



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
PERNAMBUCO
DIRETORIA DE ENSINO A DISTÂNCIA

**Formação técnica e tecnológica: aproximações e distanciamentos no eixo turismo,
entretenimento e lazer.**

Technical and technological training: approximations and distances in the axis of tourism,
entertainment and leisure.

Iraneide Pereira da Silva *

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco – IFPE/Campus Recife | *
iraneidepereira@recife.ifpe.edu.br

Maria de Lourdes da Silva Neta

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE /Campus Crateús |

RESUMO

Objetiva-se neste estudo compreender as aproximações e distanciamentos na formação técnica e tecnológica na área de turismo no IFPE. Assim, foi realizada uma pesquisa documental de abordagem qualitativa baseado no estudo dos catálogos nacionais de cursos técnicos e tecnológicos, bem como dos projetos pedagógicos dos cursos técnicos de cozinha e hospedagem e dos cursos tecnológicos de gastronomia e hotelaria. A análise pautou-se na análise de conteúdo, partindo das categorias *formação* e *conhecimento* para o entendimento da constituição da verticalização da formação no eixo turismo, hospitalidade e lazer. Os resultados indicam que existe aproximação na proposta de formação no eixo estudado em ambos os níveis de formação nos catálogos pesquisados, bem como na constituição dos componentes curriculares dos cursos. Acrescenta-se ainda que nas propostas de formação enfocam-se os conhecimentos operacionais nas formações, considerando as ementas dos componentes estudados. Percebe-se um distanciamento nos aspectos ligados ao perfil profissional e ao campo de atuação dos cursos da área de alimentação e hospedagem deste eixo. Desta forma, observa-se a necessidade de reflexão sobre que profissionais o IFPE busca formar no eixo pesquisado, visando a construção de um conhecimento crítico e reflexivo que promova o fomento da atividade turística de forma humanizada e sustentável.

Palavras-chaves: Formação técnica e profissional. Verticalização. Eixos tecnológicos. Turismo. IFPE.

ABSTRACT

The objective of this study is to understand the approximations and distances in technical and technological training in the area of tourism at IFPE. Thus, a documental research with a qualitative approach was carried out, based on the study of national catalogs of technical and technological courses, as well as the pedagogical projects of technical courses in cooking and lodging and technological courses in gastronomy and hospitality. The analysis was based on content analysis, starting from the categories of training and knowledge to understand the constitution of the verticalization of training in the tourism, hospitality and leisure axis. The results

indicate that there is approximation in the training proposal on the axis studied in both training levels in the catalogs researched, as well as in the constitution of the curricular components of the courses. It is also added that the training proposals focus on operational knowledge in training, considering the menus of the components studied. A gap can be seen in the aspects related to the professional profile and the field of activity of the courses in the area of food and accommodation in this axis. In this way, there is a need to reflect on which professionals the IFPE seeks to train in the researched axis, aiming at the construction of a critical and reflective knowledge that promotes the promotion of tourist activity in a humanized and sustainable way.

Keywords: Technical and professional training. Verticalization. Technological axes. Tourism. IFPE.

1. Introdução

Segundo Meira e Amorim (2017) a formação técnica em turismo teve como instituição vanguardista o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC, a partir da década de 1950. Na década de 1970 iniciaram-se os Cursos Superiores em Turismo com a criação do curso de bacharelado em São Paulo na Faculdade de Turismo do Morumbi, atual Universidade Anhembi-Morumbi (HALAL et. all, 2010). Também nesta década em São Paulo foi criado em 30/03/1971 por determinação do Conselho Estadual de Educação o Curso Técnico de Turismo no Sistema Estadual de Ensino (MEIRA, AMORIM, 2017). Na década de 1990, a Escola Técnica Federal iniciou o oferecimento do Curso Técnico em Turismo em Pernambuco que funcionou até 2006 no então Centro Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – CEFET. Em 2007, foi criado o Curso Superior Tecnológico em Gestão de Turismo no atual Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco – IFPE (BRASIL, 2016).

Considerando o histórico da formação técnica na educação profissional em Pernambuco, destaca-se que Curso Técnico em Turismo de 1991 na Escola Técnica Federal de Pernambuco – ETFPE (campus Recife) e que permaneceu em funcionando até 2006, quando foi criado no ano seguinte o curso superior tecnológico em Gestão em Turismo, sendo ofertando até o momento.

A formação técnica na área de hotelaria data de 2000 com a criação do Curso de Turismo e Hotelaria na Escola Agrícola Federal de Barreiros - EAFB, hoje o Campus Barreiros do IFPE, adaptado desde 2008 às demandas do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de 2008 (BRASIL, 2020).

Ressalta-se que nos anos 2000, a formação técnica no turismo sofreu modificações em função do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – CNCT e que apresenta como um dos eixos tecnológicos o de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Em sua última atualização, no ano 2000, foi assinalada uma relação com 215 cursos de qualificação profissional espargidos em 13 diferentes eixos tecnológicos. No documento a descrição de informações como: denominação, carga horária, perfil profissional e outras referências a referida qualificação (BRASIL, 2020). Destaca-se que este documento orienta a estruturação os projetos pedagógicos da formação profissional em nível médio, uma vez que disciplina a oferta de cursos de educação profissional técnica de nível médio. Acrescenta-se ainda que os Cursos técnicos do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer estão relacionados ao segmento da atividade econômica relacionadas às viagens, hospedagens, eventos em geral, gastronomia e serviços entretenimento.

A formação tecnológica é regida atualmente pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia – CNST que tem como eixo de formação também a denominação Turismo, Hospitalidade e Lazer e traz como possibilidade de formação superior em Eventos; Gastronomia; Gestão de Turismo; Gestão desportiva e de Lazer além de Hotelaria com carga horária mínima de 1600 horas (BRASIL, 2016).

Na verdade, o objetivo da pesquisa foi estudar o processo de formação e a partir dos atuais catálogos supracitados, de forma a melhor compreender os aspectos que envolvem no âmbito institucional e documental da formação em turismo.

Ante o exposto, desejou-se descrever o processo histórico da formação na educação profissional em turismo no IFPE, algumas questões inspiradoras é a experiência das autoras desse trabalho ser egressa desta Instituição e atualmente docente do Curso Superior Tecnológico em Gestão de Turismo e da atuação na formação técnica em hospedagem no Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Alagoas – IFAL campus Maragogi, surgem algumas inquietações sobre o processo atual de formação nesta área que fizeram definir o questionamento central da investigação: **quais as aproximações e distanciamentos existentes entre a formação técnica e a formação tecnológica na área de turismo no IFPE?** Tendo como objetivo geral compreender as aproximações e distanciamentos na formação técnica e tecnológica na área de turismo no IFPE e por objetivos específicos: a) estudar os atuais catálogos nacionais de cursos técnicos e superiores tecnológicos, especificamente o eixo tecnológico de turismo, hospitalidade e

lazer; b) caracterizar os cursos técnicos e tecnológicos do campus Cabo de Santo Agostinho.

Outros aspectos que despertaram o interesse pela continuidade nos estudos sobre o mundo do trabalho no turismo iniciados com as pesquisas realizadas no processo de formação em nível de pós-graduação *stricto sensu* que resultaram tanto na dissertação de mestrado (PROAD/UFPE), como na tese de doutorado (PROPAD/UFPE).

Acrescenta-se, ainda, que a experiência na formação por meio da educação profissional desde 2008 até o momento, faz perceber a necessidade de compreender melhor o itinerário de formação dos profissionais do turismo no IFPE no campus Cabo de Santo Agostinho e como os principais envolvidos neste processo considerando as aproximações e distanciamentos da formação técnica e tecnológica neste eixo de formação.

Ante o exposto, este estudo se justifica além das questões pessoais e profissionais já expostas, pela possibilidade de contribuir para a reflexão sobre a formação nesta área no IFPE, além das discussões sobre o currículo nestes níveis e formação.

Socialmente, percebe-se que este estudo pode contribuir para uma discussão mais ampla junto aos estudantes, docentes, egressos e os representantes dos prestadores de serviços turísticos sobre a formação nesta área em pesquisas futuras.

Assim, percebe-se que estudo ora proposto visa contribuir com as discussões no eixo turismo, entretenimento e lazer no âmbito da educação profissional e tecnológica – EPT que buscar preparar os indivíduos para a formação profissional e para o mercado de trabalho e à vida social, conforme prevê a Lei de Diretrizes e Bases da Educação, a Lei No. 9394/96 (BRASIL, 1996).

Desta forma, para estruturação desta pesquisa parte-se da definição dos materiais e métodos que conduzirão a pesquisa documental, onde é apresentada a abordagem da pesquisa, seu nível, o método de análise que por meio das categorias formação e conhecimento pauta-se a análise de conteúdo da pesquisa documental realizada. Em seguida são expostos os principais resultados e discutidos os achados da pesquisa. Destaca-se que os resultados indicam que existe aproximação na proposta de formação no eixo turismo, hospitalidade e lazer em ambos os níveis de formação em ambos os catálogos. Percebe-se o distanciamento nas categorias estudadas na proposta apresentada no perfil profissional e no campo de atuação dos cursos ligados à área de alimentação e hospedagem deste eixo. Constatou-se também uma aproximação na constituição dos componentes

curriculares dos cursos nos níveis estudados. Outro aspecto de aproximação das propostas de formação está no enfoque nos conhecimentos operacionais nestas formações.

2. Materiais e Métodos

Definiu-se como proposta metodológica a realização de pesquisa qualitativa por permitir a compreensão dos significados e características situacionais apresentadas pelos sujeitos envolvidos (RICHARDSON, 1999) de caráter exploratório-descritiva, uma vez que proporciona maior familiaridade com o problema estudado, descrevendo as características e as relações estabelecidas entre as variáveis estudadas (GIL, 2002), objetivando analisar as aproximações e distanciamentos da formação técnica e tecnológica a partir da realização de pesquisa documental ligados à formação no IFPE no eixo turismo, hospitalidade e lazer.

O *locus* de pesquisa foi o campus Cabo de Santo Agostinho que oferece desde 2016 os cursos técnicos em hospedagem, cozinha, bem como os cursos superiores tecnológico em hotelaria e gastronomia para realização deste estudo, uma vez que o campus promove a formação neste eixo tanto no nível médio como superior tecnológico.

Nesta perspectiva, recorreu-se a pesquisa documental para estudo dos documentos institucionais nacionais que envolvem a proposta de formação técnica e tecnológica tanto em nível nacional, como institucional, por meio dos catálogos nacionais de cursos técnicos e tecnológico, bem como dos Projetos Pedagógicos dos Cursos - PPCs ligados à estruturação da formação técnica e tecnológica no eixo de turismo, entretenimento e lazer.

Também foi realizada pesquisa bibliográfica por meio do levantamento de livros e artigos sobre as temáticas que nortearão o estudo, quais sejam: histórico da formação técnica e tecnológica e sobre formação e práticas nesta área.

Já a análise dos dados se deu pela análise de conteúdo (BARDIN, 2016) dos catálogos nacionais voltados para a formação técnica e tecnológica, os projetos pedagógicos dos cursos dos cursos do eixo tecnológico de turismo, entretenimento e lazer do campus Cabo de Santo Agostinho. Para tal análise parte-se das categorias definidas *a priori*, quais sejam, *formação* e *conhecimento* para o entendimento das aproximações e distanciamentos destas formações e que constitui o itinerário formativo que se apresenta como elemento para estruturação da verticalização da formação no eixo turismo, hospitalidade e lazer no referido *campus*.

3. Resultados e Discussão

Sabe-se que a educação profissional no Brasil remonta ao tempo do império por meio das instituições filantrópicas e religiosas das Companhias de Aprendizes de Artífices e das Companhias de Aprendizes de Marinheiros notadamente voltada para órfãos e jovens de famílias pobres. Em 1889, com o início do período republicano, estas estruturas se mantiveram e deram base à institucionalização das escolas profissionalizantes no país. Em 1909, por meio do Decreto nº 7.566 instituiu 19 Escolas de Aprendizes e Artífices, iniciando assim uma Rede Federal de Ensino Profissional, sendo em seguida denominados de Liceus Profissionais (GARCIA *et all.*, 2018).

Em seguida, tais Liceus, passam a ter outras denominações e funções que complementaram e ampliaram a função social da Educação Profissional no país, tais como: as Escolas Industriais e Técnicas, as Escolas Técnicas, os Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFETs) que a partir da Lei nº 11.892 de 29/12/2008 que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica por meio da criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (BRASIL, 2008). Acrescenta-se que esta Rede, segundo dados do Ministério da Educação – MEC, possui atualmente 38 Institutos Federais, 02 Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFET), a Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), 22 escolas técnicas vinculadas às universidades federais e o Colégio Pedro II que por meio da expansão de seus campi representa um quantitativo de 661 unidades distribuídas entre as 27 unidades federadas do país (BRASIL, 2018).

Esta estrutura institucional volta-se para a Formação Técnica e Tecnológica no país, consolidando a educação profissional no Brasil que busca integrar e articular os conhecimentos que relacionam com a ciência, tecnologia, cultura e conhecimentos específicos de diferentes eixos de formação e que dessa forma oportunizam o desenvolvimento da capacidade de investigação científica como base para construção e manutenção da autonomia e dos saberes necessários ao exercício das atividades no mundo do trabalho e se expressam pelo princípio da indissociabilidade das ações de ensino, pesquisa e extensão realizadas na rede.

Destaca-se, ainda, que em suas finalidades e características os Institutos Federais buscam entre outros fins, conforme indicado em seu Art. 6º da lei no 11.892/2008 que institui sua criação:

- I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;
- II - desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;
- III - promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão; (BRASIL, 2008).

Tais finalidades indicam que tanto a formação técnica, por meio de Cursos Técnicos de nível médio, quanto a formação superior tecnológica, por meio de Cursos de Graduação, pode ser oferecida pelos Institutos Federais em todo o território nacional. A partir dos aspectos históricos e documentais de caracterização da educação profissional, discute-se o itinerário formativo e a questão da verticalização no ensino profissional, especificamente no Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer destes dois níveis de formação no campus Cabo de Santo Agostinho que atualmente oferece a formação técnica em Cozinha e Hospedagem, bem como a formação tecnológica em Gastronomia e Hotelaria, permitindo a verticalização neste eixo no citado *campus*.

Segundo Oliveira (2016), a verticalização nos Institutos Federais - IFs se dá por meio da integração educacional e das ações voltadas para a otimização de seus recursos: humanos, materiais e tecnológicos, buscando uma proposta curricular que.

Integra o ensino médio à formação técnica (entendendo-se essa integração em novos moldes). Essa proposta, além de estabelecer o diálogo entre os conhecimentos científicos, tecnológicos, sociais e humanísticos e os conhecimentos e habilidades relacionados ao trabalho, além de superar o conceito da escola dual e fragmentada, pode representar, em essência, a quebra da hierarquização de saberes e colaborar, de forma efetiva, para a educação brasileira como um todo, no desafio de construir uma nova identidade para essa última etapa da educação básica. (PACHECO, 2011, p.26)

Esta integração busca promover uma formação mais completa e que desenvolva a concepção de um indivíduo crítico e que seja capaz de acessar os conhecimentos tanto técnicos, como ético-cidadã. Pacheco (2011), ainda reforça que a verticalização na rede se baseia numa proposta pedagógica que oferta a Educação Básica, o Ensino Técnico e as Graduações, além de basear-se em eixos tecnológicos que sustentam e organizam tanto o currículo, como também a identidade dos cursos, dando o direcionamento para a estruturação do projeto pedagógico em cada campus.

Além da questão da integração, a verticalização traz também o aspecto da transversalidade na constituição dos currículos por meio da relação educação e tecnologia, sendo a tecnologia um dos elementos transversais presentes nas atividades de ensino, pesquisa e extensão, agregando aos elementos técnicos os aspectos socioeconômicos e culturais de cada região (PACHECO, 2011).

Assim, os aspectos da verticalização dar-se-ão com base às discussões sobre a formação técnica e a formação tecnológica na área de turismo no Instituto Federal no sentido de trazer inspirações para as questões pedagógicas, estruturais e de gestão dos cursos atuais e as futuras propostas de formação técnica e tecnológica no eixo de lazer, turismo e entretenimento nos *campi* do IFPE. Acrescenta-se que a verticalização nos institutos federais relaciona-se com à organização da estruturação curricular, considerando os eixos tecnológico em seus diferentes níveis de formação profissional e tecnológica, da qualificação profissional até a pós-graduação, de caráter pluricurricular que considera os arranjos produtivos locais intensos de aspectos econômicos, sociais e culturais articulando também as dimensões do ensino, pesquisa e extensão, a partir de dois elementos essenciais: o itinerário formativo e as especificidades do trabalho didático-pedagógico (BONFANTE, SCHENKEL, 2020).

Neste sentido, a pesquisa ora exposta focou nas categorias formação e conhecimento o elemento itinerário formativo¹ por meio da análise dos catálogos que orientam a organização curricular nestes níveis de formação.

Os catálogos nacionais são referenciais para a estruturação curricular da formação técnica e tecnológica de diferentes eixos de formação. O quadro 1 apresenta a descrição do

¹ Segundo a Resolução CNE/CEB nº 06/2012, O itinerário formativo contempla a sequência das possibilidades articuláveis da oferta de cursos de Educação Profissional, programado a partir de estudos quanto aos itinerários de profissionalização no mundo do trabalho, à estrutura sócio ocupacional e aos fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos de bens ou serviços, o qual orienta e configura uma trajetória educacional consistente (BRASIL, 2012).

eixo turismo, hospitalidade e lazer e as possibilidades de formação em cada nível nos atuais Catálogos que orientam a formação em turismo desde 2016.

Quadro 1 - Descrição do eixo tecnológico de Turismo, hospitalidade e lazer nos Catálogos Nacionais

NÍVEIS DE CURSO	PROPOSTA DO EIXO	CURSOS
CURSO TÉCNICO	O eixo tecnológico de TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, viagens, eventos, gastronomia, serviços de alimentação e bebidas, entretenimento e interação. Abrange planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes ao turismo, hospitalidade e lazer, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. A organização curricular dos cursos contempla conhecimentos relacionados a: leitura e produção de textos técnicos; raciocínio lógico; historicidade e cultura; línguas estrangeiras; ciência, tecnologia e inovação; tecnologias sociais, empreendedorismo, cooperativismo e associativismo; prospecção mercadológica e marketing; tecnologias de comunicação e informação; desenvolvimento interpessoal; legislação; normas técnicas; saúde e segurança no trabalho; gestão da qualidade; responsabilidade e sustentabilidade social e ambiental; qualidade de vida; ética profissional.	Agenciamento de viagens. Cozinha. Eventos, Guia de turismo. Hospedagem. Lazer. Restaurante e bar.
CURSO TECNOLÓGICO	O eixo tecnológico de TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, viagens, eventos, gastronomia, serviços de alimentação e bebidas, entretenimento e interação. Abrange planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes ao turismo, hospitalidade e lazer, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. A organização curricular dos cursos contempla conhecimentos relacionados a: leitura e produção de textos técnicos; raciocínio lógico; historicidade e cultura; línguas estrangeiras; ciência, tecnologia e inovação; tecnologias sociais, empreendedorismo, cooperativismo e associativismo; prospecção mercadológica e marketing; tecnologias de comunicação e informação; desenvolvimento interpessoal; legislação; normas técnicas; saúde e segurança no trabalho; gestão da qualidade; responsabilidade e sustentabilidade social e ambiental; qualidade de vida; ética profissional.	Eventos. Gastronomia. Gestão de Turismo. Gestão desportiva e de lazer. Hotelaria.

Fonte: CNCT (2016); CNCST (2016)

Percebe-se que as orientações do referido eixo possuem os mesmos parâmetros, inclusive com o mesmo texto, o que indica inicialmente aproximação entre as propostas de formação nos níveis técnico e tecnológico. Também os cursos oferecidos estão ligados a

segmentos similares da área de turismo, o que permite a verticalização na formação na atividade turística. Identificam-se como distanciamento as formações específicas no nível médio de Agenciamento de Viagens, Guia de Turismo e no nível superior tecnológico a formação em Gestão de Turismo.

Ao analisar as propostas de formação técnica e tecnológica dos referidos catálogos especificamente dos cursos técnicos de Cozinha e de Hospedagem, bem como os cursos tecnológicos de Gastronomia e de Hotelaria, apresentados no Quadro 2, que atualmente são oferecidos no campus Cabo de Santo Agostinho do IFPE, percebe-se um enfoque nas possibilidades de verticalização na formação que o referido *campus* busca atender.

Quadro 2 – Caracterização dos cursos nos respectivos Catálogos

CURSO	PERFIL PROFISSIONAL	CAMPO DE ATUAÇÃO	VERTICALIZAÇÃO
TÉCNICO EM COZINHA	<ul style="list-style-type: none">- Organiza a cozinha;- Seleciona e prepara matérias-primas;- Elabora e organiza pratos do cardápio;- Manipula alimentos, executa cortes e métodos de cozimento.- Opera e mantém equipamentos e maquinários de cozinha.- Armazena diferentes tipos de gêneros alimentícios, controla estoques, consumos e custos.	<ul style="list-style-type: none">- Restaurantes, bares e similares;- Meios de hospedagem. Refeitórios;- Catering;- Bufês;- Cruzeiros marítimos e embarcações	<ul style="list-style-type: none">1 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.2 - Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.3 - Bacharelado em Hotelaria.

<p>TECNOLÓGICO EM GASTRONOMIA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação; - Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes; - Diferencia e coordena técnicas culinárias; - Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe; - Valida a segurança alimentar; - Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha; - Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios; - Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos; - Identifica novas perspectivas do mercado alimentício; - Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação. 	<ul style="list-style-type: none"> - Centros gastronômicos. -Embaixadas e consulados. -Empresas de hospedagem, recreação e lazer. - Hospitais e Spas. - Indústria alimentícia. -Parques temáticos, aquáticos, cruzeiros marítimos. -Restaurantes comerciais, institucionais e industriais, catering, bufês e bares. - Instituições de Ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente. 	<p>1- Pós-graduação na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, entre outras.</p>
<p>TÉCNICO EM HOSPEDAGEM</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Realiza atividades de recepção, reserva, governança, mensageria e concierge em meios de hospedagem. - Supervisiona a manutenção dos equipamentos. - Executa serviços de atendimento e suporte aos clientes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Hotéis, resorts, motéis, SPAs, pousadas, albergues, colônias de férias, flats, condotel, condomínios residenciais e de lazer. - Hospitais, clínicas e casas de repouso. -Hospedarias, estalagens, acampamentos e acantonamentos. - Navios, cruzeiros, plataformas de petróleo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1- Curso Superior de Tecnologia em Eventos. 2- Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria. 3- Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo. 4- Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. 5- Bacharelado em Hotelaria. 6- Bacharelado em Turismo

TECNOLOGIA EM HOTELARIA	<ul style="list-style-type: none"> - Planeja, supervisiona e opera serviços de recepção, governança, segurança e manutenção em meios de hospedagem. - Gerencia setores de alimentos e bebidas em meios de hospedagem, restaurantes e eventos. - Formula e executa eventos. Organiza a infraestrutura e instalações de alojamento. - Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. - Elabora e realiza planos de marketing e vendas de produtos hoteleiros. - Administra recursos institucionais, financeiros, patrimoniais e de suprimento em hospedagem. - Gerencia orçamentos de negócios hoteleiros. - Operacionaliza a montagem de novos negócios em hotelaria. - Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação 	<ul style="list-style-type: none"> - Associações de turismo e hotelaria. - Centros gastronômicos. - Condomínios comerciais, industriais e residenciais. - Empresas de eventos e lazer. - Hotéis, pousadas, albergues, resorts e similares. - Hospitais e spas. - Parques temáticos, aquáticos e cruzeiros marítimos. - Restaurantes, bares e catering. - Instituições de Ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente. 	<ul style="list-style-type: none"> 1- Pós-graduação na área de Administração. 2- Pós-graduação na área de Turismo, entre outras.
--------------------------------	--	--	--

Fonte: BRASIL (2016); BRASIL (2016)

Percebe-se que o perfil profissional apresentado nos catálogos para os dois níveis de formação, busca delimitar os conhecimentos necessários para as respectivas formações em Gastronomia e Cozinha, bem como Hotelaria e Hospedagem. Também o campo de atuação os catálogos expõem as indicações de possibilidades de inserção no mercado de trabalho destas duas formações. Destaca-se a delimitação no perfil profissional entre quem executa e quem planeja, bem como a definição espaços diferenciados de atuação profissional para cada um dos níveis de formação. O documento também enfoca o aspecto da verticalização em ambos os níveis de formação, e com a indicação de construção de itinerário formativo neste eixo tecnológico.

A partir da análise dos catálogos, buscou-se analisar as matrizes curriculares dos cursos técnicos em Cozinha e de Hospedagem, bem como dos cursos tecnológicos em Gastronomia e Hotelaria do campus Cabo de Santo Agostinho do IFPE, campo desta pesquisa, caracterizado no Quadro 3.

Quadro 3 – Caracterização geral dos cursos ofertados pelo IFPE

Curso	Carga horária	Turno	Número de semestres	Número de Professores	Número de vagas	Documentos
Cozinha	1.260 horas	Diurno	01 ano e 06 meses (03 semestres)	09	30	Resolução nº 25/2016 – Ad Referendum de 18/07/2016
Hospedagem	1.140 horas	Diurno	01 ano e 06 meses (03 semestres)	12	36	Resolução nº 33 de 25/08/2016
Gastronomia	1.600 horas/r	Matutino ou vespertino	02 anos e 06 meses (05 semestres)	13	30	Resolução no 27 de 14/01/2020
Hotelaria	2000 horas/r	Matutino	02 anos e 06 meses (05 semestres)	21	40	Resolução nº 18 de 21/03/2019

Fonte: PPCs dos respectivos cursos

A análise das referidas matrizes objetivam compreender a verticalização por meio da estruturação curricular a partir do levando em consideração o conjunto de componentes curriculares que compõe a estrutura de cada um dos cursos estudados. O quadro 4 apresenta o levantamento dos componentes e os conhecimentos comuns e diferenciados que constitui a formação técnica e tecnológica e conhecimento no campus Cabo de Santo Agostinho nos cursos de cozinha e gastronomia.

Quando 4 – Relação de componentes curriculares de conhecimentos - Curso técnico de Cozinha versus curso tecnológico em gastronomia

Componentes comuns			
Curso técnico de Cozinha	Cozinha Europeia Cozinha Brasileira Cozinha das Américas Cozinha Asiática e Oriental Empreendedorismo Segurança do Trabalho na Cozinha Matemática Aplicada Higiene na Produção de Alimentos História da Gastronomia Ética Profissional e Relações Interpessoais Panificação e Confeitaria Eventos Gastronômicos Conservação de Alimentos Planejamento de Receituário Gastronômico Noções de Enologia e	Curso tecnológico em gastronomia	Cozinha Europeia e Africana Cozinha Brasileira Cozinha Centro e Norte-Americana Cozinha Asiática/ Cozinha Oriental e do Oriente Médio Empreendedorismo Segurança do Trabalho Aplicada à Gastronomia Matemática Aplicada à Gastronomia Higiene, Legislação e Manipulação de Alimentos História da Gastronomia Ética Profissional e Comportamento Organizacional Panificação/ Habilidades Básicas em Confeitaria Gastronomia para Eventos Processamento e Conservação de Alimentos

	Harmonização Técnicas de Serviço de Sala e Bar		Planejamento de Cardápios Enofilia e Noções de Harmonização (optativa) Serviço de Restaurante e Bar (optativa)
Componentes diferenciados			
Curso técnico de Cozinha	Habilidades e Técnicas Culinárias I Habilidades e Técnicas Culinárias II Habilidades e Técnicas Culinárias III Gastrotecnia Noções de Estrutura, Fluxo e Equipamentos de Cozinha Português Instrumental Cozinha Pernambucana Inovação em Gastronomia	Curso tecnológico em gastronomia	Metodologia da Pesquisa Científica Planejamento Físico-Funcional em Serviços de Alimentação Habilidades e Técnicas para Pescados e Charcutaria Cozinha Clássica Pastelaria e Lanches Gestão Ambiental Aplicada à Gastronomia Chocolataria Confeitaria Artística Cozinha Contemporânea Gestão de Serviços de Alimentação (optativa) Gastronomia Funcional (optativa) Confeitaria Dietética (optativa) Estudos e Serviço de Chá e Café (optativa) Libras (optativa) Análise Sensorial de Alimentos (optativa)

Fonte: Projetos Pedagógicos dos referidos cursos (BRASIL, 2016, 2016a, 2019, 2020)

O quadro 5 elencou o conjunto de componentes comuns e diferenciados voltada para a formação técnica em hospedagem e tecnológica em hotelaria no sentido de compreender a construção do itinerário formativo nesta área ligada á atividade turística.

Quando 5 - Relação dos componentes curriculares do Curso técnico de hospedagem versus curso tecnológico em hotelaria

Componentes comuns			
Curso técnico de hospedagem	Fundamentos de Turismo Cultura e patrimônio Noções de Administração Informática Básica e Aplicada Ética Profissional/ Legislação Aplicada à Hotelaria Eventos I Eventos II Comunicação e Linguagem Matemática Aplicada Espanhol Básico	Curso tecnológico em Hotelaria	Fundamentos de turismo e da hospitalidade Antropologia e cultura brasileira Noções de Administração Informática Básica Legislação e ética profissional aplicada à hotelaria e ao turismo Planejamento e organização de eventos I Planejamento e organização de eventos II

	Inglês básico Espanhol Aplicado Inglês Aplicado Comportamento Organizacional Técnicas de Reserva e Recepção Técnicas de Governança Gestão Hoteleira Gestão Ambiental Empreendedorismo Logística Hoteleira Ambientação Profissional Entretenimento, Lazer e Recreação Marketing Hoteleiro Alimentos e Bebidas Higiene e Segurança no Trabalho		Português na hotelaria Matemática básica Espanhol para hotelaria I Inglês para hotelaria I Espanhol para hotelaria II Inglês para hotelaria II Comportamento Organizacional Reserva e Recepção Governança e lavanderia Gestão Hoteleira Sustentabilidade em hotelaria e turismo Empreendedorismo(optativa) Logística Hoteleira Gestão de pessoas aplicada à hotelaria Lazer e Recreação Marketing para serviços hoteleiros Gestão de Alimentos e Bebidas Higiene e Segurança no Trabalho
Componentes diferenciados			
Curso técnico de hospedagem	---	Curso tecnológico em hotelaria	Metodologia aplicada a hotelaria Princípios de alimentos e nutrição Bar e coquetelaria Hotelaria em meios não-convencionais Controladoria hoteleira Língua Brasileira de Sinais Metodologia de pesquisa em empreendimento hoteleiro Arte moderna História e cultura de Pernambuco Cerimonial, protocolo e etiqueta Tendências e inovação em hotelaria Enologia Elaboração de cardápio Cozinha pernambucana

Fonte: PPCs dos cursos estudados

Acrescenta-se à análise dos componentes curriculares, o estudo das ementas de componentes comuns dos cursos pesquisados para complementar a compreensão da categoria conhecimento, a partir do quadro 6:

Quadro 6 – Ementas de componentes curriculares comuns

Componente: Gestão hoteleira			
Curso técnico de hospedagem	Estudo dos conceitos de gestão e sua aplicabilidade nos meios de hospedagem, elencando as ações de	Curso tecnológico em Hotelaria	Conceitos, tipologias e categorias do produto hoteleiro. O mercado e as particularidades do

	<p>administração mais relevantes nos serviços de hotelaria. Apresentação das noções de gerenciamento de um meio de hospedagem com foco no fator humano.</p>		<p>segmento. Formas de gestão. Tipologia de unidades habitacionais. Estrutura organizacional. Evolução e tendências no Brasil e Exterior. Comunicação interdepartamental. Descrição de cargos e tarefas. Informações da área de hospedagem. Estrutura e organização. Organograma e fluxo de trabalho e informações da área de hospedagem. Tecnologias de trabalho setoriais. Jornada de trabalho. Qualidade na hospedagem. Infraestrutura física. Setores da área de hospedagem. Operacionalidade dos meios de hospedagem. Técnicas de gerenciamento. Gestão da informação em meios de hospedagem.</p>
Componente: Cozinha Brasileira			
<p>Curso técnico de Cozinha</p>	<p>Aspectos históricos e culturais. Heranças gastronômicas e culturais de seus povos formadores. Ingredientes, técnicas e influências absorvidas de imigrantes ao longo de sua história. Influências socioeconômicas e religiosas na gastronomia brasileira típica e contemporânea. Cozinha nativa X Cozinha típica, Ingredientes sazonais e endêmicos de biomas brasileiros, Colonização e dispersão dos hábitos alimentares brasileiros, Cozinha Representativa das regiões Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul.</p>	<p>Curso tecnológico em gastronomia</p>	<p>Aspectos históricos e culturais. Heranças gastronômicas e culturais de seus povos formadores. Ingredientes, técnicas e influências absorvidas de imigrantes ao longo de sua história. Influências socioeconômicas e religiosas na gastronomia brasileira típica e contemporânea. Cozinha nativa X Cozinha típica, Ingredientes sazonais e endêmicos de biomas brasileiros, Colonização e dispersão dos hábitos alimentares brasileiros. Cozinha Representativa das regiões Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul.</p>

Observa-se que os conjuntos de componentes em todas as formações, quais sejam os cursos técnicos de cozinha e hospedagem e os cursos superiores de gastronomia e hotelaria, voltam-se para a constituição de conhecimentos técnicos de cada especificidade dos cursos ofertados na perspectiva de direcionar as habilidades necessárias para as práticas profissionais na área de hospitalidade que é composta pelos setores de alimentação e hospedagem na atividade turística. Já as ementas indicam maior similaridade das propostas, mesmo em níveis diferentes, nos cursos de cozinha e gastronomia e nos componentes dos cursos de hotelaria e hospedagem o componente de gestão hoteleira apresenta além de um enfoque nas técnicas e processos de gerenciamento, mas uma com destaque para a gestão de pessoas (Cozinha) e a outra a gestão da estrutura (Gastronomia).

Acrescenta-se que ao considerarmos os aspectos da formação por meio da análise do perfil profissional apresentado nos catálogos e o conjunto de componentes e seu ementário que constituem a proposta pedagógica dos cursos estudados que atualmente são oferecidos no Campus Cabo de Santo Agostinho, nota-se que o enfoque numa formação que busca atender um conjunto de conhecimentos que atendam ao mercado de trabalho que se apresenta por meio dos componentes que desenvolvam habilidades e o saber-fazer ligados às especificidades das práticas no setor de alimentação e hospedagem. Ressalta-se que na estrutura da proposta pedagógica, a matriz curricular é complementada por atividades de campo como as visitas técnicas e a possibilidade de estágio, além de laboratório próprio ou por meio de parceria, todas atividades que buscam ampliar as práticas dos estudantes, bem como aproximar os formandos do mercado de trabalho.

Constata-se também que embora a descrição do perfil profissional que os catálogos indiquem uma busca de delimitação entre a formação técnica ligada ao saber-fazer prático e à formação tecnológica o saber ligado ao planejamento, concepção e gerenciamento dos serviços de alimentação e hospedagem no turismo.

Tal delimitação indica também um caráter taylorista² na construção das referidas formações, em que se fragmenta as ações de racionalização e planejamento para uns e a execução para outros em sua prática profissional (COELHO, DELGADO, 2000; SAVIANI, 2008; IWASSE, OLIVEIRA & MACHADO, 2017). Disto isto, ao se analisar

² Trata-se da proposta de formação baseado na racionalização, planejamento, formalização, mecanização, divisão do trabalho, produção de massa, centralização, por meio de ideologias neoliberais e da alienação do indivíduo que objetivam atender aos interesses do capital (IWASSE, OLIVEIRA & MACHADO, 2017).

as matrizes curriculares dos cursos, nota-se que há um enfoque nos conhecimentos operacionais tanto na formação técnica, como na tecnológica, o que demonstra um limite tênue no que se refere ao atendimento das propostas do perfil profissional dos catálogos, uma vez que nas propostas pedagógicas dos cursos, cada uma das matrizes apresentam componentes comuns no processo de formação. Este aspecto em si, inicialmente não inviabiliza a verticalização, mas demanda dos condutores da estruturação do itinerário formativo uma atenção para as demandas de conhecimentos em cada um dos níveis de formação.

Ao se considerar o aspecto da carga horária dos componentes comuns de cada curso, percebe-se certa proporcionalidade nos conhecimentos direcionados aos estudantes, uma vez que os componentes no curso técnicos possuem a distribuição por créditos, quais sejam 2 (40h/a) e 3 (60 h/a). Já nos cursos tecnológicos, os créditos equivalem a 2 (40 h/aulas) e 4 (80h/aulas), destaca-se que cada crédito corresponde a 20h/aulas. Assim, pode-se dizer que a diferenciação dos componentes comuns expressos no ementário proposto para cada um dos cursos.

Desta forma, a partir da discussão apresentada a partir da análise das categorias formação e conhecimentos, os resultados indicam um limite tênue na organização do itinerário formativo entre a formação técnica e tecnológica, uma vez que há um enfoque na construção do conhecimento operacional nas referidas formações. Nota-se também a necessidade de existência de componentes curriculares que construa um projeto humanista de formação profissional tanto na formação técnica, como tecnológica.

Acrescenta-se que os estudos na área de turismo indicam a necessidade de se pensar na verticalização no eixo de turismo, hospitalidade e lazer (KANGERSKHI, COSTA & AMORIM, 2012).

4. Conclusões

A pesquisa exposta objetivou compreender as aproximações e distanciamentos na formação técnica e tecnológica na área de turismo no IFPE a partir da realização de pesquisa documental que teve como base o estudo dos catálogos nacionais de cursos técnicos e tecnológicos, bem como dos projetos pedagógicos dos cursos técnicos de cozinha e hospedagem e dos cursos tecnológicos de gastronomia e hotelaria do campus Cabo de Santo Agostinho do IFPE.

Observa-se uma aproximação na proposta apresentada nos catálogos da proposta de formação no eixo tecnológico de turismo, hospitalidade e lazer nos diversos cursos tanto em nível técnico, como no tecnológico. Há um texto comum nas diretrizes que conduzem a proposta do eixo em ambos os níveis de formação.

Quanto ao perfil profissional apresentado nos referidos catálogos nota-se certo distanciamento e delimitação na formação no eixo tecnológico de turismo, hospitalidade e lazer, uma vez que em nível técnico aparentemente em direcionar conhecimentos que em nível técnico-operacional volta-se para contribuir com a execução das tarefas em sua futura prática profissional. Este aspecto pode ser corroborado por meio dos termos: organiza, seleciona, elabora, executa, realiza etc. Já o perfil profissional expresso no catálogo dos cursos tecnológicos indica uma preocupação com a formação de um profissional que concebe, cria, planeja, organiza, coordena, avalia, controla e gerencia as atividades nas áreas de alimentação e hospedagem no referido eixo. Também o campo de atuação apresentado em ambos os catálogos busca reforçar este distanciamento e delimitação da atuação dos profissionais egressos dos cursos deste eixo de formação.

Já ao se analisar as matrizes curriculares e as ementas de alguns componentes curriculares comuns dos cursos estudados ofertados no *campus* Cabo de Santo Agostinho do IFPE, percebe-se uma aproximação nas propostas apresentadas nas matrizes de cada curso, pois nestas propostas, a maioria dos componentes é comum no processo de formação, inclusive quando considerando a carga horária do componente, mas com alguns acréscimos e diferenciação no ementário de alguns componentes.

Outro aspecto de aproximação das propostas de formação nos níveis técnico e tecnológico do eixo de turismo, hospitalidade e lazer do *campus* estudado está no enfoque nos conhecimentos operacionais nestas formações, bem como nota-se que em ambas propostas de formação a necessidade de complementar as propostas pedagógicas com componentes que contribua com a construção de um projeto humanista de formação profissional. Este aspecto reforça a possibilidade de verticalização que não só enfoque os aspectos da prática profissional tanto do técnico como do tecnólogo, mas que promova também conhecimentos que desenvolvam habilidades humanas em sua atuação como profissional.

Assim, verifica-se a necessidade de reflexão sobre que profissionais o IFPE busca formar no eixo de turismo, hospitalidade e lazer em seus diferentes *campi*, que

demandas o contexto da atividade turística solicita que será preciso de alguma forma atender, mas principalmente, como despertar o estudar para a construção de um conhecimento crítico e reflexivo que promova o fomento da atividade turística de forma humanizada.

Ante a discussão realizada constata-se primeiramente a necessidade de ampliação da discussão sobre a verticalização na formação em turismo, pois nota-se a pouca discussão por meio de estudos realizados em outros *campi* espalhados pelo país, bem como no IFPE, neste sentido este estudo busca contribuir para tal debate. Destaca-se que este estudo dá continuidade às inquietações despertadas em estudo anterior (SILVA, 2005) sobre a relação formação e mercado que tangenciou a discussão sobre a verticalização na formação na atividade turística, ampliando a percepção de que é preciso acrescentar neste debate os atores (gestão, docentes e discentes) envolvidos na construção do itinerário formativo nos IFs que oferecem cursos do eixo turismo, hospitalidade e lazer.

Desta forma, a reflexão sobre o itinerário formativo no eixo de turismo, hospitalidade e lazer no IFPE precisa envolver os atores ligados à gestão, para que possam ouvir estudantes, egressos e docentes que atuam nos diferentes níveis de formação. Além das experiências em outros *campi* da Rede que compõe os Institutos Federais. Para os docentes este estudo buscou apresentar elementos que possam contribuir para sua prática docente em cada nível de formação em que atuam, por meio da reflexão sobre o ementário e da participação nas discussões que envolvem a verticalização na área de turismo. Para o aperfeiçoamento dos cursos, o estudo sobre o itinerário formativo pode trazer mais elementos para a constituição do desenho da matriz curricular e a elaboração das ementas e da proposta curricular nos níveis técnico e tecnológico e das especificidades de cada curso que o eixo na área de turismo propõe.

Assim, estes aspectos indicam a necessidade de continuidade deste estudo que numa primeira aproximação buscou entender a partir dos documentos nacionais e institucionais, ficando evidente que a verticalização da formação no eixo estudado pode trazer luzes para as decisões voltadas para a expansão da oferta de cursos que permitam ao estudante desde a formação no ensino médio técnico, até a graduação e quem sabe a pós-graduação possa encontrar nos *campi* do IFPE o espaço de crescimento não só profissional, mas pessoal e humano em seu processo de formação.

5. Referências

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2016.

BONFANTE, Roseli. SCHENKEL, Cladecir Alberto. O princípio da verticalização nos Institutos Federais: possibilidades e desafios. Metodologias e Aprendizado. Seminário de Educação Profissional e Tecnológica. Vol 1. Blumenau. 2020. Disponível em: <<https://publicacoes.ifc.edu.br/index.php/metapre/article/view/1112>>. Acesso em: 28 de jan. 2022.

BRASIL. Lei no 9394 de 20 de dezembro de 1996. Dispõe sobre as diretrizes e bases da educação. Brasília, 1996. Disponível em: <[_____. da Lei no 11.892 de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica; cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Brasília, 2008. Disponível em: <\[http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/11892.htm\]\(http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/11892.htm\)>. Acesso em: 04 de mar. 2021.](https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1996/lei-9394-20-dezembro-1996-362578-publicacaooriginal-1-pl.html#:~:text=Estabelece%20as%20diretrizes%20e%20bases%20da%20educa%C3%A7%C3%A3o%20nacional.&text=%C2%A7%201%C2%BA%20Esta%20Lei%20disciplina,t rabalho%20e%20a%20pr%C3%A1tica%20social.>>. Acesso em: 01 de mar. 2021.</p></div><div data-bbox=)

_____. Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Pernambuco – IFPE. Projeto Pedagógico do Curso Superior Tecnológico em Gestão de Turismo. Recife, 2016. https://www.ifpe.edu.br/campus/recife/cursos/superiores/tecnologos/gestao-de-turismo/projeto-pedagogico/recife_ppc-gestao-em-turismo.pdf>. Acesso em: 15 de nov. 2021.

_____. Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Pernambuco – IFPE. Resolução No 32/2016. Homologa a Resolução No 25/2016 Ad Referendum que aprova o Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha, subsequente, Campus Cabo de Santo Agostinho. Recife, 2016. Disponível em: <<https://www.ifpe.edu.br/campus/cabo/cursos/tecnicos/subsequente/cozinha/projeto-pedagogico/resolucao-32-2016-e-projeto-pedagogico-do-curso-tecnico-em-cozinha.pdf>>. Acesso em: 15 de nov. 2021.

_____. Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Pernambuco – IFPE. Resolução No 33/2016. Homologa a Resolução No 26/2016 Ad Referendum que aprova o Pedagógico do Curso Técnico em Hospedagem, subsequente, Campus Cabo de Santo Agostinho. Recife, 2016. Disponível em: <<https://www.ifpe.edu.br/campus/cabo/cursos/tecnicos/subsequente/hospedagem/projeto-pedagogico/resolucao-33-2016-e-projeto-pedagogico-do-curso-tecnico-em-hospedagem.pdf>>. Acesso em: 15 de nov. 2021.

_____. Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Pernambuco – IFPE. Resolução No 53/2019. Homologa a Resolução No 18/2019 Ad Referendum que aprova o Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do IFPE, Campus Cabo de Santo Agostinho. Recife, 2019. Disponível em: <<https://portal.ifpe.edu.br/campus/cabo/cursos/superiores/tecnologos/hotelaria/projeto-pedagogico/projeto-pedagogico>>. Acesso em: 15 de nov. 2021.

_____. Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Pernambuco – IFPE. Resolução No 07/2020. Aprova Ad Referendum que aprova o Pedagógico do Curso Superior de Tecnológico em Gastronomia do IFPE, *Campus* Cabo de Santo Agostinho. Recife, 2020. Disponível em:< <https://portal.ifpe.edu.br/campus/cabo/cursos/superiores/tecnologos/gastronomia/projeto-pedagogico/resolucao-07-2020-aprova-ad-referendum-o-projeto-pedagogico-do-curso-superior-de-tecnologia-em-gastronomia-do-campus-cabo.pdf>>. Acesso em: 15 de nov. 2021.

_____. Ministério da Educação. Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. Brasília, 2018. Disponível em:< <http://portal.mec.gov.br/rede-federal-inicial/>>. Acesso em: 28 de jan. 2022.

_____. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CEB nº 06/2012. Brasília, 2012.** Disponível em:< http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=11663-rceb006-12-pdf&category_slug=setembro-2012-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 28 de jan. 2022.

_____. Ministério da Educação – MEC. Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia – CNST. 2016. Disponível em:< http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=98211-cncst-2016-a&category_slug=outubro-2018-pdf-1&Itemid=30192>. Acesso em 01 de mar. 2021.

_____. Ministério da Educação – MEC. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos - CNCT. 2020. Disponível em:< <http://cnct.mec.gov.br/eixo-tecnologico?id=12>. Acesso em: 01 de mar. 2021.

COELHO, Fernando de Souza. DELGADO, Darlan Marcelo. A educação técnico-profissionalizante no Brasil, entre o fordismo/taylorismo e o pós-fordismo: evolução, características e desafios. ENANPAD – Encontro 1 da Associação Nacional de Pós-graduação e Pesquisa em Administração. 2000. Disponível em:< <http://www.anpad.org.br/admin/pdf/enanpad2000-adp-1281.pdf>>. Acesso em: 02 de dez. 2021.

GARCIA, Adilso de Campos. DORSA, Arlinda Cantero. OLIVEIRA, Edilene Maria de. CASTILHO, Maria Augusta de. Educação profissional no Brasil: origem e trajetória. Revista Vozes dos Vales: Publicações Acadêmicas. Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM. Nº. 13 – Ano VII – 05/2018. Teófilo Otoni - Minas Gerais, 2011. Disponível em:< <http://site.ufvjm.edu.br/revistamultidisciplinar/>>. Acesso em: 15 de nov. 2021.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa.** São Paulo: Atlas, 2002.

HALAL, Dalila Rosa. ROSA, Dalila. GARCIA, Tania Elisa Morales. RAMOS, Maria da Graça Gomes. O contexto de criação dos cursos de bacharelado em turismo no Brasil. X Colóquio Internacional sobre Gestión Universitária em américa del Sur. Mar del Plata, 2010. Disponível em:< <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/97077#:~:text=O%20CONTEXTO%20DE%20CRIA%C3%87%C3%83O%20DOS%20CURSOS%20DE%20BACHARELADO%20EM%20TURISMO%20NO%20BRASIL,-Mostrar%20registro%20completo&text=A%20partir%20dessa%20contextualiza%C3%A7%C3%A3o%20podemos,em%20novas%20%C3%A1reas%20do%20conhecimento.>>>. Acesso em: 23 de nov. 2021.

IWASSE, Lilian Fávoro Alegrânio. OLIVEIRA, Marcelo Rodrigues de. MACHADO, Roseli Belém. Modos de produção norteadores do trabalho educativo. XIII EDUCERE – Congresso Brasileiro de Educação. 2017. Disponível em:<https://educere.bruc.com.br/arquivo/pdf2017/23460_12103.pdf>. Acesso em: 02 de dez. 2021.

KANGERSKHI, Fabiana de Agapito. COSTA, Cristine Ferreira. AMORIM, Telma Pires Pacheco. Educação profissional em hospitalidade e lazer no IF-SC – Campus Garopaba: subsídios para formação de um itinerário formativo. X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. 2012. Disponível em:<<https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/9/86.pdf>>. Acesso em: 02 de dez. 2021.

MEIRA, Celso Maciel de. AMORIM, Mário Lopes. Cursos técnicos em turismo no contexto sócio histórico da educação profissional: concepções e significados. Universidade Tecnológica do Paraná – UTFPR. Silo Tips. 2017. Disponível em:<<https://silo.tips/download/cursos-tecnicos-em-turismo-no-contexto-socio-historico-da-educacao-profissional-c>>. Acesso em: 23 nov. 2020.

OLIVEIRA, Blenda Cavalcanti de. O trabalho docente na verticalização do Instituto Federal de Brasília. Universidade de Brasília. Programa de Pós-Graduação em Educação. Brasília, 2016. Disponível em:<https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/22656/1/2016_BlendaCavalcantedeOliveira.pdf>. Acesso em: 04 de mar. 2021.

PACHECO, Eliezer Moreira (Org.). Institutos Federais: uma revolução na educação profissional e tecnológica. Fundação Santilana, Ed. Moderna. São Paulo, 2011. Disponível em:<https://www.fundacaosantillana.org.br/wp-content/uploads/2019/12/67_Institutosfederais.pdf>. Acesso em: 28 de jan. 2022.

RICHARDSON, Roberto Jarry. **Pesquisa social: métodos e técnicas.** São Paulo: Atlas, 1999.

SAVIANI, Demerval. **Pedagogia histórico-crítica: primeiras aproximações.** 10. ed. São Paulo: Ed. Autores Associados, 2008.

SILVA, Iraneide Pereira. Competências Atuais e Emergentes dos Profissionais da Hotelaria Recifense. In **Revista Travessia**, ano VII, n 01, Olinda, 2005.