XVI Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
18 a 20 de setembro de 2019 – Curitiba/PR

Análise dos modelos de competências encontrados na literatura para a formação superior em Gastronomia

Douglas Ricardo Vogel[1]
Ana Paula Lisboa Sohn[2]
Fabricia Durieux Zucco[3]

Resumo
As últimas duas décadas assistiram ao crescimento da Gastronomia enquanto profissão, consequentemente, é observada uma expansão na oferta de cursos superiores de Gastronomia no Brasil e no mundo. Dos cursos superiores em Gastronomia são os Tecnológicos os que mais crescem no Brasil, sendo estes os predominantes na região sudeste, enquanto os bacharelados predominam na região sul. A variedade dos currículos e cursos, representa um desafio tanto para as Instituições de Ensino, quanto para o mercado de trabalho. Na relação educativa o indivíduo pode adquirir o que há de mais estável no sentido de conhecimentos, habilidades e atitudes, sustentando competências de cunho profissional. Competências são entendidas como a mobilização de conhecimentos, habilidades e atitudes, demonstradas por um sujeito na ação, resultado do seu julgamento (tomada de decisão), frente a uma situação. Os modelos de competências funcionam como uma plataforma de gerenciamento de competências e consistem no mapeamento de conhecimentos, habilidades e atitudes. Um modelo de competências atualizado e endossado pelos próprios representantes da área da Gastronomia, pode garantir que os acadêmicos sejam expostos a cursos e a experiências consideradas mais importantes, evitando erros dispendiosos. O objetivo deste estudo é analisar qualitativamente instrumentos de avaliação das competências na formação superior em Gastronomia encontrados na literatura. A metodologia deste estudo consistiu na revisão sistemática da literatura, a partir da base de dados EBSCO, identificando modelos de competências aplicados na área da Gastronomia. Os modelos foram analisados com relação a sua criação, aplicação, população analisada, tratamento dos dados e resultados obtidos. Foram identificados dois modelos seminais para o estudo das competências: o modelo de Tas (1988) e o modelo de dimensão de competências de Sandwith (1993). Os modelos diferem em dois pontos, no que diz respeito a origem (fonte) das declarações de competências e quanto a classificação ou agrupamento destas declarações nos modelos. Com relação a aplicação dos modelos encontrados, especificamente na área da Gastronomia, foram identificados cinco estudos de diferentes países. O modelo mais replicado é o modelo de dimensão de Sandwith, que estruturava os instrumentos com afirmações de competências de diversas fontes relacionadas a Gastronomia, separando-as por dimensões. A análise dos resultados também demostrou um estudo de Gastronomia (Gersh, 2016) que aplicava o modelo de Tas (1988), mas avançava na teoria do autor, ao perceber a necessidade de classificação das competências, aplicando também a estrutura do modelo de Sandwith (1993), portanto, uma fusão. As pesquisas de Gastronomia analisavam populações compostas por profissionais chefs ou não, estudantes e docentes (Gastronomia, Hospitalidade, Hotelaria, Administração de A&B). O principal objetivo destas pesquisas era avaliar o nível de importância destas competências, utilizando

[1] Bacharel em Gastronomia e Mestrando de Turismo e Hotelaria. Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/9918591073522221. E-mail: vogel_tdb@hotmail.com
[2] Doutora em Engenharia de Produção pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e Mestre em Relações Internacionais para o Mercosul pela Universidade do Sul de Santa Catarina. Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/4002119166037235. E-mail: anasohn@univali.br
[3] Doutora em Administração pela Universidade Nove de Julho (UNINOVE) e Mestre em Administração pela Universidade Regional de Blumenau (FURB). Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/5395452278117926. E-mail: fabriciazucco@hotmail.com

uma escala de importância do tipo Likert. O tratamento dos dados era predominantemente quantitativo e os resultados desses estudos, indicavam que as competências consideradas mais importantes eram as técnicas, as de liderança e as interpessoais.

Palavras-chave: Formação Superior em Gastronomia; Competências; Modelo de Competências