



O CRESCIMENTO DA OFERTA DE CURSOS NA MODALIDADE EAD NO BRASIL E A QUALIFICAÇÃO DO CURSO DE GASTRONOMIA EAD FEITA POR EGRESSOS

THE GROWTH OF EAD-MODE COURSE OFFERING IN BRAZIL AND EAD GASTRONOMY COURSE QUALIFICATION MADE BY GRADUATES

Zenir Aparecida Dalla Costa de Melo Ferreira¹

Ana Cláudia Guimarães Antunes²

Renata Zambon Monteiro³

Fábio Molinari Bitelli⁴

RESUMO

As crescentes oferta e demanda pela modalidade de Educação a Distância (EaD) no Brasil motivaram a construção desta pesquisa, fato que acompanha as metas do Plano Nacional de Ensino (PNE), documento atualizado em 2016 e publicado pelo Ministério da Educação em 2017, que objetiva o aumento de jovens matriculados no ensino superior e a facilitação das regras para abertura de novos cursos nessa modalidade. Com o interesse em investigar a formação superior profissional em Gastronomia na modalidade EaD, desenvolveu-se uma pesquisa exploratória, a partir do estudo de caso e teste de instrumento para pesquisa survey, a fim de apurar o perfil e a percepção dos egressos de tal modalidade, principalmente acerca do aprendizado prático e seus reflexos na inserção no mercado de trabalho (na mesma área de atuação). O presente artigo apresenta também a regulamentação de cursos superiores EaD vigente no Brasil e descreve a proposta didático-pedagógica de uma Instituição de Ensino Superior (IES) com sede na cidade de São Paulo, cujo egressos de tal curso – das turmas de 2010 a 2014 – serviram de universo para essa aplicação.

PALAVRAS-CHAVE: Educação a Distância (EaD); Aprendizado prático; Inserção profissional; Gastronomia

ABSTRACT

The growing supply and demand for Distance Learning (EaD) in Brazil, a fact that brings the goals of the National Education Plan (PNE) updated in 2014, which provides for the increase of young people enrolled in Higher Education and the facilitation of rules for opening of new courses of this modality, published by the Ministry of Education in 2017, opportunized the construction of this research. With the interest in investigating the professional higher

¹ Mestre em Hospitalidade, UAM, 2017.

² Doutoranda em Hospitalidade, UAM, 2018.

³ Doutora em Arquitetura e Urbanismo, USP, 2009.

⁴ Doutorando em Ciências da Integração, USP, 2018.



education in Gastronomy in the modality EaD, a preliminary exploratory research was developed in order to test the instrument that can ascertain the profile and the perception of the graduates of this modality on the practical learning and its reflexes in the insertion in the business market. The present article also presents the regulation of higher education degrees in Brazil, and describes the didactic-pedagogical proposal of the Anhembi Morumbi University (based in the city of São Paulo), whose graduates from such courses - from 2010 to 2014 - served as universe for this application. Of a total of 35 students contacted in order to make them respondents, a group of 12 students did. The semi-completed survey questionnaire, applied online (through the Survey Monkey tool), presented a validity in its applicability, suggesting the extension of the sample and the collection of the information to deepen the proposed questions, as well as some initial results regarding the profile of the graduates.

KEY-WORDS: *Distance Learning (EaD). Practical learning. Gastronomy.*

1 INTRODUÇÃO

Na última atualização sobre a regulamentação na oferta de cursos de graduação e pós-graduação *latu sensu* a distância, publicada no Diário Oficial da União em junho de 2017, o Ministério da Educação estabeleceu normas para o credenciamento de Instituições de Ensino Superior (IES) em conformidade com o Decreto nº 9.058, de maio de 2017, onde permite a oferta do Ensino a Distância mesmo sem a disponibilidade de cursos presenciais. Tal facilidade pode ser entendida como estratégica para o cumprimento da “Meta 12” do Programa Nacional de Educação (PNE), cujo conteúdo reza a elevação de matrículas na educação superior para metade da população jovem (entre 18 e 24 anos), ao considerar-se que algumas características como flexibilidade de horários, comodidade (não necessita deslocamentos) e o reconhecimento pelo Ministério da Educação e Cultura (MEC) são potenciais atrativos para o ingresso.

Parte do conteúdo apresentado na última atualização do documento Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LBD, 2017) aponta para os principais parâmetros da educação em todos os níveis no país, nesse documento encontra-se a sugestão e/ou abordagem acerca da Educação a Distância indicadas já para o ensino fundamental ou médio, possibilitando a inserção da modalidade, mesmo que ainda complementar ao modelo presencial em todos os níveis, porém é na graduação e pós-graduação que a modalidade apresenta maior evolução e também que goza de maior incentivo (quando consultado o PNE) para implantação no Brasil.



Ao contemplar esta prática, com vista ao aumento de ingressos nos cursos de graduação, algumas questões despontam sob o olhar específico da formação de tecnólogos: (i) o curso ofertado é profissionalizante e visa o ingresso do discente no mercado de trabalho, sendo assim é fundamental que a prática seja realizada mínima e efetivamente, com a presença de um professor que tenha conhecimento prático como habilidade principal; (ii) mesmo com priorização da carga horária para a aplicação de disciplinas práticas, essas são desenvolvidas individualmente (e no ambiente doméstico) pelo discente; e, (iii) o formato de graduação em tecnologia contempla carga horária mais baixa em relação aos cursos de bacharelado ou licenciatura.

Esta pesquisa teve então como objetivo principal, trazer para a discussão a crescente oferta dos cursos de Tecnologia na modalidade EaD, utilizando como objeto de estudo a graduação em Gastronomia, cujo aumento da busca ocorre em detrimento dos cursos da modalidade presencial. Logo, a partir da análise curricular de um curso de graduação de Tecnologia em Gastronomia, pioneiro na modalidade EaD e ofertado por uma IES da cidade de São Paulo, foi utilizado o modelo de estudo de caso único (YIN, 2015); bem como, utilizando-se da pesquisa *survey*, com a aplicação de questionário desenvolvido para coleta de dados *on-line* aos egressos do mesmo curso e IES investigados, buscou-se testar o instrumento de coleta de dados.

Ainda assim, pretendeu-se trazer à luz os dados da crescente oferta e a atenção dada à prática profissional em cursos superiores de Tecnologia.

Longe de discutir a eficiência que o uso da tecnologia tem como suporte adicional na formação do aluno, mas sim, a importância dada ao saber prático que se espera de um curso superior na área de gastronomia, visando a qualidade do profissional egresso e sua inserção no mercado de trabalho.

Foram analisados neste artigo, a partir da coleta acima descrita e aplicada aos egressos do curso na modalidade EaD de Tecnologia em Gastronomia, o perfil desse grupo, a expectativa versus realidade da formação profissional e prática, bem como dados do ingresso no mercado de trabalho.



2 EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA (EaD)

Segundo a definição presente no Art. 80 da Lei 9.394/1996 e do Decreto nº 9.057, de 2017, a Educação a Distância (ou Ensino a Distância, como alguns autores preferem) é a modalidade educacional na qual a mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e aprendizagem ocorre com a utilização de meios e tecnologias de informação e comunicação, com estudantes e professores desenvolvendo atividades educativas em lugares ou tempos diversos.

§ 4º O ensino fundamental será presencial, sendo o ensino a distância utilizado como complementação da aprendizagem ou em situações emergenciais. (PNE, 2017, p. 23)

§ 11º Para efeito de cumprimento das exigências curriculares do ensino médio, os sistemas de ensino poderão reconhecer competências e firmar convênios com instituições de educação a distância [...] (PNE, 2017, p. 27)

§ 3º É obrigatória a frequência de alunos e professores, salvo nos programas de educação a distância. (PNE, 2017, p. 36)

§ 2º A formação continuada e a capacitação dos profissionais de magistério poderão utilizar recursos e tecnologias de educação a distância (PNE, 2017, p. 40).

Segundo Moran (1994, p. 12), “educação a distância é o processo de ensino-aprendizagem, mediado por tecnologias, onde professores e alunos estão separados espacial e/ou temporalmente”. O autor ainda define como “ensino/aprendizagem onde professores e alunos não estão normalmente juntos, fisicamente, mas podem estar conectados, interligados por tecnologias, principalmente as telemáticas, como a Internet”.

Neste mesmo dispositivo legal encontra-se um conjunto de parágrafos direcionados especificamente ao incentivo ao desenvolvimento e prática do EaD “em todos os níveis e modalidades de ensino, e de educação continuada (PNE, 2017, p. 50):

§ 1º A educação a distância, organizada com abertura e regime especiais, será oferecida por instituições especificamente credenciadas pela União.

§ 2º A União regulamentará os requisitos para a realização de exames e registro de diploma relativos a cursos de educação a distância.

§ 3º As normas para produção, controle e avaliação de programas de educação a distância e a autorização para sua implementação, caberão aos respectivos sistemas de ensino, podendo haver cooperação e integração entre os diferentes sistemas.

Já o quinto e último parágrafo, contempla as Instituições que ofertarem a modalidade EaD com alguns incentivos de promoção e comunicação:



- I – custos de transmissão reduzidos em canais comerciais de radiodifusão sonora e de sons e imagens e em outros meios de comunicação que sejam explorados mediante autorização, concessão ou permissão do poder público;
- II – concessão de canais com finalidades exclusivamente educativas;
- III – reserva de tempo mínimo, sem ônus para o Poder Público, pelos concessionários de canais comerciais (PNE, 2017, p. 50-51).

O estímulo à divulgação do EaD busca a publicidade da modalidade, promovendo-a em detrimento ao formato presencial (que não goza do mesmo incentivo).

Algumas considerações sobre a relação que se estabelece (ou pode se estabelecer) entre os alunos e os professores-tutores, contemplando essa experiência enquanto prática, foram desenvolvidas a partir de pesquisa realizada por França et al. (2017, p. 60), cujo grupo pesquisado em uma IES particular na cidade de Londrina/PR, sugeriu que “caberá a esse profissional, além de atuar como facilitador do processo de ensino e aprendizagem, aprimorar-se a cada dia por meio de cursos de formação continuada”, dessa forma torna-se essencial a capacitação desses profissionais da docência quanto aos meios digitais e tecnológicos, bem como a sua participação (ainda que virtual) na vida acadêmica dos estudantes.

Outro ponto relatado pelos autores é a busca por soluções e alternativas didático-pedagógicas para contribuição na formação, oferecendo subsídios de apropriação do conhecimento a fim de elevar o nível de participação e interação do corpo de alunos, seja entre eles ou com os tutores (FRANÇA et al., 2017). Nesse caso, uma das propostas foi a formação de grupos de professores para discutir o uso da tecnologia, habilidade que pode impactar na retransmissão do conhecimento acerca da operação de instrumentos ou plataformas (tecnológicos) que são essenciais para a promoção e sucesso da modalidade EaD:

[...] com exceção de um dos participantes, os demais (90%) graduaram-se há, aproximadamente, 15 anos, no entanto, em consulta aos seus históricos acadêmicos, apenas na licenciatura em Pedagogia identificou-se disciplina relacionada ao uso de tecnologias. Os demais informantes tiveram contato com o uso das tecnologias em cursos de especialização (FRANÇA et al., 2017, p. 67).

Quanto ao formato de avaliação, o instrumento oficial afirma que a Instituição de Ensino Superior (IES) deverá aplicar as avaliações *in loco* no ambiente físico da própria Instituição, com a utilização dos instrumentos adequados à qualificação dos alunos, bem como da utilização de documentos necessários que comprovem sua realização, conforme regras determinadas na Portaria Normativa nº11 de 2017 do Ministério da Educação:



Art. 5º As avaliações *in loco* nos processos de EaD serão concentradas no endereço sede da IES.

§ 1º A avaliação *in loco* no endereço sede da IES visará à verificação da existência e adequação de metodologias, infraestrutura física, tecnológica e de pessoal que possibilitem a realização das atividades previstas no PDI e no Projeto Pedagógico do Curso - PPC.

§ 2º Durante a avaliação *in loco* no endereço sede, as verificações citadas no § 1º também devem ser realizadas, por meio documental ou com a utilização de recursos tecnológicos disponibilizados pelas IES, para os Polos de EaD previstos no PDI e nos PPC, e os ambientes profissionais utilizados para estágio supervisionado e atividades presenciais (EDUCAÇÃO, 2017, p. 10).

A evolução dos ingressantes nas modalidades presencial e a distância estão apresentados no gráfico 1, cujos dados seguem disponíveis no último relatório do Censo Nacional da Educação Superior, realizado em 2016. Dessa forma, é possível evidenciar que, ao longo da década que antecede o ano da pesquisa, a quantidade de matrículas na modalidade a distância apresenta um crescimento, em média, contínuo; resultando em quase 1,5 milhão de ingressantes e correspondendo a 18,6% do total de alunos matriculados. Enquanto o aumento da modalidade EaD, entre 2015 e 2016, foi de 7,2%, o resultado na modalidade presencial obteve diminuição de 1,2% (INEP, 2016, p.7).

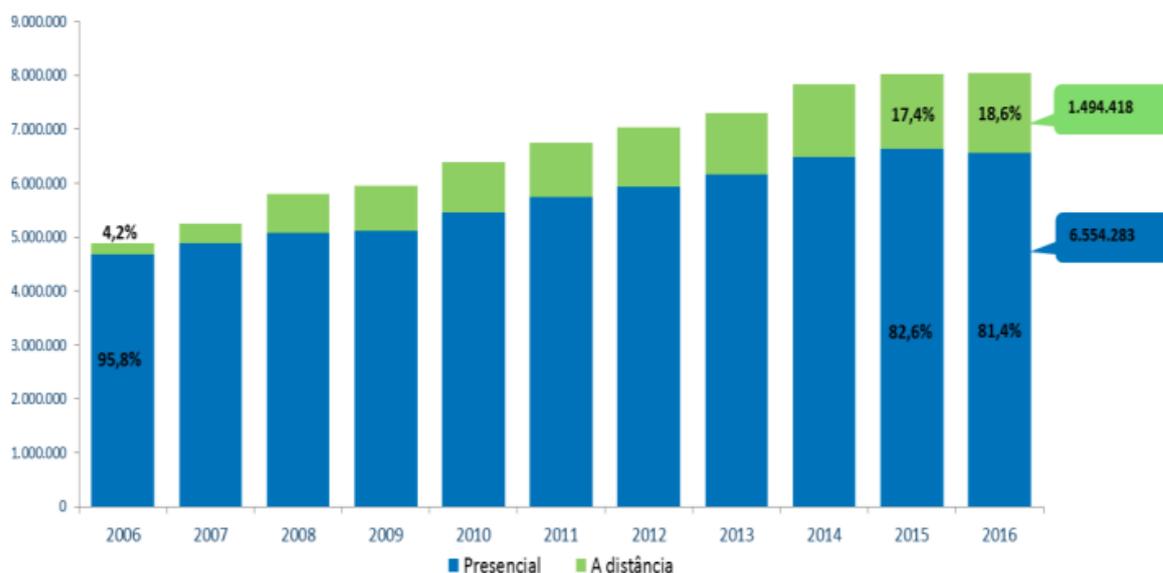


Figura 1: Número de ingressantes em cursos de graduação, por modalidade de ensino, Brasil (2006-2016)
Fonte: INEP (2016, p. 7).



O aumento da procura, certa desburocratização e investimento mais baixos em relação aos cursos presenciais, viabilizaram a oferta das IES a investirem na modalidade EaD no Brasil. Nesse momento, encontraram uma crescente demanda por especialização aliada ao suporte do MEC, que vem facilitando a implantação da modalidade desenvolvimento.

A Instituição de Ensino Superior (IES) pesquisada e a Modalidade EaD em Gastronomia

A Universidade Anhembi Morumbi (UAM) foi criada em 1970, na cidade de São Paulo, com o objetivo de oferecer o curso superior em Turismo; já na década seguinte passou a ofertar cursos em áreas diversas e durante a década de 1990 incluiu também cursos na área de saúde. Se consolidou no mercado da educação como uma instituição de vanguarda ao disponibilizar cursos inéditos como o de Gastronomia, Aviação Civil, Design Digital e Quiropraxia, por exemplo.

Em 2005 fundiu-se com a rede internacional *Laureate* de universidades, fato que oportunizou o acesso de seus alunos a programas de intercâmbio em Instituições fora do país, seja com o objetivo de enriquecer as matrizes curriculares, seja agregando múltipla diplomação e/ou estágio internacional. Em 2016 a UAM contava com aproximadamente 25 mil alunos matriculados em seus três *campis* localizados na cidade de São Paulo.

Hoje, todos os cursos presenciais ofertados pela Instituição de Ensino (IES) pesquisada, apresentam em sua grade curricular pelo menos uma disciplina teórica EaD. O conteúdo apresentado *on-line* é desenvolvido com recursos competentes ao formato sugerido, de forma que forneçam o conteúdo a partir de recursos visuais; além disso, disponibiliza-se um professor-tutor para sanar dúvidas e questionamentos, que promove o atendimento por meio virtual.

A primeira turma do curso Tecnólogo em Gastronomia teve início no ano 2000, com objetivo de desenvolver habilidades e competências em cozinha profissional, internacional, manipulação e nutrição de alimentos, técnicas gastronômicas e gestão de empreendimentos na área de Alimentos e Bebidas. Dentre os objetivos do curso, a possibilidade de o gastrônomo – egresso dos cursos superiores de gastronomia – em atuar nos diversos tipos de restaurantes comerciais, de coletividade, cozinhas de hospitais, bufês, *resorts*, *caterings* e navios.

Em 2010, a IES iniciou a oferta do curso superior de Gastronomia EaD, desde então inédito no Brasil nessa modalidade, com projeto pedagógico baseado no curso presencial,



porém buscando um público de alunos que necessitem de flexibilidade de horário, com restrições geográficas de acesso e que possuam perfil destacadamente disciplinado.

Na divulgação do curso, a IES aponta como diferenciais o material didático, o conhecimento aplicado e as avaliações que acontecem nos encontros presenciais.

Os eixos de conhecimento que compõem a matriz curricular do curso EaD são: Turismo e Hospitalidade, Negócios em Turismo e Hospitalidade e Práticas e Habilidades, cujas disciplinas que os compõem seguem listadas na Tabela 1.

Tabela 1: Disciplinas ofertadas na modalidade EaD da UAM

GASTRONOMIA			
Eixo de Turismo e Hospitalidade		horas	Teoria/Prática
1	Comunicação e Expressão	80	T
2	Comportamento, Cerimonial, Protocolo e Etiqueta	80	T
3	Turismo, Hospitalidade e Competência Profissional	80	T
4	História e Patrimônio	80	T
<i>subtotal</i>		320	
Eixo de Negócios em Turismo e Hospitalidade		horas	
5	Gestão de Pessoas	40	T
6	Gerenciamento de Alimentos e Bebidas	80	T
7	Marketing de Serviços	60	T
<i>subtotal</i>		180	
Eixo de Práticas e Habilidades		horas	
8	Cozinha de Carnes e Aves	60	P
9	Habilidades Básicas de Cozinha	60	P
10	Microbiologia e Higiene Alimentar	30	T
11	Técnicas Dietéticas	30	T
12	Cozinha de Peixes e Frutos do Mar	30	P
13	Garde Manger	60	P
14	Nutrição	30	T
15	Panificação	60	P
16	Planejamento de Cardápios	30	T
17	Café da Manhã	30	P
18	Confeitaria	60	P
19	Cozinha Asiática	60	P
20	Cozinha Italiana	60	P
21	Enologia e Harmonização	60	P
22	Cozinha Francesa	60	P
23	Cozinha Mediterrânea	60	P
24	Cozinha Regional Brasileira	60	P
25	Eventos e Buffet	30	P
26	Gestão de Restaurantes	30	P
27	Optativa	80	T
28	Estágio Profissional	300	EST
29	Atividades Complementares	120	AC
<i>subtotal</i>		1400	
TOTAL		1900	

Fonte: Morumbi (2016).

Para este estudo utilizou-se como foco principal o Eixo de Práticas e Habilidades, pois nele se encontra o conteúdo de cunho prático voltado ao desenvolvimento e formação com a especificidade do curso. Logo, ao concluir tais disciplinas o objetivo é que o aluno obtenha as



competências da cozinha profissional. Com a aprovação em todas as disciplinas dos eixos anteriores, o aluno se torna apto para a conclusão da graduação tecnológica em Gastronomia.

Sendo assim, ao questionário incorporou-se perguntas relacionadas principalmente às disciplinas práticas de maior carga horária (Figura 2), são elas: Habilidades básicas de cozinha; Cozinha de carnes e aves; Peixes e frutos do mar; *Garde-manger*⁵; Panificação; Confeitaria; Cozinhas asiáticas; Cozinha italiana; Enologia e harmonização; Cozinha francesa; Cozinha mediterrânea; e, Cozinha regional brasileira.

Tabela 2: Distribuição das disciplinas por semestre letivo e as respectivas carga-horárias

GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM GASTRONOMIA		
1º SEMESTRE	Comportamento, Cerimonial, Protocolo e Etiqueta	80
	Comunicação e Expressão	80
	Cozinha de Carnes e Aves	60
	Habilidades Básicas de Cozinha	60
	Microbiologia e Higiene Alimentar	30
	Técnicas Dietéticas	30
	Turismo, Hospitalidade e Competência Profissional	80
	subtotal	420h
2º SEMESTRE	Gestão de Pessoas	40
	Gerenciamento de Alimentos e Bebidas	80
	Cozinha de Peixes e Frutos do Mar	30
	Garde Manger	60
	Panificação	60
	História e Patrimônio	80
	Café da Manhã	30
	Estágio Profissional	300h
	subtotal	680h
3º SEMESTRE	Confeitaria	60
	Cozinha Asiática	60
	Cozinha Italiana	60
	Planejamento de Cardápios	30
	Enologia e Harmonização	60
	Nutrição	30
	subtotal	300h
4º SEMESTRE	Marketing de Serviços	60
	Cozinha Francesa	60
	Cozinha Mediterrânea	60
	Cozinha Regional Brasileira	60
	Eventos e Buffet	30
	Gestão de Restaurantes	30
	Optativa I	80
	Atividades Complementares	120
	subtotal	500h
	TOTAL	1900h

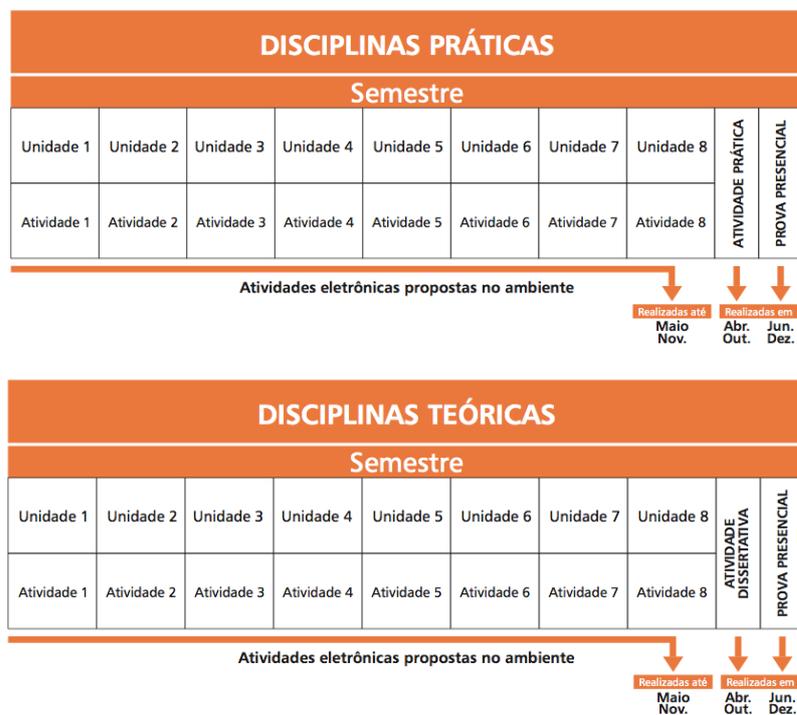
Fonte: Morumbi (2016).

⁵ Termo em francês que significa “despensa de alimentos”, na prática é utilizado para designar a área de produção responsável principalmente pelos alimentos frios e crus.



Durante o desenvolvimento das disciplinas práticas e teóricas, os alunos realizam atividades através do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) - descritas como “atividades eletrônicas propostas no ambiente” no esquema da Figura 3 – o contato com os conteúdos teóricos, divididos por unidades curriculares, que deverão ser acessados ao longo de cada semestre. Cada disciplina com atividade prática incorporada no Plano de Ensino é composta por quatro unidades e ao final de cada uma delas solicita-se uma atividade prática correspondente ao conteúdo teórico apresentado. Seguindo o calendário proposto, o estudante realiza a submissão on-line dos relatórios preenchidos por eles que desde a organização e compras dos insumos, a organização da cozinha para a preparação, o uso de uniforme completo, tabelas com a Ficha Técnica de Preparação (FTP)⁶ do conteúdo assimilado e, entre os meses de junho e dezembro, como requisito obrigatório, realiza as provas presenciais nas dependências da UAM.

Figura 3: Esquema com a programação dos conteúdos e atividades das disciplinas práticas e teóricas do curso Tecnólogo em Gastronomia EaD



Fonte: Morumbi (2016).

⁶ Ficha Técnica de Preparação é um instrumento utilizado em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) que tem como um dos objetivos garantir o padrão e qualidade na execução das preparações.



Por fim, o ponto de que atrai discussão, quanto à oferta do curso de Gastronomia no formato EaD é a aplicação, desenvolvimento e avaliação do conteúdo prático. Tais atividades devem ser realizadas individualmente pelos alunos fora do ambiente da IES, sem acompanhamento durante o processo e degustação (avaliação organoléptica, que presume a qualidade) dos pratos produzidos.

3 METODOLOGIA

A pesquisa propõe como objetivo principal pretendeu-se trazer à luz os dados da crescente oferta e a atenção dada à prática profissional em cursos superiores de Tecnologia e como a objetivo secundário a elaboração e teste do instrumento de coleta de dados, que aplicado em uma pesquisa quantitativa futura, permitirá o aprofundamento das análises.

De acordo com os objetivos estabelecidos, optou-se por realizar uma pesquisa exploratória, com levantamento bibliográfico a fim de referenciar a temática, apoiados em estudos publicados sobre Educação a Distância no Brasil, bem como dados e informações de pesquisas divulgadas pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP) vinculado ao Ministério da Educação, principalmente sobre os cursos de graduação nas modalidades presencial e a distância.

Os estudos exploratórios são todos aqueles que buscam descobrir ideias e soluções, na tentativa de adquirir maior familiaridade com o fenômeno de estudo (SELLTIZ, 1987). A pesquisa descritiva “expõe características de determinada população ou de determinado fenômeno. Pode também estabelecer correlações entre variáveis e definir sua natureza. Não tem compromisso em explicar os fenômenos que descreve, embora sirva de base para tal explicação” (VERGARA, 2004, p.47), de maneira que neste tipo de pesquisa tem-se preocupação prática, como acontece com a pesquisa exploratória (GIL, 2010).

A *priori*, quanto à natureza dos dados, a pesquisa é denominada qualitativa e quantitativa. A primeira não se preocupa com a representatividade numérica, mas sim com o aprofundamento da compreensão de um grupo social, de uma organização, entre outros. Em contrapartida, a pesquisa quantitativa analisa estatisticamente os dados, consistindo na interrogação direta das pessoas cujo comportamento deseja-se conhecer (GIL, 2010).



Como primeira etapa elaborou-se um referencial teórico fundamentado em pesquisa bibliográfica. As bases de dados consultadas neste estudo foram Scielo, Google Acadêmico e o Portal da CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior), para levantamento de periódicos artigos relacionados ao tema, para tanto, foram utilizadas as palavras-chave deste estudo.

Selecionou-se o curso de Gastronomia EaD da Universidade Anhembi Morumbi como objeto de pesquisa para este estudo por ser esta uma IES referenciada no ensino superior da área de hospitalidade (onde se insere a Gastronomia) e por ser a primeira a oferecer o curso na modalidade a distância no Brasil.

Nesta investigação adotou-se o método de estudo de caso único como preconizado por Yin (2015) que abrangeu uma lógica de planejamento de pesquisa com abordagens específicas para a coleta de dados. Tais instrumentos constituem uma lista de indagações formuladas pelo pesquisador para o levantamento das informações desejadas. Os mais utilizados são a entrevista, o questionário e o formulário (DENCKER, 2011).

Optou-se então pela aplicação de um questionário com questões abertas e fechadas e foi elaborado mediante a ferramenta de formulários eletrônicos *Survey Monkey* e foi composto por quatro páginas, cada uma delas com um grupo de questões relativas aos temas: (i) Dados gerais, com quatro perguntas abertas e fechadas, com o objetivo de levantar o perfil do respondente; (ii) Formação superior em gastronomia, com quatro perguntas abertas e fechadas com o intuito de entender alguns dados sobre a formação do egresso; (iii) Percepção quanto a formação prática, com quatro perguntas abertas e fechadas, com o objetivo de levantar a percepção de aprendizado nas disciplinas práticas do curso, bem como a relação com os professores-tutores; e, (iv) Inserção no mercado de trabalho com oito perguntas abertas e fechadas que levantou a atuação profissional do egresso no mercado de trabalho.

Algumas questões fechadas do questionário foram fundamentadas na Escala Likert⁷ de cinco pontos, sendo quatro questões para classificação demográfica e 16 questões divididas em

⁷ A Escala Likert foi criada em 1932 por Rensis Likert com o objetivo de quantificar as atitudes dos indivíduos baseada em uma ordem de importância numérica qualitativa. Nessa escala, manifesta-se a concordância ou discordância em relação às variáveis e atitudes relacionadas ao objeto de estudo (DENCKER, 2011).



três categorias: formação do egresso, percepção quanto a formação prática e inserção no mercado de trabalho.

Para isso, contatou-se os administradores de grupos de discussão, na rede social Facebook, formados pelo público-alvo da investigação; seguido da solicitação permissão para o envio dos questionários, direcionando assim para o público-alvo desta investigação. Com foco no universo de 59 sujeitos ligados ao curso de Gastronomia EaD da IES estudada, o endereço de acesso ao questionário foi distribuído via plataformas *on-line* em dois grupos da rede social *Facebook*, cujos integrantes tinham o perfil desejado: “Time de Chefs 2014-1 EaD” com nove membros, “4ª Brigada EaD de Gastronomia Anhembi Morumbi 2012/2” com 50 membros, cuja coleta de dados foi realizada entre os dias 02 de outubro de 2017 e 15 de janeiro de 2018. Para tabulação e tratamento das informações dos respondentes foi utilizado o *software* Microsoft Excel cujo consolidado possibilitou a análise baseada nas categorias propostas.

De um total de 59 alunos contatados, um grupo de 12 alunos de fato o fizeram. O questionário de pesquisa semifechado, aplicado *on-line* apresentou validade na sua aplicabilidade, sugerindo a ampliação da amostra e a coleta das informações para o aprofundamento nas questões propostas.

4 RESULTADOS DA PESQUISA SURVEY

Ao analisar o primeiro grupo de questões, perfil dos entrevistados, apurou-se que 67% dos egressos são mulheres, cuja idade varia entre 24 e 49 anos, com grande concentração na faixa acima de 40 anos, o que demonstra maturidade no corpo discente do curso.

O cidade de residência do grupo aponta para o provável motivo da escolha pela modalidade EaD, já que apenas dois egressos moram na cidade de São Paulo, local de instalação da IES onde o curso é disponibilizado, nesse mesmo caminho, outro dado é o estado civil: apenas um egresso é solteiro, o que corrobora a indisponibilidade de tempo, ao supor a presença da família como fator de impacto.

No bloco de questões relacionadas à formação, foi aplicada a pergunta aberta sobre o motivo da escolha do curso/modalidade, 75% das repostas estão relacionadas com a distância



geográfica ou indisponibilidade de tempo, que em conjunto com as questões do local de residência e estado civil apresentadas anteriormente, sugerem o motivo da escolha.

Quando perguntados sobre a formação acadêmica anterior ao curso de Gastronomia, quatro egressos (30% do total) responderam já serem pós-graduados, inclusive em programas *stricto sensu*, os demais possuem graduação ou ensino médio completos.

Para entender o nível de aprendizado percebido nas disciplinas práticas por parte dos egressos utilizou-se a escala padrão Likert, sendo possível responder: “totalmente satisfeito”, “parcialmente satisfeito”, “nem satisfeito, nem insatisfeito”, “parcialmente insatisfeito” e “totalmente insatisfeito”. O resultado demonstra alto grau de satisfação quando se trata de disciplinas práticas – caso da Cozinha brasileira e da Cozinha italiana e – em contraponto, o menor índice de satisfação está relacionado com as disciplinas de Enologia, *Garde-manger*, Panificação e Cozinha mediterrânea. Os dados completos dessa questão estão apresentados no Gráfico 1 e embora tais informações sejam relevantes, pois em atendimento aos objetivos da pesquisa em questão, não serão contemplados e logo sugere-se o aprofundamento em estudos posteriores.

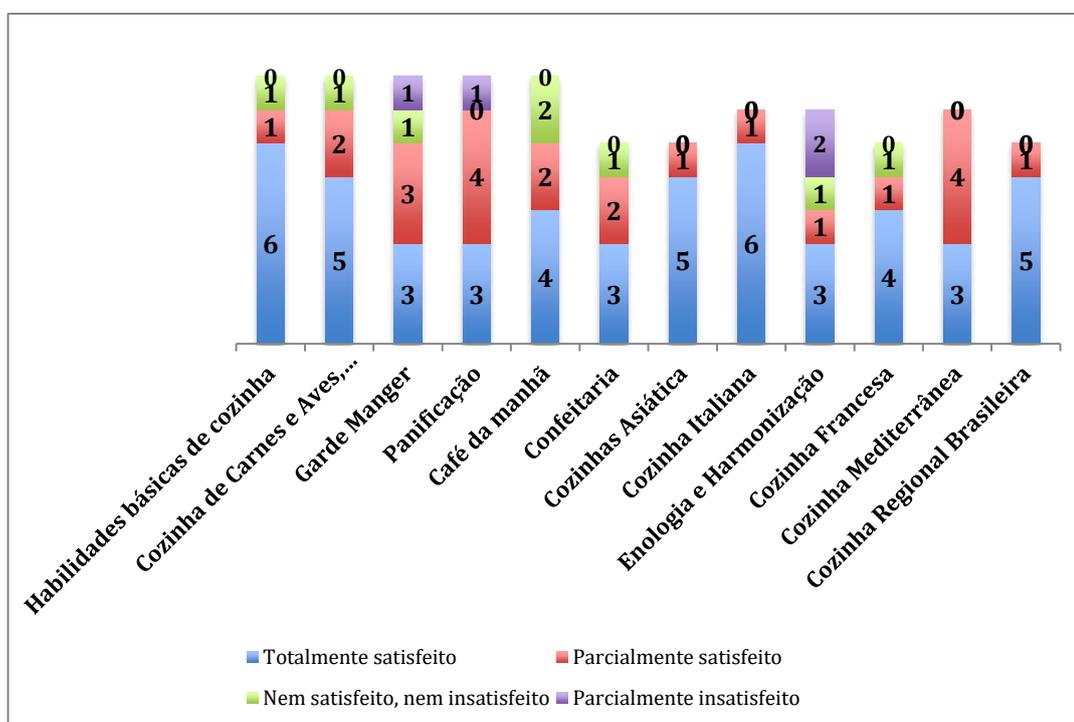


Gráfico 1: Percepção dos egressos no aprendizado nas disciplinas práticas

Fonte: elaborado pelos autores (2017).



No que diz respeito à relação do aluno com os professores-tutores (um dos fatores/práticas que diferencia a modalidade EaD da modalidade presencial), quando perguntados sobre o grau de satisfação *versus* recursos utilizados para a comunicação entre as partes, indica-se como principais ferramentas o e-mail e o ambiente virtual (*Blackboard*) da IES. A maioria das respostas, apresentadas no Gráfico 2, está concentrada no nível de “parcialmente satisfeitos”, o que sugere a forma de comunicação estudante-professor/tutor uma lacuna identificada para ser analisada detalhadamente em estudos próximos.

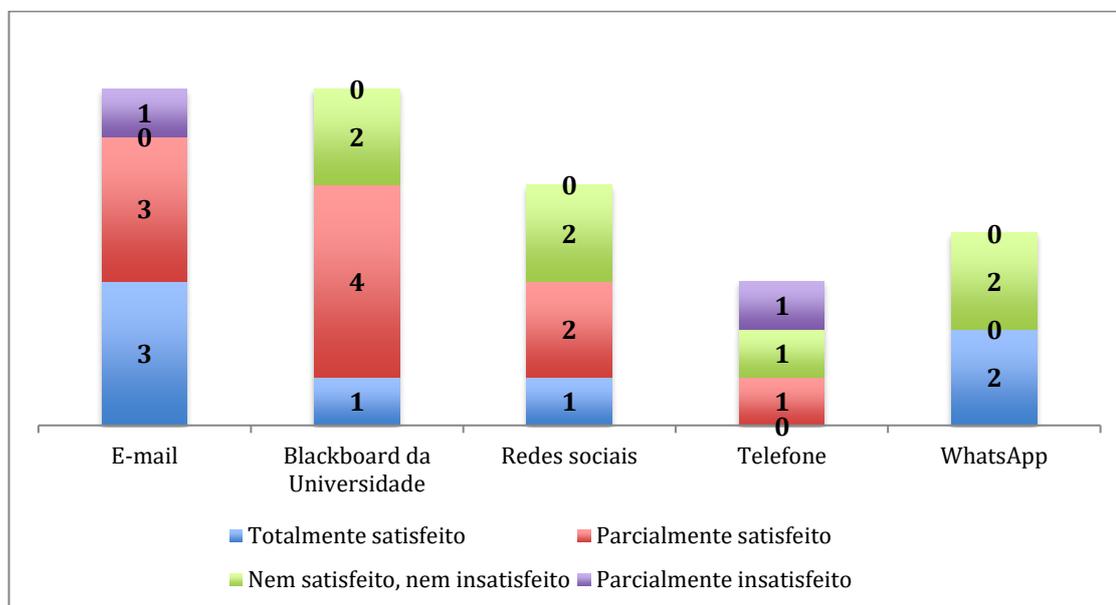


Gráfico 2: Ferramentas utilizadas na comunicação entre aluno e professor/tutor

Fonte: elaborado pelos autores (2017).

De fato, todas as questões apresentam relevância nas respostas, porém entende-se que a amostra é relativamente pequena em relação ao universo, desse modo, aponta-se como possibilidade futura investir na estratégia de divulgação com o objetivo de potencializar a quantidade de respondentes. Quanto ao instrumento, salvo pequenos ajustes, as questões se encaixam no grau de importância e como fonte de coleta a fim de responder problemáticas futuras referente à modalidade.



5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A aplicabilidade do instrumento apresentou resultados satisfatórios na coleta de informações discutidas parcialmente nesse estudo, porém vale ressaltar que não foram indicados ou percebidos ruídos quanto ao formato do questionário, à ferramenta utilizada e tampouco alguma dificuldade no entendimento das questões, direcionando para a validade do instrumento em aplicações futuras.

A baixa adesão dos egressos como respondentes contatados em grupos para participação na pesquisa impossibilitou que este estudo fosse de cunho quantitativo, porém oportunizou tanto o desenvolvimento e o teste do instrumento de coleta de dados como uma análise e discussão inicial para compor parte dos resultados que poderão ser utilizados em pesquisas futuras.

Ademais ao tema, entende-se que o aumento da oferta de cursos na modalidade EaD, confirmado pelos dados apresentados pela pesquisa INEP (2016), embora ofereça acessibilidade ao estudante no que diz respeito tanto ao custo da mensalidade (consideravelmente mais baixo que a modalidade presencial) quanto à questão territorial (disponibilidade de IES e deslocamento), mereça ser fator de atenção para a discussão da temática, principalmente na atenção à qualidade dos profissionais egressos dos cursos de Tecnologia que visam a formação prática para o mercado de trabalho.

REFERÊNCIAS

BRASIL, Ministério da Educação. **Planejando a próxima década, conhecendo as 20 metas do Plano Nacional de Educação**. 2014. Disponível em: <http://pne.mec.gov.br/images/pdf/pne_conhecendo_20_metas.pdf>. Consulta realizada em: 18/02/2018.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. São Paulo: Futura, 2011.

EDUCAÇÃO, Ministério da. **Portaria Normativa No - 11**, 2017. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=66431-portaria-normativa-11-pdf&category_slug=maio-2017-pdf&Itemid=30192>.

FRANÇA, Creuza Martins et al. O sentido humanizador no trabalho de tutores a distância. **Revista Educação ANEC**, v. 41, n. 154, p. 57-76, 2017.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2010.



INEP (Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira). **Resumo Técnico do Censo da Educação Superior**. Ministério da Educação. Brasília, DF, 2016. Disponível em: <http://download.inep.gov.br/educacao_superior/censo_superior/documentos/2016/notas_sobre_o_censo_da_educacao_superior_2016.pdf> . Acesso em: 18 abr. 2017.

LDB, **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional**. – Brasília: Senado Federal, Coordenação De Edições Técnicas, 2017. 58 p.

MORUMBI, Universidade Anhembí. **Manual da Graduação on-line em Gastronomia.**, 2016. Disponível em: <<http://portal.anhembí.br/estude-aqui/educacao-a-distancia/cursos/gastronomia/>>. Acesso em: 11 out. 2016.

MORAN, José. **Novos caminhos do ensino a distância**. Informe CEAD - Centro de Educação a Distância. SENAI, Rio de Janeiro, ano 1, n.5, páginas 1-3, 1994.

SELLTIZ, C. **Métodos de pesquisa nas relações sociais**. São Paulo: Ed. Pedagógica e Universitária, 1987.

YIN, Robert K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. Porto Alegre: Bookman, 2015.