

**Análise de uma Ferramenta de Gestão para o  
Desenvolvimento da Atividade Docente: um estudo de caso**

**Autor: CRISTIANA PURCELL**

Email: cristiana.purcell@al.senac.br

**Resumo:** A habilidade de planejar é uma das incontáveis atividades desenvolvidas pelo homem e que merece ênfase, haja vista que é por meio do planejamento que o ambiente a sua volta é controlado consonante com as suas necessidades. Este estudo buscou analisar a contribuição da ferramenta “Panorama” para o planejamento da atividade docente, e consequentemente para o aperfeiçoamento do docente. Como ferramenta metodológica, foram aplicados questionários aos docentes que permitiram entender como o uso do “Panorama” contribuiu para a sua organização e para o seu desempenho. Concluímos assim, que a atividade docente teve uma significativa melhora quando houve a utilização do “Panorama”, de modo que contribuiu com o seu aperfeiçoamento durante o planejamento das aulas.

**Palavras-chave:** Docência (superior). Desenvolvimento (humano). Planejamento.

### **Introdução**

A história da evolução humana, desde a pré-história, nos permite observar que a divisão e a organização do trabalho foram necessárias e importantes para a sua sobrevivência. Segundo Cruz (2013, p.12), “cada membro dos primitivos grupos de hominídeos tinha um “papel funcional” na comunidade em que vivia”. Desta forma, é admissível pressupor que a divisão de trabalhos, bem como o ordenamento das atividades, era um meio de hierarquização no processo organizacional, elencando as responsabilidades por determinadas tarefas, o prazo de sua execução, delegando assim poderes para a realização de determinado trabalho.

Sendo assim, o trabalho humano apareceu de forma instintiva e voltada a sua própria sobrevivência. Com o desenrolar do tempo, o homem, demonstra sinais evidentes do desenvolvimento da inteligência, passou a realizar um trabalho de organização, dirigido a defesa e a sua preservação.

Este processo de desenvolvimento da humanidade foi vagaroso ao passar dos milhões de anos que precederam as grandes civilizações do ocidente. Esse percurso evolutivo do homem está marcado por distintas fases ou etapas, que retratam o desenvolvimento de técnicas rudimentares, seguindo depois para a descoberta da agricultura, da noção de posse e de produto, da fase industrial até a pós-industrial (DE MASI, 1999).

A racionalidade e a consciência procedentes da organização do trabalho refletem diretamente no desenvolvimento da própria evolução humana, por meio da sua habilidade de comunicar, articular e falar, estabelecendo formas de interação humana e social e transformando o homem em sujeito de sua própria história (BARROCO, 2005).

No meio acadêmico, a organização do trabalho apresenta propriedades particulares ao planejamento e controle das atividades. São nestes espaços de formação, tomados por

pensamentos e pela ação de interlocutores, que a forma como a organização do trabalho pedagógico é apresentada, produz rumos que podem orientar a uma prática renovadora. Por este motivo, ao observar a gestão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia em uma Instituição de Ensino Superior - IES privada, verificou-se que, a princípio, ele possuía características organizacionais semelhantes aos demais cursos superiores, fossem eles bacharelados ou tecnológicos, principalmente quando observada a necessidade da organização dos processos acadêmicos.

Ao longo de seis anos, acompanhando a docência e a coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, e a partir da implantação de uma ferramenta postulada para o processo e organização do trabalho acadêmico, foi possível vivenciar o diferencial deste curso em relação a outros cursos superiores da mesma área em Alagoas, sobretudo pelo volume de aulas práticas e pela quantidade de receitas pré-selecionadas, adequadas e organizadas pelos docentes, em um documento denominado Protocolo de Aula Prática (PAP), para a execução dos alunos.

Os PAP's (Figura 1) são documentos que norteiam, não só o docente, mas também o aluno, na preparação que será realizada durante cada aula prática, informando o nome da receita, os objetivos da aula, as quantidades a serem utilizadas de cada insumo, o seu modo de preparo e também quais utensílios devem ser utilizados. Este registro possibilita o desenvolvimento das atividades predefinidas para o processo de ensino e aprendizagem, permitindo um constante ajuste e adequação às condições existentes, exigindo do docente uma permanente atualização de sua capacidade técnica e um possível crescimento enquanto docente.

Além disso, é de responsabilidade do docente, por semestre, revisar todos os PAP's, observando a quantidade de cada insumo a ser utilizado, os utensílios e equipamentos que deverão estar disponíveis durante as aulas, verificar a necessidade da substituição de algum insumo, tendo como norte a sua disponibilidade de acordo com a sazonalidade e também atualizações quanto ao conteúdo, possibilitando inclusive, acrescentar novas receitas e/ou substituir algumas delas.



[illegible]

Figura 1: Exemplo de Protocolo de Aulas Práticas (PAP).

Fonte: produzido pelo docente Gustavo Gaeta, 2018.

Associando ao uso dos PAP's tem-se o “Panorama”. A versão inicial deste atendia a necessidade de informações básicas que posicionavam o docente diante da equipe técnica que preparava suas aulas práticas de acordo com o assunto abordado, além do horário, oportunizando ao técnico determinar o laboratório de cozinha mais adequado àquela aula.

As informações contidas no “Panorama” permitiram também que os alunos se organizassem com antecedência, diante de quais tipos de aula deveriam ter, quais preparações – descritas nos PAP’s detalhadamente – deveriam ser executadas, possibilitando que os alunos estudassem antecipadamente os Protocolos de Aulas Práticas que seriam aplicados conforme o cronograma estabelecido.

Conforme a Figura 2 é possível considerar as variáveis observadas no primeiro modelo elaborado para gerenciar as atividades práticas apenas do docente. Neste modelo, o docente preencheu seu cronograma de acordo com o calendário acadêmico informado pela instituição de ensino, atendendo a necessidade de carga horária de cada unidade curricular, neste caso especificamente, somente observando as demandas das aulas práticas.

DATA	DISCIPLINA	PERÍODO	TIPO	ASSUNTO	HORÁRIO
23/10/17	INICIAÇÃO A ENOFILIA	1ª	P	DEGUSTAÇÃO BRASIL - V&F	08:00 às 09:30
23/10/17	COZINHA FRIA	2ª	D	GAZPACHO ANDALUZ / VICHYSSOISE / SOPA DE ABÓBORA COM CURRY	09:40 às 11:10
24/10/17	INICIAÇÃO A ENOFILIA	1ª	P	DEGUSTAÇÃO BRASIL - V&F	18:50 às 22:00
24/10/17	COZINHA FRIA	2ª	D	GAZPACHO ANDALUZ / VICHYSSOISE / SOPA DE ABÓBORA COM CURRY	18:50 às 22:00
24/10/17	COZINHA MEDITERRÂNEA	3ª	P	HARISSA / BEKKOULA / CHEMOULA / FRANGO MARROQUINO / COUSCOUZ	08:00 às 09:30
25/10/17	COZINHA DAS AMÉRICAS	4ª	P	TORTILLA 1 E 2, GUACAMOLE, SALSA VERDE, FRUJOLE REFRITOS	09:40 às 11:10
25/10/17	COZINHA MEDITERRÂNEA	3ª	P	HARISSA / BEKKOULA / CHEMOULA / FRANGO MARROQUINO / COUSCOUZ	18:50 às 22:00
25/10/17	COZINHA DAS AMÉRICAS	4ª	P	TORTILLA 1 E 2, GUACAMOLE, SALSA VERDE, FRUJOLE REFRITOS	09:40 às 11:10

Figura 2: Exemplo de “Panorama” – primeiro modelo.

A partir deste modelo de ferramenta, voltada para a gestão do docente, o “Panorama” recebeu um novo olhar, possibilitando que fosse utilizada como ferramenta de controle e gestão da coordenação do Curso Superior em Gastronomia investigado, mas sempre com um olhar direcionado para o planejamento das aulas práticas.

O “Panorama” inicial foi desta forma adaptado e potencializado a este novo nível de gestão, incorporando novas variáveis, tornando-o mais abrangente: data e dia da semana, docente, unidade curricular, período, tipo, assunto, horário, laboratório e número de bancadas ocupadas, conforme demonstra na Figura 3.

DATA	DIA	PROF.	DISCIPLINA	PERÍODO	TIPO	ASSUNTO	HORÁRIO	LAB.	Nº BANCADAS
23/10/17	segunda	Ananda	LANCHES	2ª	P	BOLINHO DE QUEIJO/BOLINHO DE CAMARÃO/POUTINE	18:50 às 22:00	COZINHA	3
23/10/17	segunda	Ridina	COZINHA DAS AMÉRICAS	4ª	P	TORTILLA 1 E 2/GUACAMOLE/SALSA VERDE/FRUJOLE REFRITOS	09:40 às 11:10	COZINHA	4
24/10/17	terça	Pollyany	CONFEITARIA AVANÇADA	4ª	P	MACARONS - CHOCOLATE/COLORIDO/BRIGADEIRO DE AMENDOAS/ BRIGADEIRO DE CAFÉ/LEMON CURD/ BRIGADEIRO BRANCO	08:00 às 11:10	PANIFICAÇÃO	4
24/10/17	terça	Ananda	LANCHES	2ª	P	BOLINHO DE QUEIJO/BOLINHO DE CAMARÃO/POUTINE	09:40 às 11:10	COZINHA	4
24/10/17	terça	Tina	COZINHA MEDITERRÂNEA	3ª	P	HARISSA / BEKKOULA / CHEMOULA / FRANGO MARROQUINO / COUSCOUZ	18:50 às 22:00	COZINHA	4
25/10/17	quarta	Marco	COZINHA BRASILEIRA	2ª	P	ARROZ CARRETEIRO / FURUNDUM / MACARRÃO DE COMITIVA	08:00 às 11:10	COZINHA	3
25/10/17	quarta	Gustavo	PANIFICAÇÃO	4ª	P	ROSCA DE COCO / SONHIDONUTS	08:00 às 11:10	PANIFICAÇÃO	4
25/10/17	quarta	Pollyany	CONFEITARIA BÁSICA	3ª	P	MACARONS - CHOCOLATE /COLORIDO/BRIGADEIRO DE AMENDOAS/ BRIGADEIRO DE CAFÉ/LEMON CURD	18:50 às 22:00	PANIFICAÇÃO	4
25/10/17	quarta	Marco	COZINHA BRASILEIRA	2ª	P	ARROZ CARRETEIRO / FURUNDUM / MACARRÃO DE COMITIVA	18:50 às 22:00	COZINHA	3
26/10/17	quinta	Gustavo	COZINHA FRIA	2ª	D	GAZPACHO ANDALUZ / VICHYSSOISE / SOPA DE ABÓBORA COM CURRY	08:00 às 09:30	SALA E BAR	5
26/10/17	quinta	Ridina	COZINHA DAS AMÉRICAS	4ª	P	TORTILLA 1 E 2, GUACAMOLE, SALSA VERDE, FRUJOLE REFRITOS	09:40 às 11:10	COZINHA	4
26/10/17	quinta	Tina	GASTRONOMIA NUTRICIONAL	3ª	P	SALADAS CLÁSSICAS	08:00 às 11:10	PANIFICAÇÃO	5
26/10/17	quinta	Thiago	COZINHA ASIÁTICA	3ª	P	TOM KHA GAI/SOM TAM	09:40 às 11:10	COZINHA	6
26/10/17	quinta	Tina	INICIAÇÃO A ENOFILIA	3ª	P	DEGUSTAÇÃO BRASIL - V&F	09:40 às 11:10	SALA E BAR	1
26/10/17	quinta	Gustavo	PANIFICAÇÃO	4ª	P	PÃO DE BATATA/PÃO DE CENOURA	18:50 às 22:00	PANIFICAÇÃO	4
27/10/17	sexta	Tina	COZINHA MEDITERRÂNEA	3ª	P	HARISSA / BEKKOULA / CHEMOULA / FRANGO MARROQUINO / COUSCOUZ	08:00 às 11:10	COZINHA	4
27/10/17	sexta	Pollyany	CONFEITARIA AVANÇADA	4ª	P	MACARONS - CHOCOLATE/ COLORIDO/BRIGADEIRO DE AMENDOAS/ BRIGADEIRO DE CAFÉ/LEMON CURD	18:50 às 22:00	PANIFICAÇÃO	4
27/10/17	sexta	Juliana	COZINHA FRANCESA	3ª	P	FESTIVAL DE COZINHA FRANCESA	18:50 às 22:00	COZINHA	5

Figura 3: Exemplo de “Panorama” segundo modelo.

Com o segundo modelo da ferramenta “Panorama”, foi possível observar a importância do aprimoramento para a realização das aulas práticas por diversos fatores: evitar o “choque” de horários das unidades curriculares para utilização dos laboratórios; dispor as unidades curriculares relacionadas



aos seus respectivos laboratórios; possibilitar a organização das compras de

4

insumos gerando economia; sequenciar as aulas com insumos afins minimizando o desperdício; nortear a equipe técnica de laboratório na preparação, distribuição e suporte de insumos e materiais das respectivas aulas e, principalmente avaliar e estimular o potencial da equipe docente e técnica.

Diante do “Panorama”, foi possível organizar os horários dos laboratórios, oportunizando com que aulas práticas de outros Cursos, a exemplo do Curso de Nutrição e do Curso de Fisioterapia, também pudessem ser ministradas concomitantemente às aulas do Curso de Gastronomia. Para este processo organizacional, foi necessário estruturar, um modelo de ferramenta denominada “Panorama”, que se adequasse e atendesse as necessidades da gestão acadêmica, e que pudesse dar não só uma cronologia, mas também uma sequencialidade dentro de cada unidade curricular e, por conseguinte, entre as demais, indicando data e dia, hora, turma, turno, quais receitas, qual o docente responsável, qual a unidade curricular vinculada, quantidade de bancadas ocupadas e qual laboratório a ser utilizado.

Tanto os “PAP’s” quanto o “Panorama” foram incorporados como instrumentos de sistematização, tendo sido implantados inicialmente como projeto piloto e, enquanto objeto de pesquisa, foi instrumento de um trabalho de estudo de caso de uma das linhas do programa de mestrado com o enfoque na contribuição para processos de gestão em meios acadêmicos, especialmente trabalhando com laboratório e gestão de insumos. Este trabalho, ora apresentado, representa o resultado do percurso de acadêmico-laboral.

### **Problema, questões de investigação e objetivos**

De acordo com Brillant-Savarin (1995), a gastronomia é o conhecimento estabelecido nas necessidades do homem, no tocante à alimentação. A gastronomia governa a vida inteira do homem, conclui Savarin. Por inúmeras vezes, ela esteve associada à arte e ciência no cotidiano do homem, referindo-se, inclusive, aos seus hábitos alimentares, no entanto no campo científico, a Gastronomia é recente, especialmente no Brasil.

Em meados da década de 1990, a Gastronomia é introduzida no Brasil pelos *chefs* de cozinha vindos, principalmente, da França em busca de desafios, bem como pesquisar os produtos brasileiros, preferencialmente as frutas da Amazônia e Nordeste. Neste mesmo período, a profissão de cozinheiros era realizada principalmente por “pessoas sem qualificação, em boa parte, imigrantes vindos do Nordeste, e que tentavam a vida como operários, pedreiros ou nas cozinhas de restaurantes” (BIANCO, 1999 *apud* Monteiro, 2011, p. 197).

O primeiro curso na área para a formação de cozinheiros no Brasil foi estabelecido em 1969, pelo Serviço Nacional de Aprendizagem - SENAC, em Águas de São Pedro, interior de São Paulo (MONTEIRO, 2011), ofertado gratuitamente para alunos carentes financeiramente, com o perfil de qualificar a mão de obra, profissionalizar e lançar rapidamente ao mercado indivíduos aptos, suprimindo uma demanda crescente do setor, na década de 1970.

Assim, o próprio Senac, em 1994, em Águas de São Pedro, saiu na frente abrindo o primeiro curso nominado Cozinheiro Chefe Internacional, em parceria com o *The Culinary Institute of America*. No

corpo docente estavam, em grande parte, *chefs* internacionais com larga experiência, oriundos

5

dos Estados Unidos e outra parte por *chefs* reconhecidos que já moravam no Brasil. Este foi o primeiro curso remunerado e destinado a um segmento restrito. Um curso totalmente elitizado, de alto padrão. De acordo com Campos (2000, p. 129), o curso tinha 32 alunos, dos quais 30 já tinham curso superior, dispostos a aprender um novo conceito de cozinha. Desponta nesse contexto a relevante valorização do profissional *chef* de cozinha.

Por se tratar de aspectos que norteiam a preservação da humanidade, costumes e hábitos, abrangendo a culinária, as bebidas e o conhecimento de cada povo, um legado transmitido de geração em geração, é que a Gastronomia se tornou, também, objeto do interesse de estudo no ensino superior.

Ao final da década, aparecem os primeiros cursos superiores de Gastronomia no país: o Curso de Bacharelado em Turismo com Habilitação em Gastronomia na Universidade do Sul - UNISUL, em Florianópolis; o Curso Superior de Formação Específica em Gastronomia no formato sequencial na Universidade Anhembi Morumbi em São Paulo; e o Curso de Gastronomia nas modalidades sequencial e graduação na Universidade do Vale do Itajaí – Univali, em Balneário Camboriú (MIYAZAKI, 2006 *apud* HEBBEL, 2011).

Em 2000, abre o SENAC de São Paulo suas portas ofertando o Curso de Tecnologia em Gastronomia, possibilitando aos egressos deste curso seguir carreira prática em cozinhas profissionais ou na área acadêmica (COSTA, 2011).

Partindo desse marco, novos cursos de gastronomia foram criados em universidades e faculdades públicas e particulares, aprovados pelo Ministério da Educação e Cultura – MEC. Segundo o Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas - INEP, em 2015, o número de instituições que disponibilizavam o Curso de Gastronomia cresceu cerca de 30%, chegando a 146, sendo 132 instituições particulares e 14 públicas. Em 2016, a crescente continuou; houve um aumento de cerca de 16%, das quais 152 são privadas e 17 públicas, totalizando 169 instituições. Já em 2017, houve um crescimento inferior a 10% e as principais instituições que sofreram com o fechamento foram as públicas em detrimento às particulares que continuaram a ampliar a oferta.

Os cursos superiores bacharelados, licenciaturas ou tecnológicos, são regulamentados pelo Ministério da Educação em âmbito nacional. Em Maceió, Alagoas, estão cadastrados e autorizados pelo Ministério da Educação e Cultura (eMEC, 2019), cinco Cursos Superiores de Tecnologia (CST) em Gastronomia, entre elas, está o CST em Gastronomia, objeto deste estudo.

Para garantia de sua qualidade são estabelecidos parâmetros para autorização e instrumentos avaliativos. Não obstante, cada instituição tem autonomia para gerir e modelar os planos e execução dos cursos em função de variáveis contextuais, plurais e regionais. Para atingimento do conceito máximo e garantir a manutenção da oferta do curso, é fundamental que a instituição e sua equipe adotem estratégias e implantem ferramentas que sistematizem as ações e o monitoramento de correspondência dos indicadores. Diante disso, que ferramentas podem atender a essa finalidade? Mesmo a área de Gastronomia sendo recente, é possível configurar instrumentos com características específicas para as necessidades de cursos dessa natureza? Essas questões refletem a pertinência do

presente trabalho e objetiva-se, portanto, verificar a

6

aplicação de instrumentos advindo dessa perspectiva, bem como a pertinência e contribuições ao processo das aulas práticas em laboratório.

### **Metodologia**

Para realizar esta pesquisa, foi seguida uma abordagem qualitativa e de caráter exploratório, que, conforme Lakatos e Marconi (1991), possui interesses práticos e os resultados devem ser aplicados ou usados na solução de problemas que acontecem na realidade. Com relação aos meios de investigação, esta pesquisa se configura como um estudo de caso por um determinado espaço temporal.

A pesquisa foi realizada em dois aspectos: a bibliográfica e a abordagem de campo por meio de entrevista. Em relação à entrevista, a investigação foi desenvolvida de forma estruturada junto a um grupo de nove docentes da IES, correspondendo a 100% do total de docentes do referido curso. A escolha por este grupo justificou-se pelo fato de realizarem aulas teórico-práticas dos componentes curriculares obrigatórios da matriz do curso, nos quais há a necessidade do uso do

“Panorama” para a organização, planejamento e acompanhamento por parte da coordenação do referido curso.

As entrevistas realizadas em agosto de 2019, foram organizadas em seis perguntas questões relativas à utilização do “Panorama” e como a ferramenta era usada no dia a dia acadêmico para o exercício da docência. Nossa busca estava em identificar o seguinte questionamento: De qual forma o “Panorama” poderia contribuir para o desenvolvimento do potencial do docente?

As entrevistas foram gravadas em áudio, reproduzidas e contextualizadas, baseada na análise de conteúdo (BARDIN, 2010), onde procurou-se demonstrar, na perspectiva da fala dos docentes entrevistados. Para Bardin (2010), a análise de conteúdo é constituída de diferentes técnicas e o que se procura é retratar a ideia transmitida no processo de conversação, seja feito por meio de textos ou falas. O autor sintetiza explicando que o funcionamento e o objetivo da análise de conteúdo simplesmente são uma compilação de técnicas de análise das informações que visam

alcançar, por mecanismos, sistemáticos e objetivos de detalhamento do conteúdo das mensagens, evidências que admitam a compreensão de conhecimentos referentes às condições de produção/recepção destas mensagens.

Os docentes que participaram das entrevistas, receberam códigos com a letra maiúscula “P”, correspondente a docente e numerais que variaram entre 01 a 09, fazendo a respectiva correspondência com a ordem de questões realizadas, identificadas como “Q” e numeradas de 01 a 06, buscando assim resguardar a identidade de cada um, bem como a imparcialidade e a privacidade das respostas dadas.

Em seguida, foram agrupados os comentários, de acordo com a concordância entre eles, que terminaram por formalizar as categorias de análise, demonstradas e discutidas neste estudo. As informações apuradas foram tratadas de modo que pudessem ser consideráveis. A análise dos dados fundamentou-se unicamente nas declarações dos docentes, agrupando as palavras chaves de cada



pergunta formulada.

7

Em essência buscou-se analisar como o planejamento semestral das aulas práticas, utilizando o Panorama, colaborou ou contribuiu para a organização e, conseqüentemente com o desempenho de cada docente participante.

### **Análise de dados e discussões**

Devido à quantidade de variáveis envolvidas para a organização do processo acadêmico e por necessidade organizacional, a utilização do “Panorama”, torna-se o marco de referência para o planejamento do semestre das unidades curriculares que contemplassem a prática laboratorial. Para que esta ferramenta de gestão tenha a eficiência desejada, é necessária a realização de um planejamento, já que, de acordo com Perrone (2006, p.62), “o processo de planejamento é conseqüentemente, indispensável, para um processo decisório evolutivo sadio”, ou seja, é a partir do planejamento que é construído o “Panorama” semestral e é baseado nele, que são desenvolvidos meios para asseverar a qualidade e o efetivo desempenho das atividades de toda a equipe técnica no uso da ferramenta.

Mas se o planejamento é o marco inicial do processo de construção do “Panorama” semestral, é mais que relevante analisar de forma crítica a opinião dos atores envolvidos nesse primeiro momento; é necessário questionar os docentes ministrantes das aulas práticas sobre a visão que os mesmos têm sobre a eficiência da ferramenta em questão e sua contribuição em seu desempenho profissional.

Sendo assim, nada mais pertinente do que realizar a análise do “Panorama” como uma ferramenta de gestão, que possibilita o desenvolvimento dos docentes, norteados sobre seu planejamento semestral, podendo influenciar diretamente na qualidade das aulas ministradas. Sobre o questionamento a respeito da utilização do “Panorama” como ferramenta organizacional, a resposta quanto ao seu uso foi unânime de forma positiva. Diante dessa constatação, é possível afirmar que houve empenho, por parte dos docentes, em utilizar a ferramenta, buscando assim a solução para um melhor desempenho na organização das suas atividades acadêmicas. De acordo com as respostas dadas pela grande maioria, o “Panorama” possibilita a organização do semestre letivo, a sequência das aulas e principalmente com o foco nas aulas em laboratório. Transcrevendo P07 “A utilização do “Panorama” facilita o desenvolvimento, a integração e o conhecimento de todos (docentes, alunos e coordenação). Este “Panorama” faz com que a gente tenha desenvoltura maior para conseguir organizar as aulas e transmitir para nossos alunos”. A narrativa deste docente pode ser facilmente constatada, observando a narrativa de Grönroos (1985) a respeito das informações como meios de acesso e ao modo como os colaboradores realizam suas atividades e como se relacionam com o cliente, neste caso, os alunos. De acordo com os P02, P03 e P09, o “Panorama” possibilita o planejamento e organização das aulas, mantendo um fluxo lógico e contínuo das aulas programadas. “O “Panorama” organiza o cronograma de aulas práticas, possibilita que o docente enxergue todo o semestre e facilita na utilização das cozinhas da faculdade”, descerra P09.

Desta forma, é interessante pontuar que o P06 e o P08 utilizam em seu relato, os verbos “controlar” e

“otimizar”, conforme tabela 6 e indicam que o planejamento realizado por eles, está

8

relacionado a uma melhor utilização do tempo durante a elaboração das aulas, contribuindo assim para seu desenvolvimento. A referida narrativa é corroborada pela fala do P06 “(...) principalmente para otimizar o trabalho profissional dando agilidade”.

De acordo com P04, “O “Panorama” me auxilia no contexto de como eu devo direcionar as minhas aulas, como devo realizar o conteúdo a ser abordado, auxiliando no referencial do dia a dia. Norteia as ações do cotidiano que devem ser adotadas junto aos alunos e permite alterar, caso necessário” e o que também confirma P09 “ele me mostra sequencialmente as práticas que vou lecionar e me dá a oportunidade de fazer alterações, sempre que preciso”.

Realizando uma correlação entre Vasconcellos (1995) e Padilha (2001) e a questão formulada Q02, que busca informações relevantes sobre como o docente utiliza o “Panorama”, é explícito que todos indicam que utilizam a ferramenta para organização como um planejamento colocado em papel, determinando as metas que se almeja realizar, de qual forma, quando, com quais meios e quem são os envolvidos. De acordo com P09, é possível inclusive, fazer os devidos ajustes ao utilizar a ferramenta, remanejando e adequando suas aulas: “Monto as minhas aulas práticas de acordo com a mesma ordem em que são dadas as aulas teóricas, nos mesmos países, tendo em vista ministrar a disciplina Cozinha das Américas, e costumo usar o “Panorama” montando uma sequência, apresentando aos alunos e também fazendo ajustes, na possibilidade de existir feriados e necessidade das reposições de aula”, afirma a docente.

A percepção que o docente demonstra ter a respeito da interação da coordenação do curso, foi expressa por meio da pergunta Q04; “A coordenação acompanha e auxilia o docente na melhoria do seu desempenho a partir da utilização do “Panorama”?”, e assim foi possível averiguar que a visão do docente, segundo os P03 e P04 sintetizam a fala dos demais, esclarecendo que: “sim, de forma presente, interagindo com os docentes semanalmente, observando o que foi programado pelos professores, auxiliando os docentes em atender as aulas programadas” e “programando as compras de insumos, a logística dos laboratórios para que não haja choque de horários, nos atendendo e colaborando para que possamos apresentar o melhor em nosso dia a dia” conclui.

Diante disso, é pertinente apontar a possibilidade da utilização do “Panorama”, como fator diferencial pois, a Instituição ao ser submetida ao ciclo de avaliação do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES, obtém um resultado expressivo:

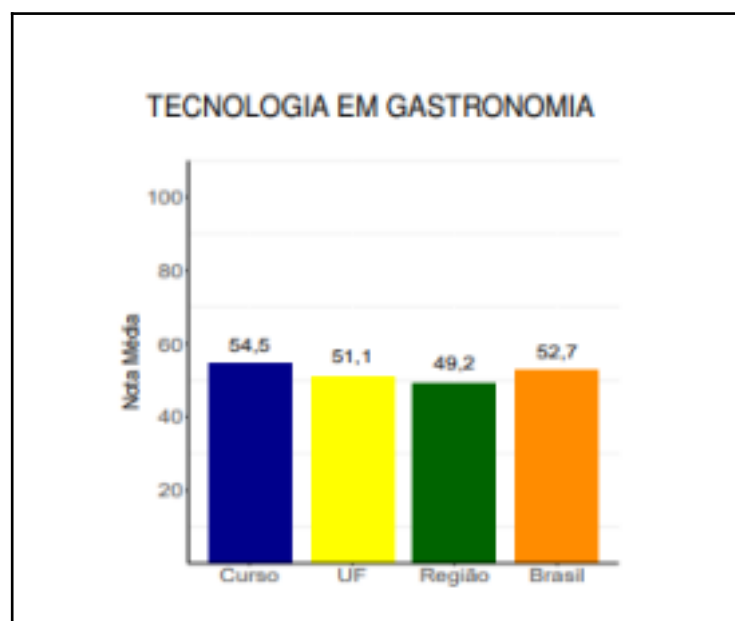


Figura 4: Notas médias dos estudantes (concluintes) no Componente de Conhecimento Específico na prova.

Fonte: Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior, 2019.  
Recuperado de: <http://enadeies.inep.gov.br/enadeles/enadeResultado/>

A figura 4, apresenta o relatório emitido pelo MEC a respeito do relatório do SINAES, referente ao Exame Nacional de Desenvolvimento do Estudante – ENADE 2018. O documento aponta a atuação dos alunos diante de uma avaliação de conhecimentos gerais e específicos, tendo a instituição de ensino pesquisada alcançado a nota quatro, a maior entre as demais instituições do Estado, destacando, inclusive, no aspecto de conhecimentos específicos uma média de 54,5%, superior à média nacional,

Assim, compreende-se o que afirma Shiba *et al.* (1997) em sua narrativa que o melhor meio para evoluir junto à equipe, é partilhar as informações adequadas com clareza e objetividade, direcionando à

qualidade a fim de promover a atenção e o envolvimento de todos.

## Conclusão

Ao estudar a sobre a utilização da ferramenta “Panorama” foi observado que sua construção desenvolvida, a princípio, para auxiliar na gestão do curso, trouxe de modo particular uma contribuição à potencialidade do desenvolvimento do docente durante seu exercício da atividade laboral.

Desta feita, foi possível aferir que com a utilização do “Panorama”, a atividade de planejamento do docente teve uma evolução, bem como o processo de organização do semestre, tendo em vista que o docente pôde ver com antecedência alguns problemas e corrigi-los, permitindo uma sequencialidade em suas aulas práticas e, conseqüentemente uma evolução na condução do seu exercício laboral.

O estudo aqui realizado ratificou a ferramenta “Panorama” como um modelo gerencial eficaz para a coordenação do curso e eficiente para os processos de tomada de decisão, além de colaborar diretamente com o desenvolvimento organizacional dos docentes.

10

## Referências

- BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. 4. ed. Tradução de Luiz Antero Reto e Augusto Pinheiro. Lisboa: Edições 70. Original francês, 2010
- BARROCO, Maria. L. S. **Ética e Serviço social: Fundamentos Ontológicos**. 3.ed. São Paulo, 2005.
- COSTA, Zenir D. **A cozinha brasileira, sua formação, definição e transformação**. In: FURTADO, Silvana Mello; TOMIMATSU, Carlos Eiji (orgs.). **Formação em gastronomia: aprendizagem e ensino**. São Paulo: Boccato, 2011.
- CAMPOS, José Ruy Veloso. **A evolução da educação profissional em hotelaria no Brasil: o caso SENAC de São Paulo como referência na área**. Dissertação de Mestrado da Escola de Comunicação e Artes, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2000.
- CRUZ, Tadeu. **Sistemas, Organização & Métodos**. São Paulo: Editora Atlas S.A., 2013. DE MASI, Domenico. **O futuro do trabalho: fadiga e ócio na sociedade pós-industrial**. 2. ed., Rio de janeiro: José Olympio, Brasília, DF: Ed. da UnB., 1999.
- HEBBEL, Ingrid S. Pesquisa acadêmico-científica nos cursos superiores de Gastronomia no Brasil. In: FURTADO, Silvana Mello; TOMIMATSU, Carlos Eiji (orgs.). **Formação em Gastronomia: aprendizagem e ensino**. São Paulo: Boccato, 2011.
- LAKATOS, Eva. M.; Marconi, M.A. **Metodologia científica**. 2ªed. São Paulo: Atlas, 1991. MONTEIRO, Renata Zambon. **Infraestrutura de uma escola de Gastronomia: arquitetura, conforto, logística e estética**. In: FURTADO, Silvana Mello; TOMIMATSU, Carlos Eiji (orgs.). **Formação em Gastronomia: aprendizagem e ensino**. São Paulo: Boccato, 2011.
- PADILHA, Paulo. R. **Planejamento dialógico: como construir o projeto político-pedagógico da escola**. São Paulo: Editora Cortez, 2001.
- PERRONE, Renato G. **Sistema de Planejamento Cooperativo, Enfoque Sistêmico**. Rio de



Janeiro: Qualitymark, 2006.

SHIBA, Shoji.; Graham, A.; Walden, D. **TQM: Quatro Revoluções Na Gestão da Qualidade.**

Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

Vasconcelos, Celso. **Planejamento: plano de ensino-aprendizagem e projeto educativo.** São Paulo: Libertad, 1995.