EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS: DESAFIOS DA FORMAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA EM GASTRONOMIA

Jonilson Costa Correia[1]

[1]*Universidade Federal do Maranhão, São Luís, Brasil (e-mail: jonilson.costa@ufma.br)*

Resumo: A pesquisa propôs desvelar perspectivas da relação entre a teoria e a prática no processo formativo de gastronomia. A metodologia utilizada foi qualitativa, o instrumento para coleta dos dados foi uma entrevista aplicada para 12 estudantes mulheres. As narrativas foram analisadas à luz da análise de conteúdo. Este estudo mostra que relação teoria e prática é importante no ensino gastronômico pois proporciona o entendimento das aprendizagens e da articulação entre escola e trabalho.

Palavras-chave: *Gastronomia; Teoria; Prática; Escola.*

INTRODUÇÃO

A temática e as questões sobre a Educação de Jovens e Adultos (EJA), são muito oportunas, dado o contexto educacional no Brasil e também no Maranhão, local onde aconteceu a presente pesquisa.

A questão essencial, da presente pesquisa, procura desvelar a partir das falas das estudantes da Educação de Jovens e Adultos Integrada à Educação Profissional (EJATEC/MA) – Gastronomia do Instituto Estadual de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (Iema), perspectivas em torno da relação entre a teoria e a prática no processo de formação nessa área.

A partir do exposto surge a seguinte questão: por que a junção entre teoria e prática é eficaz? Primeiramente porque exige uma metodologia de ensino e aprendizagem voltada para a realidade que valoriza o conhecimento prévio que o aluno adulto já possui, aproximando o aprendizado teórico de sua vivência

diária. Segundo Oferece qualificação de alta demanda, permitindo a geração imediata de renda familiar ou abertura do próprio negócio. E por fim, as aulas práticas possibilitam qualificação profissional alinhada às demandas do mundo do trabalho e,além disso, podem reduzir a evasão escolar típica da EJA.

Segundo Fortuna (2015), essa abordagem sobre a relação teoria e prática perpassa o compromisso existente dos sujeitos na construção de saberes e com a transformação da sociedade. E que dentro do processo pedagógico, teoria e prática precisam dialogar permanentemente, fugindo da ideia tradicional de que o saber está somente na teoria, construído distante ou separado da ação/prática. Na concepção de Freire, teoria e prática são inseparáveis tornandose, por meio de sua relação, práxis autêntica, que possibilita aos sujeitos reflexão sobre a ação, proporcionando educação para a liberdade. “A práxis, porém, é reflexão e ação dos homens sobre o mundo para transformá-lo. Sem ela, é impossível a superação da contradição opressor-oprimido” (FREIRE, 1987, p. 38).

Para contemplar o objetivo deste estudo, optou-se em realizar uma pesquisa empírica, como possibilidade de análise de um fenômeno epistemológico ainda recente no cenário das pesquisas sobre educação, que é a formação de sujeitos estudantes e trabalhadores da gastronomia, de modo particular na modalidade Educação de Jovens e Adultos.

Pela recenticidade da profissionalização em gastronomia e pesquisas sobre esse tema, no Brasil, esta ainda se depara com algumas barreiras teóricas e práticas, e ao mesmo tempo questões emergentes necessitam de respostas, mesmo que provisoriamente.

Embora a formação para esta área seja recente, nos últimos anos, estruturou-se uma ampla oferta de formação em gastronomia fundamentados sob a orientação das diretrizes dos cursos do eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer; e Produção Alimentícia.

Segundo Lahr (2004), a educação na área de hospitalidade e afins começou da necessidade de treinar pessoas para o trabalho, capacitando os aprendizes nas tarefas que lhes seriam delegadas, sem maiores preocupações em relação à crítica ou reflexão.

O surgimento dos cursos de gastronomia no Brasil — e a consequente formação e qualificação de recursos humanos para atender às exigências laborais do setor — ocorreram no momento de crescimento da demanda turística e da expansão do setor hoteleiro, nos anos 60/70 do século XX. Pode-se afirmar que isso se deu tardiamente, já que o surgimento e o desenvolvimento dos primeiros hotéis e restaurantes, no Brasil, datam do início do séc. XIX (CAMPOS, 2000).

Mas isso não significa que no início da atividade não houvesse uma formação de recursos humanos, ainda que precária e familiar, para atender ao incipiente mercado hoteleiro.

A partir do aparecimento de novas empresas hoteleiras nacionais entre os anos 70 e 80, o advento de redes internacionais, bem como a criação de novos pólos turísticos no território brasileiro e o aumento da demanda acarretou um desenvolvimento do setor turístico em geral, exigindo profissionais qualificados e especializados em todas as atividades ligadas ao turismo, dentre elas a gastronomia.

Entendemos aqui, que os primeiros cursos de gastronomia tinham o interesse em oferecer uma formação especializada e pragmática, que segundo Purin (2010) possibilitaria desenvolver apenas o necessário para o educando ser uma força de trabalho explorada.

A partir dessa raíz pragmática é que nos currículos dos cursos de gastronomia há sempre a preocupação em enfatizar a relevância da prática comparado à teoria da sala de aula. No Iema, por exemplo, um dos objetivos específicos apresentados no Projeto Político Pedagógico do EJATEC – Gastronomia diz o seguinte: “Possibilitar o conhecimento de técnicas alimentares e de manuseio, por meio de uma formação prática, considerando as necessidades regionais e as normas de segurança e qualidade” (IEMA, 2024).

Percebemos que esse objetivo está totalmente alinhado à uma proposta de ensino prático de técnicas e manuseio.

É a partir dessa reflexão que pretendemos aprofundar discussões sobre a Educação de Jovens e Adultos: desafios da formação teórico-prática em gastronomia no Iema, ou seja, a investigação questiona como os conteúdos das

disciplinas têm favorecido a relação teoria-prática para a formação do futuro técnico em gastronomia.

MATERIAL E MÉTODOS

A escolha dos caminhos metodológicos é complexa e recheada de partes que dialogam entre si sem seguir uma linearidade rígida, mas uma dialética constante que busca desvelar aspectos subjacentes nas narrativas dos sujeitos investigados. Para Morin e Diaz (2016), os percursos metodológicos ajudam a questionar e criticar, e só então submeter à análise dos dados.

Essa abordagem crítico-dialética “[...] é orientada pela visão do homem social e histórico, criador da realidade social e transformador desse contexto que mais favorece ao estudo das temáticas ou temas emergentes [...] (NOVIKOFF, 2010, p.34).

O método adotado para realização desta pesquisa foi de natureza qualitativa, cuja abordagem “verifica uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, isto é, significa compreender o mundo dos seres humanos, o que pensam, desejam, o que sabem e o que pretendem fazer. Suas crenças e suas convicções não podem ser excluídas, ou estimadas como algo externo ao assunto abordado (MORIN e DIAZ, 2016).

Este trabalho foi desdobrado da seguinte forma: o primeiro momento ocorreu o levantamento teórico-bibliográfico ancorado em estudos já realizados por teóricos anteriores pesquisas, a fim de ter certeza do método a ser trabalhado e, se está com delineamento correto (MARCONI; LAKATOS, 2001).

Em seguida realizamos a pesquisa de campo como uma forma de pesquisa direta, com o objetivo de obter mais informações sobre a temática. Nessa etapa da pesquisa aconteceu a coleta de dados por meio da aplicação de entrevista semiestruturada, com o intuito de extrair, das atitudes e respostas das participantes, sentimentos, opiniões e reações acerca do tema proposto.

Gil (2008) conceitua a entrevista como uma interação social, uma forma de coleta de dados, uma técnica na qual o investigador se apresenta ao investigado realizando perguntas com finalidade de obtenção de informações para a investigação. Por meio dessa abordagem, é possível acessar diversos aspectos

da vida social ou profissional do entrevistado, permitindo uma compreensão mais profunda do fenômeno estudado.

Para dar suporte às análises dos dados coletados na pesquisa buscou-se o apoio da técnica análise de conteúdo que, segundo Bardin (1977), configura um conjunto de técnicas de análise das comunicações, que utiliza procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens. A análise de conteúdo, neste trabalho, se apoia nas narrativas das alunas, que trazem o conhecimento, valores, ideias em relação a si e o ambiente de estudos.

Segundo Bardin (1977), pode-se descrever o conteúdo de uma comunicação, como a fala humana, como sendo rica e multifacetada, apresentando uma visão polissêmica que permite, de forma notável, ao pesquisador qualitativo uma ampla gama de interpretações, conforme ressalta Campos (2010).

Para incluir evidências empíricas tomamos como locus de estudo o Instituto Estadual de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (IEMA) localizado no Restaurante da Educação na Rua do Egito, 292, Centro, São Luís, MA onde funciona o curso técnico de Gastronomia (EJATEC).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nessa parte do trabalho apresentam-se os resultados e as discussões da pesquisa sobre as narrativas (dados qualitativos) das estudantes que responderam à entrevista.

Para coleta dos dados foram entrevistadas 12 estudantes (mulheres) que ingressaram na turma de 2024/2025 do Curso de Gastronomia do IEMA-EJATEC e, agora estão na segundo fase.

Arroyo (2005) menciona que, os sujeitos que compõem a EJA são “Jovens e adultos com rosto, com histórias, com cor, com trajetórias sócio-étnico-racial, do campo e da periferia” (p. 22).

As estudantes, da EJATEC-IEMA, trazem em sua história essas características. Tomando como referência um recorte de gerações é visível na pesquisa a presença de mulheres de várias idades, sendo 03 (três) entre 40 e 45 anos e 03 entre 50 e 55 anos de idade. As demais estão na faixa etária entre 19 e 30 anos.

As estudantes com idade entre 40 e 55 anos, são casadas ou divorciadas. Já aquelas que tem entre 19 e 30 anos, são solteiras.

A presença das mulheres no curso de Gastronomia-EJATEC pode refletir a maior resiliência e continuidade das mulheres nos estudos, um ponto que deve ser considerado ao planejar intervenções pedagógicas na EJA (SANTOS et al, 2023).

Foi perguntado às estudantes se elas estão trabalhando no momento ou se já tem uma profissão. A maioria, cerca de 70%, disse que já trabalha na área de gastronomia. São empreendedoras, trabalhadoras informais doceiras, boleiras e confeiteiras.

Esse dado é importante, pois revela um dos motivos da escolha do curso, ou seja, ter uma formação técnica que garante a elas um diploma e consequentemente acesso ao mercado de trabalho formal.

O sociólogo Randall Collins em sua obra A sociedade credencialista (1979) analisa como a educação funciona mais como um mecanismo de estratificação social e obtenção de "credenciais" (diplomas) do que como um treinamento técnico para o trabalho.

Sobre onde vivem essas mulhres, a maioria cerca de 70% mora distante do local onde o curso funciona. Destacar-se ques as aulas acontecem no tursno vespertino no centro da cidade de São Luís do Maranhão. Significa que essas mulheres dependem de transporte público para se desolcarem de sua casa para as aulas e vice versa.

Como afirma Cavalcante (2019), “a EJA é o território escolar das populações mais pobres, das mulheres negras e de periferia, dos trabalhadores não empregados, da população LGBTQI+, dos idosos, dos jovens em experiências turbulentas com a escolarização […]”.

Ao tratar desse grupo específico da Educação de Jovens e Adultos integrada à Educação Profissional em Gastronomia no IEMA aborda-se aqui temas sobre desigualdades educacionais e sociais e como essas desigualdades refletem nas trajetórias escolares das estudantes.

A seguir, apresentam-se as narrativas dos estudantes que participaram da pesquisa. É importante destacar que trabalhar com narrativas na pesquisa é

partir para a desconstrução/construção das próprias experiências, tanto do pesquisador como do sujeito da pesquisa.

Para Costa (1997, p. 8), “narrar é (re) construir verbalmente o presente, as lembranças, os desejos, é (re) elaborar a experiência individual no passado comum”, a narrativa como método está longe de certezas. Reconhece-se, desse modo, a parcialidade das informações coletadas e afirma-se que isso faz parte da metodologia adotada.

A questão principal foi se o conteúdo teórico trabalhado em sala de aula ajuda a desenvolver a prática na escola e nas atividades laborais das estudantes.

Quadro 01 – respostas das estudantes sobre conteúdo teórico trabalhado em sala de aula e sua articulação com a realidade

Alunas	Motivos explicitados
01	Na minha opinião deveria ter mais aulas práticas e visitas téncicas
02	Eu aguardava pelas práticas, mais aula na cozinha e então isso dia a desejar nessa parte.
03	Eu esperava mais práticas, aprender receitas, como elaborar pratos, não só teoria, na segunda etapa ser somente aulas práticas.
04	Eu esperava mais abrangência sobre a gastronomia
05	A escola poderia proporcionar mais recursos para os alunos, uma cozinha industrial com bancadas individuais ou dupla, onde falicilitaria aprender.
06	Os professores são excelentes, mas falta mais vivências práticas

Fonte: Trabalho de campo, 2025.

Esse quadro geral das respostas revela a preocupação das estudantes com sua aprendizagem na segunda etapa do curso. Segundo elas nesse processo a prática aparece como a dimensão mais importante, sugerindo nas entre linhas que ela é mediadora entre o ensino da sala de aula e a realidade concreta.

Segundo a grande maioria das entrevistados, a formação em gastronomia obtida por meio do Iema - gastronomia parece não explorar suficientemente a prática dessa profissão.

Nesse sentido, questionou-se junto às alunas do curso de gastronomia - EJATEC como percebem a relação teoria-prática neste curso. Estas descrevem que:

Quadro 02 - Respostas sobre a prática como mediadora entre a sala de aula e a realidade concreta

Motivos Explicitados	Alunas nº
Na minha opinião deveria ter mais aulas práticas e visitas téncicas. Eu aguardava pelas práticas, mais aula na cozinha e então isso dia a desejar nessa parte. Eu esperava mais práticas, aprender receitas, como elaborar pratos, não só teoria, na segunda etapa ser somente aulas práticas. Os professores são excelentes, mas falta mais vivências práticas	04

Fonte: Trabalho de campo, 2025.

É preciso considerar que os estudantes da EJA são muito diferentes na sua postura em relação a sua própria educação, quando comparados com estudantes que progrediram no sistema educacional sem qualquer envolvimento com o "mundo real", como foi dito anteriormente a maioria das estudantes que participaram da pesquisa são trabalhadoras, empreendedoras no ramo da gastronomia, e isso justifica as suas falas.

Nesse sentido, Mucchielli (1980) ressalta que formação de adultos não pode ser feita apenas pelo sistema escolar tradicional, devido a resistência dos adultos à “volta escola”, ao sentimento de que os conhecimentos de tipo escolar não servem para quase nada na vida profissional, impossibilidade de dissociar e manter separados os conhecimentos, de dissociar teoria e comportamento prático numa situação profissional, e a formação do adulto no meio profissional está a tal ponto relacionada com esse meio, que ele a impede, a neutraliza ou, pelo contrário, a favorece. O significado de sua formação depende do ambiente profissional, da natureza das relações humanas dentro desse organismo social.

Um outro aspecto relevante nessa análise é que quando uma estudante diz que “*na minha opinião deveria ter mais aulas práticas e visitas téncicas”*, ela destaca as visitas técnicas como uma estratégia pedagógica utilizada para (re)

conhecimento o mercado de trabalho, ou seja, dos possíveis lugares onde trabalharão.

Segundo Monezi (2005) visita técnica é de extrema importância como ferramenta de ensino para o professor, um apoio que o auxilia na condução das aulas, e o que é mais importante, permite ao aluno o contato com a aplicação prática dos conteúdos aprendidos em sala de aula.

Outras respostas das alunas apresentam

Quadro 03-Respostas sobre outros temas da relação teoria e prática no curso de gastronomia-EJATEC

Motivos Explicitados	**Alunas nº**
Eu esperava mais abrangência sobre a gastronomia. A escola poderia proporcionar mais recursos para os alunos, uma cozinha industrial com bancadas individuais ou dupla, onde falicilitaria aprender.	02

Fonte: Trabalho de campo, 2025.

A primeira fala diz a respeito à limitação de temas teóricos e práticos abordados durante o curso, ou seja, provavelmente a estudante esperava que o currículo tenha percursos formativos específicos somente sobre gastronomia, mas como se trata da Educação de Jovens e Adultos articulada à Educação Profissional e Tecnológica se torna impossível essa prática. Pois, o objetivo do curso não é somente favorecer uma aprendizagem instrumental e funcional de técnicas gerenciais e de processos alimentícios, mas também integrar os sujeitos a uma sociedade plural e globalizada.

Pois considerando em seu artigo 37, a Educação de Jovens e Adultos é ratificada na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB/1996), destinando-se a jovens e adultos que não tiveram acesso ou continuidade de estudos no ensino fundamental e médio na idade própria.

Durante muitos anos, de acordo com Nogueira (2013) a EJA “caracterizou-se por um modelo de suplência e de alfabetização, com caráter eminentemente compensatório” (p.6), na maioria das vezes, com o único objetivo de certificar mão-de-obra para o mercado de trabalho. “Constituía-se em uma educação modular, fragmentada e conteudista, contribuindo para a manutenção da

subescolarização das pessoas e para a ampliação da demanda da EJA" Nogueira (2013, p. 6). De acordo com a legislação vigente, espera-se que a modalidade EJA cumpra seu papel de preparar o cidadão para o pleno exercício da cidadania.

Sobre a EJA articulada à EPT (Educação de Jovens e Adultos integrada à Educação Profissional e Tecnológica) tem como objetivo principal garantir a inclusão social e a emancipação do estudante. Ela permite que o aluno conclua o Ensino Fundamental ou Médio ao mesmo tempo em que aprende uma profissão.

A segunda narrativa do quadro 02 *"A escola poderia proporcionar mais recursos para os alunos, uma cozinha industrial com bancadas individuais ou dupla, onde falicilitaria aprender".* Trata-se de uma questão estrutural para atender uma demanda interna do curso que facilitaria o processo de aprender e ensinar. Entendemos que esses desafios estruturais e logísticos precisam ser superados para garantir a plena execução dos objetivos do curso. Pois, como pode possibilitar o conhecimento de técnicas alimentares e de manuseio sem suporte de estruturas adequadas e recursos?

O estudo de Muñoz et al. (2012) sobre a formação profissional em gastronomia no México revela paralelos importantes com os desafios enfrentados no Iema, segundo este autor a formação em gastronomia precisa ser compatível com os critérios do mercado e contribua diretamente para o fortalecimento dos setores gastronômicos e turísticos.

Por isso, é fundamental que o Iema - gastronomia busque soluções estratégicas para modernizar seus laboratórios, fortalecer a formação docente e estabelecer um diálogo mais próximo com o mercado de trabalho.

CONCLUSÃO

As discussões sobre Educação de Jovens e Adultos e qualificação profissional têm sido amplamente debatidas recentemente como uma forma de conhecer as propostas de formação de pessoas para atender o mercado de trabalho, mas também entender como as pessoas se formam.

É relevante ressaltar que, apesar dos diversos debates, ainda há muito a ser realizado sobre pesquisas como esta que teve o objetivo de desvelar a partir das

falas das estudantes da Educação de Jovens e Adultos Integrada à Educação Profissional (EJATEC/MA) – Gastronomia do Instituto Estadual de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (Iema), perspectivas em torno da relação entre a teoria e a prática no processo de formação nessa área.

E para atingir os objetivos foram considerados dados qualitativos que se concretizam em narrativas das doze estudantes entrevistadas.

Barreto e Barreto (2011), afirma que é essencial compreender a dimensão humana dos indivíduos envolvidos no cenário da pesquisa. Isso implica perceber seus valores, desafios, atitudes, queixas, relações interpessoais e perspectivas e, portanto, ao apreender esses aspectos do cotidiano individual e coletivo buscar formas de superar os problemas através de políticas de educação, emprego e renda.

É importante destacar que o objetivo geral proposto desde o início conseguiu dar conta do estudo, principalmente com a aplicação do instrumento entrevista semiestruturada e da técnica de análise qualitativa (análise de conteúdo) com a qual se pode construir as análises das falas das participantes da pesquisa.

Portanto, o modelo de análise das falas conseguiu materializar no texto o pensamento, às perspectivas do coletivo e também de cada indivíduo participante do estudo.

Percebemos que as falas são diversas, mas ao mesmo tempo formam um todo coerente ao trazer elementos comuns entre si.

Este trabalho não encerra as pesquisas sobre a EJA e qualificação profissional em gastronomia no Maranhão, é apenas um incentivo a novos estudos sobre esta temática.

AGRADECIMENTOS

Ao Programa de Pós-Graduação em Educação – Conhecimento e Inclusão Social da Universidade Federal de Minas Gerais.

REFERÊNCIAS

ARROYO, Miguel G. **Educação de Jovens e Adultos**: um campo de direitos e de responsabilidade pública. Petrópolis: Vozes, 2006.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo Lisboa**. Edições 70, 1977.

CAMPOS, J. R. V. **A evolução da educação profissional em hotelaria no Brasil**: o caso SENAC de São Paulo como referência na área. 2000. 141 p. Dissertação (Mestrado) – Universidade de São Paulo. São Paulo, 2000.

CAVALCANTE, Janayna. Educação de Jovens e Adultos na ordem pós-democrática: desaparecimento da modalidade e invisibilidade institucional. **Revista e-Curriculum**, v. 17, n. 3, p. 1123-1143, 2019.

COSTA, C. B. Uma história sonhada. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 17, n. 34, p. 52-65, 1997.

FORTUNA, Volnei. A Relação Teoria e Prática na Educação em Freire. **Rev. Brasileira de Ensino Superior**, 1(2): 64-72, out.-dez. 2015

FREIRE, P**. Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

IEMA. **Projeto Político Pedagógico** – Unidade Vocacional Gastronomia. São Luís – MA, 2024.

LAHR, M. C. **O profissional da hotelaria**: uma abordagem exploratória de sua formação. 2004. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2004.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos metodologia científica**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2001.

MONEZI, C. A. A Visita Técnica como Recurso Metodológico Aplicado ao Curso De Engenharia. **XXXIII COBENGE**. Campina Grande, 2005.

MORIN, E.; DELGADO DÍAZ, C. J. **Reinventar a Educação**: abrir caminhos para a metamorfose da humanidade. São Paulo: Palas Athena, 2016.

MUCCHIELLI, Roger. **A formação de adultos**; tradução Jeanne Marie Claire Pucheu; revisão Estela dos Santos Abreu. São Paulo: Martins Fontes, 1980.

MUÑOZ, I., Tamayo Salcedo, A. L., & Hernández Heredia, C. Formação profissional da gastronomia em instituições públicas no México. **Revista Electrónica Actualidades Investigativas en Educación**, 2012.

NOGUEIRA, Lucia Rodrigues; FARIAS, Adriana Medeiros. O docente da educação de jovens e adultos e o desenvolvimento de suas ações pedagógicas. In: Os desafios da escola pública paranaense na perspectiva do professor PDE, Artigos. **Cadernos PDE** - vol I, versão on-line. Governo do Estado do Paraná, 2013.

NOVIKOFF, C. **Metodologia da pesquisa científica**, (Apostila de metodologia da pesquisa científica Biblioteca Nacional). Rio de Janeiro, 2007.

PURIN, Paola Cardoso. Trabalho e Educação: reflexões e implicações. In FRANZOI, Naira Lisboa (Org.). **Trabalho, trabalhadores e Educação**: conjecturas e reflexões. Porto Alegre: Evangraf: UFRGS, 2010.

SANTOS, A. N. S. dos. Et al. A Educação de jovens e adultos (EJA) no Brasil – Desafios e perspectivas no currículo e metodologias à luz da LDB. **Revista Aracê**, São José dos Pinhais, v.7, n.4, p.,2025

SAVIANI, D. **Pedagogia histórico-crítica**: primeiras aproximações. 11. Ed. Campinas: Autores Associados, 2011.