superiores de tecnologia do Ministério da Educação e Cultura (MEC), baseadas nos art.18 e 23 da Lei nº 5.540/68, “o profissional formado receberá a denominação de tecnólogo” (BRASIL, 2002, p. 13). O mercado educacional começa a capacitar seus profissionais de cozinha com um patamar mais elevado de curso de cozinheiro capacitando-os profissionalmente nas instituições cadastradas no MEC com a inserção no ensino superior de tecnologia em Gastronomia.

O MEC apresenta suas expectativas para o referido curso superior, o qual se enquadra em um grande eixo para o turismo, hospitalidade, lazer, entre outros. Cada IES deve oferecer o curso com uma carga horária mínima de 1600 horas na qual desenvolverá suas disciplinas teóricas e práticas.

Portanto de acordo com o normatizado, as instituições de ensino têm como objetivo oferecer o curso superior tecnólogo em Gastronomia, promover a formação de profissionais capazes de executar, identificar, reconhecer, gerenciar cozinhas profissionais e vários setores de forma responsável e sustentável no que se referem alimentos e bebidas (BRASIL, 2016).

### 2.3.1 Instituições de Ensino Superior em Belo Horizonte

Partindo-se do exposto acima, é possível encontrar, a partir de buscas realizadas no sítio do MEC, as instituições as quais ofertam esta graduação na cidade de Belo Horizonte. Conforme apresentado no dispositivo e-mec, são oferecidas nove graduações superiores tecnológicas na referida cidade, a saber: Centro Universitário UNA-BH, Centro Universitário Estácio de Sá, Faculdade de Minas Gerais (FAMINAS), Faculdade Pitágoras, Faculdade Promove de BH, Faculdade SENAC-MG, UNICESUMAR (Ensino à Distância), Universidade Paulista (UNIP) (Ensino à Distância) e Universidade Salgado Filho (UNIVERSO) (BRASIL, 2016).

Cabe ressaltar ainda que a FAMINAS, UNIP e UNIVERSO ainda não ofertam o curso especificado, apenas possuem autorização do órgão oficial. Ao longo deste estudo as instituições acima apresentadas foram cognominadas aleatoriamente por letras – a saber A, B, C, D, E, F, G, He I – visando respeito às normas éticas de confidencialidade e preservação da imagem das instituições. Conforme dito anteriormente, cada instituição possui autonomia para regulamentar suas disciplinas e carga horária devido a isto, são apresentadas no quadro comparativo das instituições de ensino com suas respectivas cargas horárias (Quadro1).

Quadro 1 – Carga horária das instituições de ensino superior de Gastronomia em BH

Instituição	Carga horária
<b>G</b>	1600
<b>C</b>	1680
<b>I</b>	1900
<b>F</b>	1900
<b>B</b>	1936
<b>H</b>	1950
<b>E</b>	1960
<b>A</b>	2200
<b>D</b>	2400

Fonte: autoral

O quadro acima demonstra, em ordem crescente, a carga horária das instituições de ensino superior localizada na cidade de Belo Horizonte.



### **2.3.2 Disciplinas Práticas dos Cursos Superiores**

Os cursos superiores de tecnologia em Gastronomia são divididos em períodos ou módulos de modo que as disciplinas sejam apresentadas de forma gradativa para o conhecimento dos alunos e reflita em uma formação integral na área específica.

Algumas disciplinas de tais IES apresentam-se com nomes diferenciados porém possuem o mesmo objetivo educacional tais como: Cozinha Asiática, Cozinha Brasileira, Cozinha Brasileira e Regional e Eventos, Cozinha Clássica, Cozinha Contemporânea, Cozinha Criativa, Cozinha Étnica, Cozinha Francesa, Cozinha Fria, Cozinha Hospitalar, Cozinha Internacional, Cozinha Italiana, Cozinha Mediterrânea, Cozinha Mediterrânea e Asiática, Cozinha Mineira, Cozinha na Hotelaria, Cozinha Natural e Produção de Ingredientes, Cozinha Nutricional, Cozinha Oriental, Confeitaria, Gardemanger. (ESTÁCIO, 2016; FAMINAS, 2016; PITÁGORAS, 2016; PROMOVE, 2016; SENAC, 2016; UNA, 2016; UNICESUMAR, 2016; UNIP, 2016; UNIVERSO, 2016).

## **3 Metodologia**

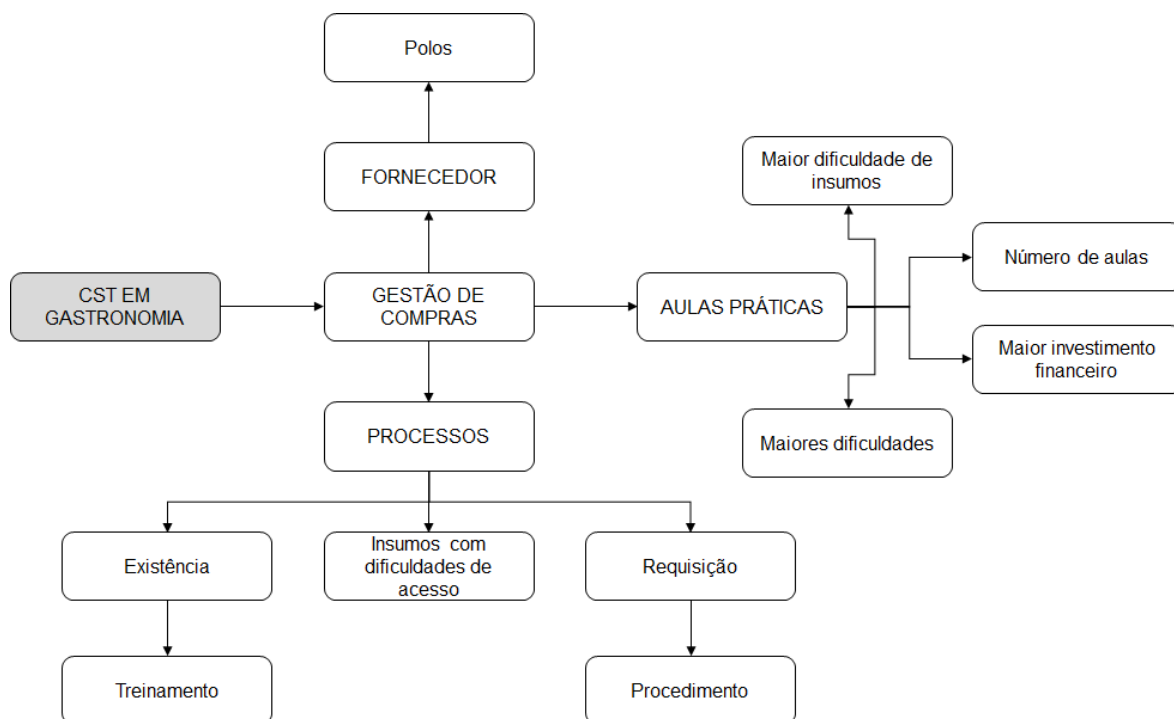
Este artigo foi realizado a partir de uma pesquisa exploratória de abordagem qualitativa, por meio da qual os pesquisadores buscaram dados acerca das temáticas pertinentes lançando mão de documentação indireta – pesquisas bibliográficas apresentadas nos tópicos anteriores sobre a Gestão de Compras e os cursos superiores de tecnologia em Gastronomia em Belo Horizonte – e documentação direta, através da pesquisa de campo.

Para a coleta de dados da pesquisa de campo os autores elaboraram um questionário estruturado (APÊNDICE A) que foi construído na plataforma digital GoogleDocs e posteriormente enviado para os seis trabalhadores responsáveis pelas compras das instituições mencionadas.

Partindo-se das respostas coletadas, foram cruzadas as informações apresentadas pelos entrevistados com as indicações dos autores que embasaram teoricamente esta

pesquisa, por meio de Análise do conteúdo utilizado o software Atlas.ti (figura 1), para a análise dos discursos apresentados e posterior conclusão (BARDIN, 2016).

Figura 1 – Rede de relações das variáveis analisadas



Fonte: autoral

As repostas foram analisadas baseadas na rede acima apresentada no curso superior de tecnologia em Gastronomia, dentro das aulas práticas, a qual relaciona três áreas principais de observação, a saber: os fornecedores – os principais polos de distribuição, – as aulas práticas – com todas as suas variáveis – e por fim os processos da gestão de compras.

Vale lembrar que participaram desta pesquisa seis das nove instituições superiores, uma vez que três delas ainda não ofertam efetivamente o curso analisado.

## **4 Apresentação dos Dados e sua Análise**

Conforme apresentado anteriormente foram realizados questionários estruturados com seis profissionais que lidam diretamente com a área da gestão de compras nas referidas instituições, porém dentre todas elas apenas quatro optaram por participar da pesquisa, a saber: A, B, D e F, sendo que três instituições ainda não ofertam o curso e duas optaram por não participar por questões administrativas. As análises foram realizadas de acordo com as respostas obtidas através dos questionários aplicados.

### **4.1 Aulas Práticas**

No grupo das aulas práticas os entrevistados foram questionados em relação às dinâmicas institucionais ligadas ao número de aulas, maiores dificuldades de realização das mesmas, em relação às aulas que demandam maior investimento financeiro bem como as maiores dificuldades de encontrar insumos.

Tratando-se do número de aulas que envolvam as disciplinas práticas das instituições pesquisadas, a faixa observada engloba de 10 a 14 ‘disciplinas’, sendo que uma das IES (a instituição A) possui apenas uma aula prática semanal – devido ao seu formato de processo de ensino.

Quando questionados em relação às maiores dificuldades para a realização das aulas, a (instituição F) argumenta que a maior dificuldade é que “o curso modelo EAD não oferece a aula prática em suas dependências, ficando a cargo do aluno”. Já as outras organizações apresentam outros aspectos relevantes, sendo: a qualidade do alimento, o seu preço e a logística de distribuição (instituição D); o “uso consciente dos ingredientes pelos alunos” (instituição A); além da ausência de “um sistema organizado de compras e montagem das aulas” (instituição B).

Ao levantar as disciplinas de maior investimento financeiro, a instituição A informa que é Cozinha Internacional; Cozinha Étnica (instituição F), Cozinha Contemporânea, Mediterrânea, Asiática, Francesa e Técnicas Básicas de Cozinha (instituição D); Técnicas Básicas de Cozinha (instituição B).

## 4.2 Fornecedores

Os polos de compras que atendem os setores acadêmicos são o Mercado Central (todas as organizações); Nova Safra (instituições A e D); Atacadão de Betim (instituição F), CEASA (instituição A), Nobile (instituição B) e Verdemar (instituição D).

## 4.3 Processos

O processo de compras existente na instituição A ocorre da seguinte forma: “pagamento deve ser via nota fiscal, faturamento ou boleto, prazo mínimo de 15 dias para compra”. Na instituição B: “cadastro de fornecedores, pedido dos professores 15 dias antes, busca de produtos e cotação, estoque seco e frio, montagem das aulas”. A instituição F “não possui processo”, e a instituição D: “requisição, manual operacional”.

Quanto aos entrevistados terem passado por treinamento para o processo de gestão de compras da instituição, os profissionais das instituições D e B são coordenadores, o entrevistado A tem formação de cozinheiro, e na instituição F o entrevistado não teve treinamento.

Considerando-se a dinâmica de requisição de insumos, tais processos possuem um protocolo dentro das instituições que fazem a diferença no processo de compras. Sendo enviada com antecedência para análise de insumos e a verificação de preços dos produtos a serem utilizados, na (instituição F) “no caso do projeto de realizar a aula prática na cozinha montada o próprio professor que faz a requisição e faz a compra dos insumos e apresenta as notas na secretaria, quanto ao aluno o próprio aluno realiza sua compra e faz o mapa de aula”. Para (instituição D) “o professor faz a requisição via e-mail, com verificação, orçamento, solicitação de verba, compras e armazenamento”. Na (instituição B) “os professores solicitam os pedidos antecipadamente de acordo com as fichas técnicas, no departamento de compras, e encaminhado para os fornecedores”. Quanto à (instituição A) há “uma planilha padrão que é enviada por e-mail com pelo menos 15 dias antes da realização da aula prática, com a conferência de estoque e pedido aos fornecedores”.

Por fim quando questionados em relação às maiores dificuldades de aquisição de insumos, a instituição D informa que são “produtos da Cozinha Molecular (Goma Xantana,

Transglutaminase) e produtos da Cozinha Mediterrânea (Peixes e Frutos do Mar frescos)”, já na instituição A são os “produtos de luxo ou muito específicos (Temperos importados, queijos nobres, carnes de caça, etc.)”. A instituição F “ingredientes típicos da Cozinha Internacional”; e na instituição B são os “produtos do Norte e Cerrado do Brasil”.

## **5 Interpretação dos Resultados**

Visto todas as informações coletadas e apresentadas acima, ao analisar o processo de compras identifica-se que as instituições possuem procedimentos para realização de compra como: cadastro de fornecedores, recebimento de requisições com antecedência, conferência de estoque, busca de produtos, montagem e separação das aulas, corroborando as ideias de Bernardi (2010) ao afirmar que, para as atividades operacionais realizadas em uma empresa deve-se manter os padrões de qualidade, evitar desperdício e observar a integridade no controle do processo de compras. Silva (2008) reforça este ideal ainda ao afirmar que para se ter um processo de compras bem gerido é necessário selecionar e negociar com os fornecedores para uma compra com qualidade e quantidade certa.

Para um bom processo de compras é necessário levantar os polos de abastecimento localizados em Minas Gerais – na cidade de Belo Horizonte – os quais as IES utilizam como seus fornecedores; como são específicos, os polos que atendem o setor acadêmico existentes na referida cidade e região metropolitana são:

- Atacadão de Betim
- Mercado Central
- Nova Safra
- Nobile
- Supermercados Verdemar

Em relação ao atendimento dos pequenos produtores da agricultura familiar, tais provedores atendem especificamente à instituição D, por produzirem alguns produtos que não se encontra com facilidade nos grandes polos de abastecimento.

Um fator importante na escolha de fornecedores, afirma Lopes e Silva (2014), é a avaliação e escolha responsável do mesmo com objetivo de obter materiais de qualidade

com a quantidade certa. Conforme a RDC 216, a seleção de fornecedores idôneos para os serviços de alimentação deve ainda ter alguns critérios específicos de avaliação dos mesmos.

Nas instituições analisadas – em levantamento realizado pelos autores em suas informações disponibilizadas nos sítios eletrônicos (ESTÁCIO, 2016; FAMINAS, 2016; PITÁGORAS, 2016; PROMOVE, 2016; SENAC, 2016; UNA, 2016; UNICESUMAR, 2016; UNIP, 2016; UNIVERSO, 2016) – há as disciplinas práticas conforme quadro 2, sendo que a maioria das organizações afirmam possuir o processo gerencial da gestão de compras, com exceção da instituição F, para a aquisição dos insumos para as referidas aulas.

Quadro 2 – Listagem de disciplinas práticas das instituições de ensino superior de BH

<b>Disciplina</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>F</b>	<b>G*</b>	<b>H*</b>	<b>I*</b>
Cozinha Asiática		x			x				
Cozinha Brasileira	x	x	x	x	x	x			
Cozinha Brasileira e Regional e Eventos	x								
Cozinha clássica	x					x			
Cozinha contemporânea		x		x					
Cozinha criativa	x								
Cozinha étnica	x								
Cozinha Francesa		x		x	x				
Cozinha fria	x		x	x	x				
Cozinha hospitalar						x			
Cozinha Internacional			x			x			
Cozinha Italiana				x	x				
Cozinha mediterrânea		x							
Cozinha mediterrânea e asiática				x					
Cozinha Mineira					x				
Cozinha na hotelaria		x							
Cozinha Natural e produção de ingredientes						x			
Cozinha nutricional			x						
Cozinha Oriental			x						
Confeitaria	x	x	x	x	x	x			
<i>Gardemanger</i>						x			
Panificação	x	x	x	x	x	x			

Fonte: autoral

\*As instituições listadas não apresentaram estrutura curricular até a defesa deste estudo.

Cada instituição de ensino pesquisada oferece um número médio de doze aulas práticas a serem executadas durante o curso, sendo que – a partir da visualização das disciplinas ofertadas por meio do quadro acima – os entrevistados listaram as disciplinas que tem maior dificuldade e investimento financeiro para sua realização, sendo: Cozinha Internacional, Cozinha Étnica, Cozinha Contemporânea, Cozinha Mediterrânea, Cozinha Francesa e Técnicas Básicas de Cozinha. Visto estas dificuldades e indo ao encontro do observado, Ferreira (2015) afirma que as instituições devem elaborar melhorias no processo de gestão de compras para facilitar um bom funcionamento das aulas, sendo um deles através de requisições de compras elaboradas de acordo com a demanda, verificando os procedimentos adotados por cada instituição. Houaiss (2009) recorda ainda que a função de administrar lança mão de um conjunto de funções que disciplinam, controlam e organizam a estrutura e funcionamento de um estabelecimento.

As instituições acima pesquisadas apresentaram aos pesquisadores, algumas dificuldades de acesso para os insumos para algumas aulas de disciplinas específicas do curso, a saber: Cozinha Molecular – goma xantana e transglutaminase; Cozinha Mediterrânea – peixes e frutos do mar frescos; Cozinha Internacional – produtos de luxo, temperos importados, queijos nobres e carnes de caça e, por fim, na Cozinha Brasileira – produtos do norte e cerrado do Brasil. Para isso seria essencial a construção de uma estrutura administrativa moderna, sem burocracias na gestão de compras conforme afirmam Santos e Jungles (2008) além da busca por novos fornecedores que possam sanar tais lacunas visualizadas atualmente, de acordo com as argumentações de Lopes e Silva (2014).

## **6 Conclusões**

Após a análise de parte da bibliografia aqui exposta e dados coletados, é possível concluir que a gestão de compras nos cursos superiores de tecnologia em Gastronomia ofertados na cidade de Belo Horizonte é apresentada neste momento com alguns processos básicos, como por exemplo, a respectiva seleção de fornecedores os quais possam atender às necessidades da instituição, com a necessidade de pequenos ajustes e padronização dos procedimentos de compras que não é utilizado em algumas delas.

Em relação às aulas práticas ofertadas nos respectivos cursos, com a delimitação das disciplinas que maior tem dificuldade para sua realização bem como maior investimento financeiro, é necessária a implementação de processos administrativos e gerenciais para um planejamento que vise efetuar de forma correta os processos de aquisição de insumos para as atividades práticas, trazendo um reflexo positivo para as IES pesquisadas.

Através da associação das atividades de administração – gestão de compras – com a Gastronomia no setor educacional superior, será percebido pelos docentes e discentes, um notório aperfeiçoamento dos processos, do tempo, e da qualidade dos cursos ofertados a partir das melhorias discutidas pelos autores ao longo deste estudo.

Respondendo à questão problema, o presente estudo alcançou seus objetivos ao apresentar quais são os insumos com maior dificuldade de aquisição, bem como a logística de aulas práticas e de compras das referidas instituições na cidade em questão. Como limitações, esta pesquisa não alcançou êxito no contato com todas as organizações as quais se propôs analisar, além de não encontrar muitos autores que discutam tal eixo temático dentro da área de alimentos, o que refletiu nas análises dos dados coletados.

Estudos futuros poderão investigar se as dificuldades de se encontrar insumos seriam causadas por meio de fichas técnicas com ingredientes de difícil acesso, mal elaboradas, ou em relação à disponibilização dos fornecedores. Análises que apresentem a possibilidade de inserção dos pequenos produtores da agricultura familiar e exportação de insumos sem muitas burocracias para as aulas práticas.

## **Referências**

- ARNOLD, J. R. Tony. Administração de Materiais: uma introdução. São Paulo: Atlas, 1999.521 p.
- BERNARDI, L. A. Livro: Manual de Empreendedorismo e Gestão - Fundamentos, Estratégias e Dinâmicas, 2010.
- BRASIL. Lei no 5.540, de 28 de novembro de 1968 - Fixa normas de organização e funcionamento do ensino superior e sua articulação com a escola média, e dá outras providências. 1968. BRASIL; MEC. LDB. Nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. 1996.
- \_\_\_\_\_. Parecer CNE/CP No 29/2002 - Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnólogo. 2002.



- \_\_\_\_\_. Parecer CNE/CES No: 277/2006 - Nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação. 2007. Disponível em: <<http://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/view/3781/2611>>. Acesso 15/09/2016
- \_\_\_\_\_. RDC 216, 2004. Disponível em: <<portal.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 01/09/2016
- BURIGO, Carla,C.D; MARTINS, W. A Gestão de compras do instituto federal de educação, ciências e tecnologia de Santa Catarina (IFSC): uma relação com a expansão da rede federal de educação profissional e tecnológica. 2015. Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Sócio Econômico, Florianópolis, 2015.
- ESTÁCIO DE SÁ. Faculdade Estácio de Sá. Disponível em: <[www.estacio.br](http://www.estacio.br)>, Acesso em: 29/09/2016.
- FAMINAS. Faculdade de Minas Gerais. Disponível em: <[www.faminas.edu.br/conteudo/detalhe/76](http://www.faminas.edu.br/conteudo/detalhe/76)>, Acesso em 30/09/2016
- FERREIRA, B. C. Gestão de Compras Públicas: Desafios, Dilemas e Perspectivas na Universidade Federal de Viçosa. 2015. 176p.Faculdade de Educação/ CAED, Universidade Federal de Juiz de Fora. Juiz de Fora, 2015.
- FRANCO, G.; VALE, L. A Importância e Influência do Setor de Compras nas Organizações, artigo disponível em [WWW.techoje.com.br/1004](http://WWW.techoje.com.br/1004). acesso em 04/12/2016.
- HOUAISS, A. Dicionário Houaiss Eletrônico da Língua Portuguesa. 2009.
- LOPES, O. V.; SILVA, I. F. Gestão de Compras: Fornecedores e Transportes. Cad. Unisuam. Pesqui. Ext. v4. n.1. p.66-69. Rio de Janeiro, 2014
- MASKE, Daniele C.; SILVA, Michelle K. O Processo Logístico em Restaurantes: Um Estudo de Caso do Restaurante Recanto da Sereia de Itapema, SC- 2010.
- PITÁGORAS. Faculdade Pitágoras. Disponível em: <[www.faculdadepitagoras.com.br](http://www.faculdadepitagoras.com.br)>, Acesso em: 29/09/2016
- PROMOVE. Faculdade Promove de BH. Disponível em: <[www.faculdadepromove.br/bh](http://www.faculdadepromove.br/bh)>. Acesso em 29/09/2016
- SANTOS, Adriana, L; JUNGLES, Antonio Edésio. Livro Como Gerenciar as Compras de Materiais na Construção Civil, 2008, pg. 27, 28.
- SENAC. Faculdades SENAC/MG. Acesso em: <[www.mg.senac.br](http://www.mg.senac.br)>. Acesso em 29/09/2016
- SILVA, S. R. V. F. Gestão de Compras. Belém: Faculdade do Pará, 2008.
- UNA. Centro Universitário UNA-BH. Disponível em: <[www.una.br](http://www.una.br)>. Acesso em 29/09/2016
- UNICESUMAR. Faculdade Unicesumar. Disponível em: <[www.unicesumar.edu.br](http://www.unicesumar.edu.br)>. Acesso em 30/09/2016
- UNIP. Universidade Paulista. Disponível em: <[www.unip.br](http://www.unip.br)>. Acesso em 30/09/2016
- UNIVERSO. Universidade Salgado Filho. Disponível em: <[www.universo.edu.br/portal](http://www.universo.edu.br/portal)>. Acesso em 29/09/2016