PERCEPÇÃO DOS EGRESSOS EM CURSO DE GASTRONOMIA EAD E CRESCIMENTO DA OFERTA DE CURSOS NA MODALIDADE EAD NO BRASIL

SÃO PAULO/SP MAIO/2018

Ana Cláudia Guimarães Antunes - Laureate - ana.c.g.antunes@gmail.com

Fabio Molinari Bitelli - Senac - fabio.mbitelli@sp.senac.br

Zenir Aparecida Dalla Costa de Melo Ferreira - Senac - zenir.adcmferreira@sp.senac.br

Tipo: Investigação Científica (IC)

Natureza: Relatório Final de Pesquisa

Categoria: Pesquisa e Avaliação

Setor Educacional: EDUCAÇÃO SUPERIOR

RESUMO

A crescente oferta e a demanda pelo Ensino a Distância (EaD) no Brasil, fato que acompanha as metas de dos Plano Nacional de Ensino (PNE) atualizado em 2014, que prevê o aumento de jovens matriculados no Ensino Superior e à facilitação da regras para abertura de novos cursos dessa modalidade, publicado pelo Ministério da Educação em 2017, oportunizaram a construção dessa pesquisa. Com o interesse em investigar a formação superior profissional em Gastronomia na modalidade EaD, desenvolveu-se uma pesquisa exploratória preliminar a fim de testar o instrumento que poderá apurar o perfil e a percepção dos egressos de tal modalidade sobre o aprendizado prático e seus reflexos na inserção no mercado de trabalho. O presente artigo apresenta também a regulamentação de cursos superiores EaD vigente no Brasil e descreve a proposta didático-pedagógica da Universidade Anhembi Morumbi (com sede na cidade de São Paulo), cujo egressos de tal curso – das turmas de 2010 a 2014 – serviram de universo para essa aplicação. De um total de 35 alunos contatados individualmente com o objetivo de torna-los respondentes, um grupo de 12 alunos de fato o fizeram. O questionário de pesquisa semifechado, aplicado on-line (através da ferramenta Survey Monkey), tal instrumento apresentou validade na sua aplicabilidade, sugerindo a ampliação da amostra e a coleta das informações para o aprofundamento nas questões propostas, bem como alguns resultados iniciais quanto ao perfil dos egressos.

Palavras-chave: Ensino a Distância (EaD). Aprendizado prático. Gastronomia.

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, em conformidade com o Decreto nº 9.058, de maio de 2017, onde permite a oferta do Ensino a Distância mesmo sem o credenciamento para oferta de cursos presenciais. Fato que colabora com o pressuposto de que a essa regra está estrategicamente vinculada com os interesses governamentais no 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).

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, nele não é raro encontrar a sugestão e/ou abordagem acerca da Educação a Distância, fato que sugere e estimula a inserção do método, mesmo que ainda complementar ao modelo presencial em todos os níveis. Nesse mesmo documento encontra-se no Artigo 80 um conjunto de parágrafos direcionados especificamente ao incentivo ao desenvolvimentos 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.

Por fim, no 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 ao formato vem de encontro com a questão qualidade do ensino. Esse

aspecto torna-se preocupante por alguns motivos, principalmente no caso dos cursos de Tecnologia/Tecnólogos, pontua-se algumas questões: (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 efetivamente, com a presença de um professor-tutor que tenha conhecimento prático como habilidade principal; (ii) o volume maior de carga horária é direcionado para a aplicação de disciplinas práticas, embora essas não sejam desenvolvidas presencialmente nas instituições, e sim por conta e risco do discente; e (iii), esse formato de graduação conta ainda com uma baixa carga horária, em anos são somente dois, em contraponto com quatro a cinco anos nos cursos de Bacharelado e Licenciatura.

Tal pesquisa, aqui apresentada, teve como objetivo principal trazer para a discussão as questões que permeiam a oferta dos cursos de Tecnologia/Tecnólogo EaD em detrimento dos cursos com oferta presencial. Longe de discutir a eficiência do uso de tecnologia como suporte adicional na formação do aluno, principalmente nas disciplinas teóricas, haja vista que tal prática pode colaborar para a autonomia do aluno. Logo, a partir da análise curricular do curso de Tecnólogo em Gastronomia EaD, identificado como objeto de estudo de caso único (YIN, 2015), pretendeu-se aplicar instrumento a partir de questionário (DENCKER, 2011) desenvolvido para aplicação *on-line* aos egressos do curso. Como conteúdo levantou-se dos egressos respondentes: (i) perfil e dados gerais; (ii) formação superior; (iii) percepção quanto à formação prática; e (iv) inserção no mercado de trabalho.

Ensino 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. 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”.

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. Para tanto, aponta 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 do aluno.

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, um dos resultados discutidos e apresentados foi a formação desse grupo de professores quanto ao uso da tecnologia, habilidade essa que pode impactar na retransmissão do conhecimento acerca da operação desses instrumentos (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.)

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 no:

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. (UNIÃO, 2017, p. 10)

A Figura 1 apresenta a evolução dos ingressantes nas modalidades presencial e a distância, 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 instituições a investirem na modalidade EaD no Brasil. Nesse momento, encontraram uma crescente demanda por especialização aliada ao suporte do Ministério da Educação, que facilitou esse desenvolvimento.

A Modalidade EaD em Gastronomia

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 inicia a oferta do curso superior de Gastronomia EaD, desde então inédito no Brasil, a ser oferecido 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 possua um perfil destacadamente disciplinado.

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. Para esse 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, são elas: Habilidades básicas de cozinha; Cozinha de carnes e aves; Peixes e frutos do mar;

Garde-manger, Panificação; Confeitaria; Cozinhas asiáticas; Cozinha italiana; Enologia e harmonização; Cozinha francesa; Cozinha mediterrânea; e, Cozinha regional brasileira.

Durante o desenvolvimento das disciplinas práticas e teóricas, os alunos realizam através do sistema de aprendizagem virtual o contato com os conteúdos teóricos, divididos por unidades e no final do semestre realizam uma atividade prática presencial.

Metodologia

De acordo com os objetivos estabelecidos, optou-se por realizar uma pesquisa empírica de caráter exploratório preliminar e descritiva a fim de apurar a percepção de egressos dessa modalidade de curso sobre o aprendizado prático em gastronomia e seus reflexos na inserção no mercado de trabalho, a partir da definição de categorias e indicadores para análise. 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).

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 como objeto de pesquisa para esse estudo. 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).

Nessa pesquisa foi aplicado um questionário com questões abertas e fechadas, aplicada ao universo de egressos do curso de Gastronomia EaD da UAM, com o propósito de responder os objetivos propostos nesse estudo. Os questionários foram distribuídos via plataformas *on-line* mediante a ferramenta de formulários eletrônicos *Survey Monkey*, com o *link* enviado aos integrantes de três grupos da rede social *Facebook*: “Time de Chefs 2014-1 EaD” com nove membros, “4ª Brigada EaD de Gastronomia Anhembi Morumbi 2012/2” com 123 membros e “Alunos Mestrado Hospitalidade” com 50 membros, cuja coleta de dados foi realizada entre os dias 02 de outubro de 2017 e 15 de janeiro de 2018.

As questões fechadas do questionário foram fundamentadas na Escala Likert de cinco pontos, sendo quatro questões para classificação demográfica e 16 questões divididas em três categorias: formação do egresso, percepção quanto a formação prática e inserção no mercado de trabalho. 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).

O questionário foi composto por quatro páginas, cada uma delas com um grupo de questões relativas aos temas: (1) Dados gerais, com quatro perguntas abertas e fechadas, com o objetivo de levantar o perfil do respondente; (2) Formação superior em gastronomia, com quatro perguntas abertas e fechadas com o intuito de entender alguns dados sobre a formação do egresso; (3) 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, (4) Inserção no mercado de trabalho com oito perguntas abertas e fechadas que levantou a atuação profissional do egresso no mercado de trabalho.

Após a captação das informações, via questionário, o conteúdo foi tabulado no *software* Microsoft Excel cujo consolidado possibilitou a análise baseada nas categorias propostas: formação do egresso, percepção quanto a formação prática e inserção no mercado de trabalho.

Discussão dos resultados

Do total de egressos abordados através dos convites individuais ou em grupos para

participação na pesquisa, obteve-se doze respondentes, aproximadamente trinta por cento do total. A participação desse montante, embora abaixo da expectativa inicial, oportunizou a análise e discussão para compor parte dos resultados apresentados nesse estudo.

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.

A 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 Instituição de Ensino 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.

Quanto o nível de aprendizado percebido nas disciplinas práticas por parte dos egressos o resultado demonstra alto grau de satisfação quando se trata de disciplinas prática mais próximas culturalmente – caso da Cozinha italiana e da Cozinha brasileira – 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.

Gráfico 1: Percepção dos egressos no aprendizado nas disciplinas práticas

Fonte: elaborado pelo 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 confere ao formato de comunicação uma lacuna identificada.

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.

A aplicabilidade da pesquisa apresentou resultados satisfatórios já que não foram indicados ou percebidos ruídos quanto ao formato do questionário, quanto a ferramenta utilizada e tampouco com a dificuldade no entendimento das questões. Entende-se que o aumento da oferta de cursos na modalidade EaD, confirmado pelos dados apresentados pela pesquisa INEP (2016), fator de atenção para a discussão da temática, principalmente na atenção à qualidade dos profissionais egressos de curso 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 realizado em: 18/04/2017.

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

MORAN, José. **Novos caminhos do ensino a distância**. Informe CEAD - Centro de Educac?ao a Dista?ncia. SENAI, Rio de Janeiro, ano 1, n.5, pa?ginas 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.