



ISSN: 2230-9926

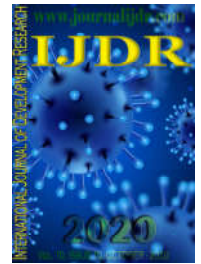
Available online at <http://www.journalijdr.com>

# IJDR

*International Journal of Development Research*

Vol. 10, Issue, 10, pp. 41394-41405, October, 2020

<https://doi.org/10.37118/ijdr.20235.10.2020>



RESEARCH ARTICLE

OPEN ACCESS

## TAXONOMIA PARA CLASSIFICAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DO CONHECIMENTO EM UM CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

<sup>1</sup>Andrea Cristina Shima da Motta, <sup>2</sup>Flávio Bortolozzi, <sup>2</sup>Iara Carnevale de Almeida, <sup>2</sup>Regiane Macuch and <sup>3</sup>Ivan Dias da Motta

<sup>1</sup>Professora e Mestre do PPGGCO da Universidade Cesumar – Unicesumar

<sup>2</sup>Professor do PPGGCO da Universidade Cesumar - Unicesumar e bolsista de produtividade do ICETI / Unicesumar

<sup>3</sup>Professor do PPGCJ da Universidade Cesumar - Unicesumar e bolsista de produtividade do ICETI / Unicesumar

### ARTICLE INFO

#### Article History:

Received 17<sup>th</sup> July, 2020

Received in revised form

20<sup>th</sup> August, 2020

Accepted 09<sup>th</sup> September, 2020

Published online 30<sup>th</sup> October, 2020

#### Key Words:

Taxonomia. Gestão do Conhecimento. Ensino Superior em Gastronomia.

#### \*Corresponding author:

Andrea Cristina Shima da Motta

### ABSTRACT

A Gestão do Conhecimento (GC) é um campo do conhecimento que vem alargando suas aplicações no Brasil. A conversão do conhecimento tácito em conhecimento explícito e acessível, tem-se constituído um dos principais ativos das organizações, o que não é diferente com as organizações de Ensino Superior. A taxonomia como ferramenta estratégica da GC atua diretamente no processo de recuperação e organização da informação, auxiliando na sistematização e identificação dos processos e nas rotinas das organizações. Desse modo, o objetivo desta pesquisa é elaborar uma taxonomia das habilidades da formação superior de um Gastrônomo, aplicado a um Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, na modalidade da Educação à Distância, de uma Instituição de Ensino Superior Brasileira, da qual a pesquisadora participa da equipe pedagógica, na função de coordenadora. Em termos metodológicos classifica-se com uma pesquisa exploratória com abordagem qualitativa. Em relação aos procedimentos técnicos, configura-se como uma pesquisa documental e estudo de caso. A coleta de dados foi realizada em uma Instituição de Ensino Superior de âmbito nacional com a modalidade da educação à distância, com sede em Maringá, Estado do Paraná, e para tanto se empregou análise documental sobre o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e observação participante (relato de experiência) da própria pesquisadora na função de coordenadora do curso. Os resultados permitiram a elaboração de uma Taxonomia das Habilidades de Formação do Gastrônomo para classificação dos Conteúdos por Habilidades, a partir de dois eixos de formação, seis subcategorias, vinte e oito habilidades. Também se apresentou um ensaio de aplicação para reorganização da Matriz Curricular do PPC de Gastronomia em EAD da IES, a partir da taxonomia elaborada.

Copyright © 2020, ALI Rachad et al. This is an open access article distributed under the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

Citation: ALI Rachad K. F. M., Ajavon Yves A. C., Kpatinnon N. Rufin et Tente Brice A. H. "Taxonomia para classificação e organização do conhecimento em um curso superior de tecnologia em gastronomia", *International Journal of Development Research*, 10, (10), 41394-41405.

### INTRODUCTION

A presente pesquisa pretende aplicar a Gestão do Conhecimento (GC) para classificar e organizar o conhecimento formativo de um Curso Superior Tecnológico (CST) em Gastronomia na modalidade da Educação à Distância. Seu tema está relacionado à uma das ferramentas da GC, a taxionomia, utilizada para estruturar o conhecimento dentro da organização, facilitando a localização, o armazenamento e a recuperação dos dados e informações.

AGC contribui para a organização e estruturação dos cursos de nível superior visando o atendimento das políticas públicas educacionais nacionais em matéria de formação superior tecnológica ou bacharelado em gastronomia, para o processo de formação dos profissionais da gastronomia. O termo taxonomia foi usado pela primeira vez por Karl Von Linné, em 1735, com a publicação da obra *Systema Naturae* no campo da biologia (VITAL, 2012). Abrangendo várias áreas as taxonomias são utilizadas para classificar e organizar hierarquicamente as informações e/ou os conceitos disponíveis, a fim de que sejam de fácil acesso e entendimento.

Existem vários autores que apresentam a definição e trabalham com essa temática. O Quadro 01, apresenta algumas dessas definições:

Segundo Graef (2001, p.75) existem duas estruturas distintas de taxonomia divididas em “estrutura e aplicações, onde - estrutura consiste em categorias ou termos e os seus relacionamentos; e aplicações são ferramentas de navegação que ajudam usuários encontrar as informações”. Para compreender a evolução da taxonomia até sua aplicação e usabilidade na GC, apresenta-se resumidamente suas vertentes:

**Taxonomia de Bloom:** A primeira versão da taxonomia de Benjamin Bloom, foi construída com objetivos pedagógicos em dividir a educação em seis níveis: síntese, avaliação, análise, aplicação, compreensão e conhecimento (Aganette; Alvarenga; Souza, 2010). Em cada um dos níveis existe um verbo que comanda a organização na forma de criar um planejamento de ensino e desenvolver atividades para avaliar o desempenho dos alunos - cabe ressaltar que a taxonomia de Bloom não envolve apenas a construção do conhecimento, mas também uma classificação. Os verbos são distribuídos em níveis de dificuldade e são estes níveis que determinam a classificação das avaliações em fácil, médio e difícil. A Figura 1 apresenta essa ordem de classificação revisada:

Tanto a taxonomia de Lineu quanto a de Bloom possuem uma ordem de classificação que parte do mais simples para o mais complexo. E, no caso da taxonomia de Bloom, a pirâmide indica da base até o topo o nível de habilidades cognitivas de conhecimento dos conteúdos e/ou das questões de acordo com o verbo. Percebe-se, ainda, que essas características de estruturação da taxonomia em Bloom seguem uma ordem que deve ser respeitada de acordo com o crescente nível de complexidade, ao se referir sobre a educação.

A GC utiliza das regras da taxonomia para organizar e classificar o conhecimento nas organizações dos conhecimentos presentes no ambiente organizacional. A taxonomia ultrapassa a barreira da classificação e permite que os sujeitos aprendam com as estruturas e conceitos estabelecidos pois, em sua forma de classificação uma taxonomia já apresenta informações prévias de organização, hierarquização de informações (Carlan, 2010). Devem observar em sua construção:

**Comunicabilidade:** os termos utilizados devem transparecer os conceitos carregados, de acordo com a linguagem utilizada pelos usuários do sistema. [...]

**Utilidade:** uma taxonomia deve apresentar somente os termos necessários. Isto significa que ainda que um termo possa ser dividido em outros termos, isso somente é feito se esses termos forem utilizados na organização. [...]

**Estimulação:** uma boa taxonomia apresenta termos que induzem o usuário a continuar a navegação pelo sistema. Este critério é relacionado ao da comunicabilidade, uma vez que também é o resultado de um estudo da linguagem dos usuários do sistema.

**Compatibilidade:** a taxonomia deve conter somente estruturas do campo que se está ordenando e que façam parte das atividades ou funções da organização. (Terra et al, 2007, p.4).

Cada um dos sistemas de taxonomias possui elementos que ajudam na estruturação e facilitam o acesso aos conhecimentos disponibilizados. Com base em Aganette (2010), as regras de taxonomia podem ser planejadas visando o desenvolvimento de setores específicos e de acordo com os níveis de conhecimento exigidos, já que nem todo conhecimento disponibilizado nas bases de pesquisas ou nos processos servem para todos. Se existem estruturas taxonômicas voltadas para características organizacionais, há também um tipo de taxonomia que mais se adequa na hora de classificar as informações presentes na organização, o que se representa em taxonomias são conhecimentos explicitados por pessoas em um universo de documentos capazes de transmitir o contexto e a visão do ambiente organizacional (Campos; Gomes, 2007). Existe algumas etapas distintas para a construção de uma taxonomia que respeitam um ciclo de criação, experimentação e validação conforme escrito por Aganette (2010, p.90):

**1ª Definição do domínio de conhecimento** - etapa de conhecimento do ambiente onde será implantada a taxonomia.

**2ª Análise das informações: coletadas** - análise, pesquisa e referência das informações levantadas, para extração dos termos e conceitos que comporão a taxonomia.

**3ª Coleta dos termos** - coleta dos termos e sua inclusão nas categorias tanto gerais quanto específicas da taxonomia.

**4ª Análise dos termos selecionados** - a análise dos termos dependerá do domínio do conhecimento ao qual a taxonomia irá representar, quanto mais particularizado for o domínio, mais característicos serão os termos utilizados, e demandará maior especificação no que diz respeito à etapa de análise dos termos.

**5ª Estabelecimento das categorias gerais de taxonomia** - estabelecimento e definição das categorias gerais, considerando termos polissêmicos de uma mesma categoria, por meio de um trabalho cooperativo, evidenciando a necessidade de essas categorias serem realmente significativas para o grupo, assim é imprescindível o conhecimento da área, pelo responsável pela elaboração da taxonomia.

**6ª Construção dos relacionamentos semânticos** - a partir dos termos definidos e das categorias estabelecidas, é possível se estabelecer os relacionamentos entre eles, por meio dos seus significados. Assim são feitos os agrupamentos de termos.

**7ª Validação da taxonomia** - consiste na aplicação, validação e teste da taxonomia, com base na discussão sobre os termos, classificação e hierárquica, para se chegar a uma taxonomia representativa, evidenciando que a taxonomia atuará como um instrumento tanto de representação quanto e recuperação da informação. Fazem-se necessários testes de busca juntamente com a avaliação dos termos.

**8ª Definição da forma de apresentação da taxonomia** - etapa que consiste em definir as categorias pela consulta às preferências quanto ao formato para navegação e classificação pelos usuários.

**9ª Publicação da taxonomia** - a publicação consiste na real aplicação e disponibilização da taxonomia aos usuários.

**10ª Realização de Manutenção na taxonomia** - consiste em dar manutenção na taxonomia criada, uma vez que se trata de uma estrutura “viva” de informações, em constante mudança, características da própria informação, que para ter validade, necessita de também constante manutenção. As etapas apresentadas servirão como ponto de partida para esta pesquisa que tem como intuito o desenvolvimento de taxonomia para organizar os processos da EaD garantindo o acesso dos indivíduos que integram o sistema. Assim, a pesquisa pretende elaborar uma taxonomia das habilidades e competências para a formação do Gastrônomo, para organizar e selecionar os conhecimentos gastronômicos fundamentais, em nível superior, em uma Instituição de Ensino Superior Privada (IES), garantindo o acesso à comunidade social envolvida.

## METODOLOGIA

A construção da taxonomia proposta nesta pesquisa, metodologicamente segue as orientações de Vital (2010) que destaca que a aplicação da taxonomia nos ambientes organizacionais contribui para melhorar a organização da informação. A construção da taxonomia, sob a ótica de Vital e Café (2007), deve ser orientada por cinco etapas, descritas a seguir.

**Estabelecimento das Categorias Gerais:** de acordo com Vital (2010), essa etapa leva em consideração o contexto e os objetivos que se pretende atingir com a taxonomia, e por isso a categorização dos termos pode seguir uma abordagem tanto dedutiva quanto indutiva.

**Coleta dos Termos:** nesta etapa apresentada por Vital (2010) refere-se à coleta dos termos, e para a autora, esta etapa primeiramente deve fazer sentido ao grupo de usuários que irá utilizar os termos. Partindo desse pressuposto, para a validação desses termos no momento da coleta, dois princípios devem ser levados em conta: a garantia literária e a garantia de uso.

**Análise dos Termos Selecionados:** depois de efetuada a coleta dos termos é necessário classificá-los. Vital (2007) sugere, a partir de Cavalcanti (1978), os seguintes critérios classificatórios: quanto a singular e plural; abreviaturas e siglas; empréstimos linguísticos; nomes populares e nomes científicos; gíria ou jargão.

**Controle da Diversidade de Significação:** nesta etapa da construção da taxonomia trata do controle da diversidade de significação, principalmente em ambientes em que o objetivo seja compartilhar uma mesma linguagem. Para isso é necessário neutralizar a ambiguidade, e está se impõe por meio da polissemia e da homonímia. (Vital; Café, 2007, p. 48).

**Construção dos Relacionamentos Semânticos:** na última etapa da construção da taxonomia deve-se levar em conta as relações semânticas de equivalência, hierárquica e não hierárquica. As relações de equivalências se estabelecem entre os termos sinônimos e quase sinônimos.

Portanto, a noção de categorização das metodologias encontradas em sua pesquisa, Vital e Café (2007), no artigo intitulado “Proposta para o Desenvolvimento de Taxonomias em Portais Corporativos”, sintetizaram as práticas de elaboração das taxonomias e identificaram de cinco a sete etapas que podem ser aplicadas na construção de uma taxonomia.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

O Projeto Pedagógico do CST em Gastronomia é um documento basilar que norteia as questões pedagógicas e administrativas, tendo em vista uma Gestão Democrática do ensino. Busca demonstrar o que a IES idealiza, suas metas, objetivos e caminhos para atingi-los. Desse modo, nas subseções seguintes expõe-se sobre a construção do PPP, o acesso e a consulta a esse documento pelos professores da IES. Contexto da construção de um PPC em gastronomia no EAD, o acesso e a consulta a esse documento pelos professores da IES. Tomando por base o Plano Nacional de Educação (PNE), editado pela lei número 13.005 de 25 de junho de 2014, que estabelece no seu escopo as metas e estratégias estipuladas para cada nível educacional, tendo como principal meta a que se refere a melhoria e qualidade da educação.

**Coleta de dados no PPC da IES estudada:** Um grande diferencial do curso, é sua metodologia que conta com uma atividade chamada MAPA (Material de Avaliação Prática de Aprendizagem), que tem com o intuito de atender as especificidades do CST da IES. É ele um diferencial na aplicação das metodologias imersivas, visto que remete os estudantes a uma experiência pautada nos desafios reais da profissão. Essa atividade prática, é composta por instrumentos, que possibilitam ao aluno colocar em prática os conhecimentos adquiridos. Após assistir as aulas, o aluno deverá eleger 4 receitas para sua reprodução, utilizando as técnicas aprendidas nas aulas conceituais. No momento da realização da atividade é imprescindível que o acadêmico registre fotográfica e descritivamente todas as etapas do preparo. A modalidade de educação a distância tem impulsionado inovações no âmbito da educação devido aos recursos pedagógicos que são amplamente explorados neste contexto, como: mobilidade de ensino, gerenciamento do seu próprio aprendizado, autonomia para estudar

**A taxonomia do projeto político pedagógico:** A análise dos dados apresentados na seção 4.1.2 indicam que uma das dificuldades vivenciadas pela IES está relacionada ao acesso, consulta e compartilhamento das informações. É por meio da organização dessas informações que uma IES poderá ser próspera, pois conforme Nonaka e Takeuchi (2008, p. 39), “as empresas bem-sucedidas são as que criam consistentemente conhecimentos, disseminando-os amplamente pela organização e os incorporando rapidamente em novas tecnologias e produtos”. Como forma de melhorar o acesso e o compartilhamento das informações do PPC na IES, nesta pesquisa elaborou-se uma taxonomia desse documento empregando-se a metodologia proposta por Vital e Café (2007). Desse modo, essa taxonomia, evidenciando o alinhamento de questões que conceitualizam a IES no PPC do CST de Gastronomia EAD é formado por dois eixos.

- Eixo de formação para produção gastronômica.
- Básica: conhecer, identificar, compreender e reconhecer.
- Intermediária: aplicar, desenvolver, relacionar e diferenciar.
- Avançada: criar, elaborar e validar.
- Eixo de formação para gestão e mercado da gastronomia.
- Básica: conhecer, identificar, compreender e reconhecer.
- Intermediária: aplicar, desenvolver, relacionar, caracterizar, qualificar, capacitar e planejar.

### Quadro 1 – Definições de Taxonomia

Autor (es)	Definições de Taxonomia
CAMPOS; GOMES (2007, p.3)	As taxonomias atualmente são estruturas classificatórias que têm por finalidade servir de instrumento para a organização e recuperação de informação nas empresas. Estão sendo vistas como meios de acesso atuando como mapas conceituais dos tópicos explorados em um serviço de recuperação.
TERRA (2007, p.36)	Taxonomia é um sistema utilizado para classificar e facilitar o acesso à informação. Seu objetivo é representar conceitos através de termos; melhorar a comunicação entre especialistas e outros públicos; propor formas de controle da diversificação e oferecer um mapa do processo de conhecimento. É, portanto, um vocabulário controlado de uma determinada área do conhecimento e um instrumento que permite alocar, recuperar e comunicar informações dentro de um sistema.
GRAEF (2001, p.73)	Taxonomia é uma estrutura que provê uma maneira de classificar coisas através de uma série de grupos hierárquicos para facilitar sua identificação, estudo ou localização.
CONWAY et al, (2002, p.124)	A taxonomia é desenvolvida para prover a uma instituição ou grupo uma estrutura comum de conceitos e relações entre esses conceitos, para estruturar os elementos léxicos da linguagem, produzindo uma rede semântica comum. [...] permite a elaboração de um vocabulário controlado para recuperar a informação, criar metadados, além de fornecer esquemas que orientam estruturas e leiaute de página da web.
CURRÁS (2010, p. 68)	A taxonomia é uma aplicação Web para gestão de linguagens documentárias, orientada especificamente para o desenvolvimento de Tesouros hierárquicos. Pode-se utilizar, também, no desenvolvimento de estruturas de navegação na Web ou como complemento articulador num gestor de conteúdo.

Fonte: Elaborado pela autora.

### Quadro 2 - Primeira Fase do Ensaio

#### Classificação das Disciplinas (Conteúdos) Conforme Taxonomia

Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Gestão	Atuação do Profissional	Básica	conhecer, identificar, compreender
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Mercado de trabalho e sua evolução; tendências do mercado de A&B; qualificação do profissional; mercado atual; setores de atuação; perfil do profissional; prestação de serviço no mercado da gastronomia.		Essa disciplina exige habilidades básicas do conhecer. O aluno deverá conhecer a atuação do profissional no mercado da gastronomia. Compreender as características do profissional, deverá também desenvolver a habilidade de identificar, onde deverá identificar tendências do mercado.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Produção	Café da Manhã e Lanches	Básica	conhecer, identificar, compreender
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Conhecer e definir a refeição café da manhã analisando os hábitos culturais e costumes vinculados a mesma; a Conhecer seu conceito histórico, para com isso definir sua importância para a saúde e a sociedade; Buscar uma análise através de estudos sobre as principais bases do café da manhã e seus complementos; Conhecer as diversas preparações, produtos e receitas utilizadas nos mais diversos tipos de cafés da manhã e afins.		Essa disciplina exige habilidades básicas do conhecer. Conhecer as técnicas e preparos de pratos e bebidas relacionadas a essa área. Compreender história do café da manhã e seus principais pratos ao redor do mundo. Identificar ingredientes, equipamentos e utensílios específicos à essa área.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Produção	Confeitaria Clássica e Brasileira	Básica	conhecer, identificar, compreender
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Abordagem histórica e cultural da confeitaria clássica e brasileira. Introdução aos conceitos, da confeitaria contemporânea. Conhecimento e identificação dos principais equipamentos e utensílios. Apresentação dos conceitos, técnicas e ingredientes das principais preparações clássicas da confeitaria. Formação da confeitaria brasileira, principais ingredientes e sobremesas. Valorização da confeitaria brasileira.		Essa disciplina exige habilidades básicas do conhecer. Conhecer os conceitos, conhecer a história da confeitaria mundial e brasileira. Compreender técnicas pertinentes a confeitaria profissional. Identificar insumos, utensílios e equipamentos relacionados à essa área.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Produção	Cozinha Brasileira Contemporânea	Básica	conhecer, identificar
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Tendências atuais das cozinhas no mundo globalizado e no Brasil, as cozinhas em ascendência, novas técnicas e novas tecnologias são temas pontuais desta disciplina; Conceitos de contemporaneidade em gastronomia, contexto histórico, influência das bases clássicas e evolução de tendências; Ingredientes, mapeamento de ingredientes por região, PANCS, produção familiar e procedência de alimentos.		Essa disciplina exige habilidades básicas do conhecer. Conhecer os conceitos, conhecer técnicas. Conhecer os conceitos e as tendências da gastronomia brasileira. Identifica ingredientes, técnicas, equipamentos, identificar movimentos. e Produções dessa área.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Produção	Cozinha Brasileira Contemporânea	Intermediária	aplicar, desenvolver, relacionar
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Tendências atuais das cozinhas no mundo globalizado e no Brasil, as cozinhas em ascendência, novas técnicas e novas tecnologias são temas pontuais desta disciplina; Conceitos de contemporaneidade em gastronomia, contexto histórico, influência das bases clássicas e evolução de tendências; Ingredientes, mapeamento de ingredientes por região, PANCS, produção familiar e procedência de alimentos.		Nessa disciplina desenvolvem-se habilidades consideradas intermediárias. Aplica conceitos dessa disciplina na produção de alimentos, desenvolve habilidades específicas. Relacionar conceitos da gastronomia brasileira contemporânea com tendências da Gastronomia mundial.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Produção	Cozinha Brasileira Contemporânea	Avançada	criar
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Tendências atuais das cozinhas no mundo globalizado e no Brasil, as cozinhas em ascendência, novas técnicas e novas tecnologias são temas pontuais desta disciplina; Conceitos de contemporaneidade em gastronomia, contexto histórico, influência das bases clássicas e evolução de tendências; Ingredientes, mapeamento de ingredientes por região, PANCS, produção familiar e procedência.		Essa disciplina apresenta conteúdo de desenvolvimento de habilidades mais complexas pelo aluno. Ele irá criar produções culinárias a partir de conceitos aprendidos na disciplina.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Produção	Cozinha Brasileira de Raiz	Básica	conhecer, identificar, compreender
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
O conteúdo desta disciplina visa o entendimento da formação da Gastronomia Brasileira, dentro dos seus aspectos culturais. Identificação dos alimentos típicos das regiões, como também técnicas de preparo. Para tanto, os seguintes tópicos serão trabalhados: Cozinha Indígena, Cozinha do Brasil Colonial, Cozinha da Monarquia e Império; Cozinha Regional Sul, Cozinha Regional Sudeste, Cozinha Regional: Centro-Oeste; Cozinha Regional: Região Nordeste, Cozinha Regional: Região Norte, Cozinha Sertaneja Nordestina.		Essa disciplina exige habilidades básicas do conhecer. O aluno conhecer conceitos, compreender a formação da cozinha brasileira, conhecer técnicas específicas à essa cozinha. O aluno deverá também identificar ingredientes e produtos característicos de cada região.	

Continue ....

Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Produção	Cozinha Clássica	Básica	conhecer, identificar, compreender
Ementa		Justificativa	
Evolução da Cozinha Clássica; O nascimento da gastronomia clássica francesa; Da <i>Haute cuisine à Nouvelle cuisine</i> ; Conceito de cozinha francesa e cozinha italiana; Características regionais francesas e italianas; Os grandes chefs históricos e da atualidade; Os grandes clássicos da cozinha francesa e italiana; Queijos e vinhos franceses e italianos.		Essa disciplina exige habilidades básicas do conhecer. Conhecer os conceitos, compreender a formação da cozinha clássica, conhecer técnicas específicas a essa cozinha. Das regiões. Conhecer produtos específicos para prática da mesma. O aluno deverá também identificar ingredientes característicos de cada região.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Produção	Cozinha Hospitalar	Básica	conhecer, identificar, compreender
Ementa		Justificativa	
Importância da gastronomia nos serviços de saúde; funcionamento da cozinha hospitalar; equipamentos e utensílios necessários para cozinha hospitalar; alterações sofridas pelo paciente durante o período de internação; modificações em dietas hospitalares; gastronomia como diferencial nos serviços de saúde; qualidade e segurança alimentar; terceirização como oportunidade de aliar a nutrição e a gastronomia os serviços de saúde.		Essa disciplina exige habilidades básicas do conhecer. Conhecer os conceitos, identificar situações de aplicação desses conteúdos. Conhecer produtos específicos para prática dela.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Produção	Cozinha Hospitalar	Intermediária	aplicar, desenvolver, relacionar
Ementa		Justificativa	
Importância da gastronomia nos serviços de saúde; funcionamento da cozinha hospitalar; equipamentos e utensílios necessários para cozinha hospitalar; alterações sofridas pelo paciente durante o período de internação; modificações em dietas hospitalares; gastronomia como diferencial nos serviços de saúde; qualidade e segurança alimentar; terceirização como oportunidade de aliar a nutrição e a gastronomia os serviços de saúde.		Nessa disciplina desenvolvem-se habilidades consideradas intermediárias. Aplicar conceitos dessa disciplina na produção de alimentos, dentro de hospitais. Desenvolver cardápios para dietas específicas. Relacionar e aplicar conceitos das técnicas de cozinha com a área de trabalho.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Produção	Cozinha Internacional	Básica	conhecer, identificar, compreender
Ementa		Justificativa	
Abordagem histórica e cultural da Gastronomia Internacional. Introdução aos conceitos gastronômicos das diversas regiões do oriente e ocidente, bem como suas respectivas técnicas culinárias e serviços característicos. Apresentação dos principais ingredientes e preparações internacionalmente consagradas.		Essa disciplina exige habilidades de nível básico. O aluno deverá conhecer conteúdos, compreender técnicas pertinentes a disciplina e suas características. Deverá também desempenhar a habilidade de identificar produtos e ingredientes típicos.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Produção	Cozinha Natural	Básica	conhecer, identificar
Ementa		Justificativa	
História e evolução da gastronomia natural. Alimentos naturais. Dietas vegetarianas. Plantio e utilização de ingredientes naturais,		O aluno deverá conhecer ingredientes e técnicas da cozinha natural. Identificar movimentos e tendências de sustentabilidade aplica conceitos da cozinha natural.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Produção	Cozinha Natural	Avançada	criar
Ementa		Justificativa	
História e evolução da gastronomia natural. Alimentos naturais. Dietas vegetarianas. Plantio e utilização de ingredientes naturais.		Essa disciplina exigirá habilidades complexas do aluno. Ele irá criar pratos, desenvolverá técnicas, dentro dos conceitos aprendidos na disciplina. Esses conteúdos permitem o desenvolvimento das habilidades complexas.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Produção	Criatividade e inovação em Gastronomia	Avançada	criar
Ementa		Justificativa	
Análise dos processos de evolução da profissão de gastrólogo; tendências dos principais restaurantes contemporâneos; qualificação profissional para a cozinha autoral; aspectos gerais da gastronomia molecular; técnicas de finalização de pratos; metodologias de criação e engenharia de cardápio.		Essa disciplina exigirá habilidades consideradas complexas no aluno, ao que se refere ao exercício de criar produções culinárias, dentro dos conceitos e técnicas da cozinha criativa e inovadora.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Produção	Criatividade e Inovação em Gastronomia	Básica	conhecer, identificar, reconhecer
Ementa		Justificativa	
Análise dos processos de evolução da profissão e tendências dos principais restaurantes contemporâneos. Qualificação profissional para a cozinha autoral; aspectos gerais da gastronomia molecular; técnicas de finalização de pratos; metodologias de criação e engenharia de cardápio.		A Habilidade de Produção Básica, nessa disciplina se justifica pela necessidade de conhecer os conceitos dessa área. O aluno também identifica as tendências da gastronomia, mundial, conhece produtos específicos para prática da cozinha criativa, reconhece equipamentos, utensílios, técnicas etc.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Gestão	Empreendedorismo	Básica	conhecer, identificar, compreender
Ementa		Justificativa	
Histórico e origem do empreendedorismo. Noções de empreendedorismo. Empreendedorismo no mundo globalizado. Mudanças nas relações de trabalho e o empreendedor. Características comportamentais do empreendedor. Perspectiva do empreendedor. A transformação de uma ideia em realidade. A empresa familiar e o processo de sucessão. Introdução ao plano de negócios. Etapas para elaboração do plano de negócios.		Essa disciplina exige uma habilidade básica, que envolve o conhecer os conceitos básicos do empreendedorismo. Assim como identificar as características do empreendedorismo no setor de Alimentos e Bebidas.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Gestão	Empreendedorismo	Intermediária	analisar
Ementa		Justificativa	
Histórico e origem do empreendedorismo. Noções de empreendedorismo. Empreendedorismo no mundo globalizado. Mudanças nas relações de trabalho e o empreendedor. Características comportamentais do empreendedor. Perspectiva do empreendedor. A transformação de uma ideia em realidade. A empresa familiar e o processo de sucessão. Introdução ao plano de negócios. Etapas para elaboração do plano de negócios.		Essa disciplina exige uma habilidade intermediária que está relacionada a capacidade de análise do aluno. Alisar o empreendedorismo e sua relação com o mercado de alimentos e bebidas.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Produção	Enogastronomia e Bebidas	Intermediária	diferenciar
Ementa		Justificativa	
Conceito histórico. Desenvolvimento da viticultura no contexto da sociedade. Identificação das principais práticas e métodos de vinificação. Conhecer as principais castas brancas e tintas e sua relevância dentro do cenário vitivinícola mundial. Diferenciar os métodos de produção de vinhos tintos, brancos e espumantes. Aprender as principais técnicas para o desenvolvimento sensorial do vinho. Uso da análise visual, olfativa e gustativa na busca do reconhecimento de aromas e sabores. Princípios gerais de harmonização vinho e comida. Conceitos iniciais inerentes a bebidas destiladas e cervejas.		Essa disciplina exige habilidades de nível médio do aluno. Onde ele irá diferenciar técnicas e tipos de produção para desempenhá-las deverá dominar habilidades básicas do conhecer.	

Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Produção	Enogastronomia e Bebidas	Básica	conhecer, identificar
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Conceito histórico. Desenvolvimento da viticultura no contexto da sociedade. Identificação das principais práticas e métodos de vinificação. Conhecer as principais castas brancas e tintas e sua relevância dentro do cenário vitivinícola mundial. Diferenciar os métodos de produção de vinhos tintos, brancos e espumantes. Aprender as principais técnicas para o desenvolvimento sensorial do vinho. Uso da análise visual, olfativa e gustativa na busca do reconhecimento de aromas e sabores. Princípios gerais de harmonização vinho e comida. Conceitos iniciais inerentes a bebidas destiladas e cervejas.		Nesse conteúdo temos a necessidade da habilidade de conhecer e identificar. O aluno deverá conhecer conteúdos relacionados a mundo das bebidas, identificar as técnicas e critérios de produção e vinificação.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Gestão	Etiqueta e Serviço de Sala	Básica	conhecer, identificar, compreender
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Conceitos – Etiqueta, cerimonial e protocolo. Funções do Cerimonial. Visão histórica do Cerimonial. Execução e avaliação do Cerimonial. Histórico: evolução e importância do cerimonial e protocolo. Boas maneiras sociais e profissionais. Tipos de eventos e pontos importantes dos eventos organizacionais. Qualidade em atendimento. Tipos de serviço; <i>miseenplace</i> de mesa e <i>miseenplace</i> de salão.		Essa disciplina exigirá ao aluno habilidades iniciais do conhecer e compreender regras/critérios de montagem de mesa em eventos gastronômicos. Deverá também. Identificar regras de montagem de mesa.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Gestão	Eventos Gastronômicos	Básica	conhecer, identificar, compreender
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Organização de evento. Caracterização e tipologia de evento. Elaboração de cardápio. Cronograma de Ações. Teste de cardápio. Aplicação prática de Ficha de técnica e planejamento de cardápio. Administração Financeira e orçamento de Evento. Projeto de Evento.		Essa disciplina exigirá do aluno habilidades básicas, onde ela deverá conhecer, identificar e compreender os conteúdos de organização de eventos na área de alimentos e bebidas.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Produção	<i>GardeManger</i>	Básica	conhecer, identificar, compreender
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Produção de terrines clássicas e contemporâneas. Produção e diferenciação de Galantines e Roulades. Sopas frias. Conceituar tipos de saladas e variações de molhos clássicos. Diferenciação dos tipos de <i>Hors d'oeuvres</i> : <i>finger food</i> , <i>amusebouche</i> , canapés. <i>Salumeria</i> e embutidos. Elementos decorativos para Buffet e Pratos.		Nessa disciplina o aluno deverá conhecer e Compreender técnicas clássicas de produção da cozinha fria. Como também identificar ingredientes e insumos pertinentes à essa área.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Gestão	Gestão de Alimentos e Bebidas	Intermediária	aplicar
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Análise de mercado e Marketing; Análise do mercado de Alimentos e Bebidas; Food Service; Gestão de Negócios; Gestão de Alimentos e Bebidas; Planejamento e Organização; Direção de Controle.		Essa disciplina exigirá do aluno habilidades consideradas intermediárias, onde ela deverá aplicar conteúdos da gestão de alimentos e bebidas. Ele deverá planejar organizar.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Gestão	Gestão de compras estoques e custos	Intermediária	aplicar
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Introdução à Administração de Material e Patrimônio e de estoques. Conceitos e processos de compra, cadastro de fornecedores e organização dos materiais. Conceitos e classificação de custos formação de custos.		Essa disciplina exigirá do aluno habilidades consideradas intermediárias, onde ela deverá aplicar os conteúdos da gestão de alimentos e bebidas.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Gestão	Gestão de compras estoques e custos	Intermediária	organizar, avaliar e criar
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Introdução à Administração de Material e Patrimônio e de estoques. Conceitos e processos de compra, cadastro de fornecedores e organização dos materiais. Conceitos e classificação de custos formação de custos.		Essa disciplina exigirá do aluno habilidades consideradas complexas, onde ela deverá organizar e controlar custos. Deverá também formar custos do setor de alimentos e bebidas.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Gestão	Gestão de Equipes em Restaurantes	Básica	conhecer, identificar, compreender
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Introdução à Administração de Material e Patrimônio e de estoques. Conceitos e processos de compra, cadastro de fornecedores e organização dos materiais. Conceitos e classificação de custos formação de custos.		Essa disciplina exigirá do aluno habilidades consideradas básicas, onde ele deverá conhecer, compreender e identificar os conteúdos da gestão de equipes do setor. Exigirá também que ele compreenda o processo de gestão de equipes em restaurantes.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Produção	Habilidades de Cozinha	Básica	conhecer, identificar, compreender
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Noções básicas das principais técnicas de cozinha. Principais molhos, bases, caldos. Tipos de cortes. Manipulação de carnes, aves, pescados e legumes. Importância e técnicas de preparo e padronização. Métodos de cocção.		Essa disciplina exigirá do aluno habilidades consideradas de complexidade básica, onde ele deverá conhecer e compreender as técnicas de cozinha profissional. Assim como identificar e compreender ingredientes, equipamentos e utensílios de cozinha.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Produção	Higiene e Segurança	Intermediária	aplicar
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Conhecimento básico dos cuidados com a higiene e a manipulação dos alimentos. Aplicação de conhecimentos de microbiologia sobre os agentes contaminantes dos alimentos. Prevenção das Doenças Veiculadas por Alimentos. Configurações e instalações em Unidades de Alimentação e Nutrição. Procedimentos de higienização e manutenção de utensílios e equipamentos. Boas Práticas em Unidades de Produção e Serviços de Alimentação.		Nessa disciplina o aluno deverá ter capacidades consideradas intermediária de aplicação de conteúdos. Como aplicar normas de Higiene e Segurança em Unidades de Alimentação de Nutrição.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Produção	Higiene e Segurança	Avançada	validar
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Conhecimento básico dos cuidados com a higiene e a manipulação dos alimentos. Aplicação de conhecimentos de microbiologia sobre os agentes contaminantes dos alimentos. Prevenção das Doenças Veiculadas por Alimentos. Configurações e instalações em Unidades de Alimentação e Nutrição. Procedimentos de higienização e manutenção de utensílios e equipamentos. Boas Práticas em Unidades de Produção e Serviços de Alimentação.		Essa disciplina exigirá do aluno uma habilidade considerada de complexidade avançada no que se refere a validar conteúdos. Aqui o aluno deverá dominar as habilidades de complexidade básica, que o capacitarão a validar conhecimento específico da disciplina.	

Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Gestão	História e cultura brasileira	Básica	conhecer, identificar, compreender
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Análise da história e cultura sob a ótica da miscigenação; Estudo da formação da identidade nacional por meio da alimentação; Compreensão da influência indígena, europeia e africana na alimentação brasileira.		Essa disciplina irá capacitar o aluno a conhecer a história e cultura brasileira. Assim como compreender a importância da história na formação da gastronomia nacional.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Gestão	História e Cultura Gastronômica	Básica	conhecer, identificar, compreender
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Análise da formação da civilização Ocidental sob a ótica cultural; Compreensão dos usos e costumes, bem como a disciplina social na formação da sociedade moderna europeia; Estudo da história da civilização Ocidental sob a ótica da alimentação e cultura alimentar.		Nessa disciplina o aluno deverá conhecer e Compreender a importância das civilizações na construção da cultura alimentar. Identificar os aspectos dos costumes na cultura gastronômicas.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Produção	Panificação	Básica	conhecer, identificar, compreender
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
História da panificação; Origens da fermentação; Tipos de farinha; Principais ingredientes para panificação; Composição do Grão de trigo; Ação da levedura no processo de fermentação; Pasta Madre / Levain; Percentual de padeiro; Processos da produção de pães; Modelagens clássicas e cortes; Identificar como assar os pães (vapor, tempo, temperatura).		A disciplina envolve o Conhecer e Compreender técnicas e tecnologias relacionadas a panificação. O aluno também deverá identificar produtos desse setor e equipamentos para produção de pães artesanais e em larga escala	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Gestão	Planejamento de Cardápios	Intermediária	conhecer, identificar
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Definição de cardápio e menu (origem). Definição do tipo de serviço e fatores que influenciam na escolha do cardápio. Fichas técnicas e descrição de pratos. Indicadores de preparo de alimentos. Tipologias de cardápio de acordo com segmentação. Layout e design dos cardápios; seções do menu.		Essa disciplina exigirá do aluno habilidades consideradas básicas, onde ele deverá conhecer e identificar conteúdos dessa área de atuação dentro da tipologia de negócios.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Gestão	Planejamento de Cardápios	Básica	conhecer, identificar
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Definição de cardápio e menu (origem). Definição do tipo de serviço e fatores que influenciam na escolha do cardápio. Fichas técnicas e descrição de pratos. Indicadores de preparo de alimentos. Tipologias de cardápio de acordo com segmentação. Layout e design dos cardápios; seções do menu.		Essa disciplina exigirá do aluno habilidades consideradas básicas, onde ele deverá conhecer e identificar conteúdos dessa área de atuação dentro da tipologia de negócios.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Gestão	Técnica dietética	Básica	conhecer, identificar, compreender
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Método de preparo e pré-preparo de alimentos. Conceitos principais de compra e seleção. Conservação, estudo de pesos e medidas e per capita dos alimentos, com ênfase na padronização de receitas. Estudos das alterações sofridas pelos alimentos durante as preparações, envolvendo a tecnologia de alimentos. Índices de conversão para cálculo de alimentos e porcionamento: fator de correção. Análise sensorial. Alimentos e suas características e propriedades na técnica dietética. Interação entre a gastronomia e técnica e dietética.		Essa disciplina exige habilidades básicas do conhecer. Conhece os conceitos, identifica situações de aplicação desses conteúdos. Conhece produtos específicos para prática dela.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Gestão	Técnica Dietética	Intermediária	aplicar
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Método de preparo e pré-preparo de alimentos. Conceitos principais de compra e seleção. Conservação, estudo de pesos e medidas e per capita dos alimentos, com ênfase na padronização de receitas. Estudos das alterações sofridas pelos alimentos durante as preparações, envolvendo a tecnologia de alimentos. Índices de conversão para cálculo de alimentos e porcionamento: fator de correção. Análise sensorial. Alimentos e suas características e propriedades na técnica dietética. Interação entre a gastronomia e técnica e dietética.		Nessa disciplina o aluno deverá ter capacidades consideradas intermediária de aplicação de conteúdos.	
Eixo	Disciplinas	Subcategoria	Habilidades
Gestão	Técnica Dietética	Avançada	criar
<b>Ementa</b>		<b>Justificativa</b>	
Método de preparo e pré-preparo de alimentos. Conceitos principais de compra e seleção. Conservação, estudo de pesos e medidas e per capita dos alimentos, com ênfase na padronização de receitas. Estudos das alterações sofridas pelos alimentos durante as preparações, envolvendo a tecnologia de alimentos. Índices de conversão para cálculo de alimentos e porcionamento: fator de correção. Análise sensorial. Alimentos e suas características e propriedades na técnica dietética. Interação entre a gastronomia e técnica e dietética.		Nessa disciplina o aluno deverá organizar e criar conteúdos relacionados a área.	

## Reorganização da matriz curricular pela taxonomia

Quadro 3 - Reorganização da matriz curricular pela taxonomia

MATRIZ ATUAL	
<b>MÓDULO 1</b>	<b>MÓDULO 5</b>
- História e Cultura Brasileira - Higiene e Segurança - Cozinha Natural e Produção de Ingredientes - Habilidades de Cozinha	- Cozinha Brasileira de Raiz - Cozinha Hospitalar - Empreendedorismo
<b>MÓDULO 2</b>	<b>MÓDULO 6</b>
- História e Cultura Gastronômica - GardeManger - Etiqueta e Serviço de Sala	- Cozinha Internacional - Gestão de Compras, Estoque e Custos - Atuação do Profissional em Gastronomia
<b>MÓDULO 3</b>	<b>MÓDULO 7</b>
- Cozinha Clássica - Enogastronomia e Bebidas - Gestão de Alimentos e Bebidas	- Confeitaria Clássica e Brasileira - Gestão de Equipes em Restaurantes - Criatividade e Inovação em Gastronomia
<b>MÓDULO 4</b>	<b>MÓDULO 8</b>
- Panificação Clássica e Brasileira - Café da Manhã e Lanches - Técnica Dietética	- Estágio Supervisionado - Cozinha Brasileira Contemporânea - Planejamento de Cardápios - Eventos Gastronômicos

Fonte: Extraída do PPC de Gastronomia, UNICESUMAR, 2018.

Quadro 4 - Reorganização da matriz curricular pela taxonomia

MATRIZ PROPOSTA	
<b>MÓDULO 1</b>	<b>MÓDULO 5</b>
- Panificação Clássica e Brasileira - História e Cultura Brasileira - Empreendedorismo	- Confeitaria Clássica e Brasileira - Cozinha Hospitalar - Higiene e Segurança
<b>MÓDULO 2</b>	<b>MÓDULO 6</b>
- Cozinha Brasileira de Raiz - História e Cultura Gastronômica - Etiqueta e Serviço de Sala	- Cozinha Internacional - Eventos Gastronômicos - Técnica Dietética
<b>MÓDULO 3</b>	<b>MÓDULO 7</b>
- <i>Gardemanger</i> - Enogastronomia e Bebidas - Gestão de Equipes em Restaurantes	- Cozinha Natural - Gestão de Alimentos e Bebidas - Planejamento de Cardápios
<b>MÓDULO 4</b>	<b>MÓDULO 8</b>
- Cozinha Clássica - Café da Manhã e Lanches - Atuação do Profissional em Gastronomia	- Criatividade e Inovação em Gastronomia - Cozinha Brasileira Contemporânea - Gestão de Compras Estoque e Custos

Fonte: Elaborada pela Autora, 2019.

- Avançada: gerenciar, operacionalizar, controlar, avaliar, organizar e emitir.

A taxonomia do PPC foi construída considerando as cinco etapas da metodologia de Vital e Café (2007), descritas nas subseções seguintes.

## Etapas de construção da taxonomia de Vital e Café (2007)

Etapas 1 - Estabelecimento de categorias.

Etapas 2 - Coleta dos Termos.

Etapas 3 - Análise dos Termos Selecionados.

Etapas 4 - Controle da diversidade de significação.

Etapas 5 - Construção dos relacionamentos semânticos.

**Estabelecimento das categorias gerais – facetas:** Para a construção da taxonomia foram estabelecidas como categorias o eixo de formação para produção gastronômica e o eixo de formação para gestão e mercado da gastronomia. O eixo de Produção se justifica posto que a formação do gastrônomo, envolve todas as técnicas de produção e reconhecimento de insumos, assim como sua valorização e importância para a cultura. No eixo de Gestão e Mercado, estão relacionadas as habilidades para a criação e gerenciamento de empreendimentos gastronômicos. Desempenham-se aqui a capacidade empreendedora e compreensão do processo tecnológico.

**Coleta dos Termos:** A coleta dos termos foi feita a partir de dois documentos: o primeiro é o Catálogo Nacional dos Cursos em Tecnologia, e o segundo o Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia EAD da IES pesquisada. O Catálogo Nacional dos Cursos em Tecnologia é o documento que organiza e orienta a oferta dos cursos superiores de tecnologia, e estabelece o perfil das habilidades do tecnólogo. A partir dessa análise, foram identificados os termos relacionados nos dois eixos de formação.

**Eixo de Formação em Produção:** Criar preparos, valorizar ciência dos ingredientes, diferenciar técnicas, coordenar técnicas, identificar utensílios, identificar equipamentos, identificar matéria-prima, e validar segurança alimentar.

**Eixo de Formação em Gestão:** Conceber, planejar produções, gerenciar produções, operacionalizar produções, planejar custos, controlar custos, avaliar custos, coordenar pessoas, gerenciar pessoas, planejar projetos fluxo, elaborar projetos de fluxo, organizar projetos de fluxo, coordenar empreendimentos, identificar mercado, avaliar área de formação, e emitir parecer técnico. O segundo documento, foi o PPC composto pelos Planos de Ensino das disciplinas da Gastronomia EAD. Nestes Planos de Ensino coletou-se todos os verbos que apontavam habilidades a serem desenvolvidas pelos conteúdos específicos.





Fonte: Taxonomia Revisada de Blom (1972). Disponível em: <http://homepages.dcc.ufmg.br>. Acessada em 15/11/2019.

Figura 1. 2º versão da Taxonomia de Bloom

Através do levantamento foram identificados e extraídos, os verbos relacionados (classificação dos termos do segundo documento).

**Classificação dos termos dos Planos de Ensino: Produção:** desenvolver habilidades básicas, identificar uso de equipamentos, manipular e métodos de cocção, desenvolver de criatividade, aplicar boas práticas, compreender desenvolvimento de produção da viticultura, desenvolver habilidade de produção, promover a prática de experimentação, desenvolver cozinha brasileira, compreender cozinha hospitalar, aplicar técnicas de confeitaria, identificar processo de viticultura, compreender cozinha brasileira, qualificar nas técnicas de cozinha, aplicar técnicas profissionais, incitar o aluno a descobrir novos fazeres, compreender habilidades de produção, conhecer técnicas, identificar regiões, compreender cozinhas, qualificar técnicas de confeitaria, aplicar técnicas de cozinha internacional, compreender funções de equipamentos inovadores, conhecer manipulação, e reconhecer boas práticas,

**Gestão:** apresentar empreendedorismo, fundamentar gestão de compras, relacionar mercado de *food servisse*, formar gestores, descrever o empreendedor, caracterizar gestão de pessoas, capacitar o profissional, capacitar, desenvolver técnicas de compras e fator de correção, identificar oportunidades, instrumentalizar sobre o mercado, proporcionar a compreensão da liderança, desenvolver conhecimento da cultura, promover, qualificar em conceitos históricos, introduzir, compreender formação da cultura, compreender evolução da cultura alimentar, capacitar o aluno, caracterizar gastronomia, compreender conceitos, capacitar o aluno, compreender processo de colonização e identidade, compreender desenvolvimento da cultura, reconhecer elementos, desenvolver conhecimento de hábitos, qualificar sobre conceitos históricos, introduzir o aluno, desenvolver competências específicas, analisar a formação da cultura, e compreender formação da identidade.

A partir dos verbos e até mesmo frases coletadas nos planos de ensino, fez-se imprescindível uma depuração dos verbos que ocorrem em ambos os Eixos de Formação, a fim de preparar a próxima fase da metodologia de Vital e Café (2007). Ao levantar os principais verbos dos Planos de Ensino do Curso, esse exercício apontou as habilidades fundamentais a serem

desempenhadas no processo de ensino e aprendizagem do aluno. Dessa forma, apresenta-se na sequências termos selecionados e depurados dos verbos dos planos de ensino por eixo.

## EIXO DA PRODUÇÃO

**Aplicar:** aplicar boas práticas. aplicar técnicas de confeitaria, aplicar técnicas profissionais, e aplicar técnicas de cozinha internacional.

**Compreender:** compreender produção, compreender cozinha hospitalar, compreender cozinha brasileira, compreender habilidades de produção, compreender cozinhas, e compreender funcionamento de equipamentos inovadores.

**Conhecer:** conhecer manipulação, e conhecer técnicas.

**Desenvolver:** desenvolver habilidade de produção; desenvolver criação, desenvolver cozinhas, e desenvolver habilidades básicas.

**Identificar:** identificar uso de equipamentos, identificar processo, e identificar regiões.

**Qualificar:** qualificar técnicas de confeitaria, e qualificar nas técnicas de cozinha.

**Reconhecer:** reconhecer boas práticas.

**Relacionar:** relacionar mercado de *food servisse*.

## EIXO DA GESTÃO

**Capacitar:** capacitar o profissional, capacitar, e capacitar o aluno

**Caracterizar:** caracterizar gestão de pessoas, e caracterizar gastronomia.

**Compreender:** compreender conceitos, compreender processo de colonização e identidade, compreender desenvolvimento da cultura, compreender desenvolvimento da cultura, compreender formação da cultura, e compreender evolução da cultura alimentar.

**Desenvolver:** desenvolver técnicas de compras e fator de correção, desenvolver conhecimento de hábitos, e desenvolver conhecimento da cultura.

**Identificar:** identificar oportunidades.

**Qualificar:** qualificar em conceitos históricos.

**Análise dos termos selecionados:** Após a coleta dos termos em documentos, desenvolvidos nas etapas anteriores faz-se necessário aproximá-las, no intuito de se determinar uma mesma linguagem entre todos os usuários. Vital e Café (2007) propõem que seja efetuada uma análise dos termos selecionados por similaridade, o que se fez por meio da junção dos termos do catálogo com os dos planos de ensino do PPC. A classificação de acordo com esses critérios é apresentada na sequência, onde se estabeleceu as habilidades comuns nos documentos.

## PRODUÇÃO

**Aplicar:** aplicar boas práticas, aplicar técnicas de confeitaria, aplicar técnicas profissionais, aplicar técnicas de cozinha internacional.

**Compreender:** compreender funcionamento de equipamentos inovadores, compreender produção, compreender cozinha hospitalar, compreender cozinha brasileira, compreender habilidades de produção, compreender cozinhas,

**Conhecer:** conhecer manipulação, e conhecer técnicas

**Coordenar:** coordenar técnicas

**Criar:** criar prepares

**Desenvolver:** desenvolver habilidade de produção, desenvolver criação, desenvolver cozinhas, e desenvolver habilidades básicas.

**Diferenciar:** diferenciar técnicas

**Identificar:** identificar uso de equipamentos: identificar processo, e identificar regiões.

**Identificar:** identificar utensílios, identificar equipamentos, e identificar matéria-prima.

**Qualificar:** qualificar técnicas de confeitaria, e qualificar nas técnicas de cozinha.

**Reconhecer:** reconhecer boas práticas.

**Relacionar:** relacionar mercado de *food service*.

**Validar:** validar segurança alimentar.

**Valorizar:** valorizar ciência dos ingredientes.

## GESTÃO

**Avaliar:** avaliar custos, e avaliar área de formação.

**Capacitar:** capacitar o aluno.

**Capacitar:** capacitar o profissional, e capacitar.

**Caracterizar:** caracterizar gastronomia.

**Caracterizar:** caracterizar gestão de pessoas.

**Compreender:** compreender conceitos, compreender processo de colonização e identidade, compreender desenvolvimento da cultura, compreender formação da identidade, compreender formação da cultura, e compreender evolução da cultura alimentar.

**Controlar:** controlar custos.

**Coordenar:** coordenar pessoas, e coordenar empreendimento.

**Desenvolver:** desenvolver conhecimento de hábitos, desenvolver competências, e desenvolver conhecimento da cultura.

**Desenvolver:** desenvolver técnicas de compras e fator de correção

**Elaborar:** projetos de fluxo.

**Emitir:** emitir parecer técnico.

**Gerenciar:** gerenciar produções, e gerenciar pessoas.

**Identificar:** identificar mercado.

**Identificar:** identificar oportunidades

**Operacionalizar:** operacionalizar produções.

**Organizar:** projetos de fluxo.

**Planejar:** planejar produções, planejar custos, e planejar fluxo.

**Qualificar:** qualificar em conceitos históricos.

**Reconhecer:** reconhecer elementos.

**Controle da diversidade de significação:** Adotou-se como critério, pela autora, partindo da Taxonomia de Bloom, revisada em 1972 na página 72, três níveis de complexidade das habilidades cognitivas aplicadas ao Ensino da Gastronomia. Os verbos/habilidades foram agrupados em subcategorias dos eixos de produção e de gestão em níveis básico, intermediário e avançado, conforme determina o Catálogo de Cursos Superiores de Gastronomia.

**Construção dos relacionamentos semânticos:** Nesta etapa, para permitir uma padronização e conseqüentemente uma maior qualidade da taxonomia, foi efetuado o controle dos termos. Assim, os termos selecionados caracterizam as facetas estabelecidas (Eixo de Produção e Eixo de Gestão), onde hierarquizou-se as mesmas para compreensão dos termos. Na seqüência, estabeleceu-se a partir da faceta da Produção os verbos que identificam a formação do gastrônomo para o Eixo de Produção e na segunda tabela, a partir da Faceta de Gestão e Negócio identificam-se os verbos pertinentes a Gestão. Foi elaborada baseado na Taxonomia de Bloom Revisada.

### Eixo de Produção e Subcategorias

#### Eixo de Formação: produção e os respectivos verbos/habilidades

**Básica** – conhecer, identificar, compreender e reconhecer.

**Intermediária:** aplicar, desenvolver, relacionar e diferenciar.

**Avançada:** criar, elaborar e validar.

No eixo de produção, as subcategorias conhece, identifica, compreende e reconhece, dizem respeito ao desenvolvimento de técnicas e habilidades de cozinha que são habilidades desenvolvidas em todas as disciplinas práticas do curso, onde o aluno irá conhecer técnicas de preparo, métodos de cocção e critérios de manipulação. No Eixo da Gestão de Mercado dizem respeito a conteúdo específicos da gastronomia, relacionados ao desenvolvimento de habilidades de gestão e negócios, onde os objetivos específicos têm como escopo o desenvolvimento de competências vinculadas ao

gerenciamento. Dessa forma, na faceta de gestão encontramos as subcategorias, são apresentadas na sequência,

### Eixos de Gestão e Subcategorias

#### Eixos de Gestão: Gestão e verbos/habilidades.

**Básica:** conhecer, identificar, compreender e reconhecer.

**Intermediária:** aplicar, desenvolver, relacionar, caracterizar, qualificar e capacitar.

**Avançada:** criar, operacionalizar, controlar, avaliar, organizar e emitir. No eixo de gestão, as subcategorias identifica, compreende e reconhece as que também ocorrem no eixo de produção, mas aqui elas dizem respeito ao desenvolvimento de aptidões relacionadas a gestão.

### ANÁLISE E CONSIDERAÇÕES SOBRE A APLICAÇÃO

**DA TAXONOMIA:** Nas considerações finais sobre este capítulo de resultados, elaborou-se um ensaio de aplicação da Taxonomia construída para o PPC do Curso Superior Tecnológico em Gastronomia objeto de estudo. O ensaio consiste em fases: a) na classificação das disciplinas e seus conteúdos do PPC, de acordo com as categorias e subcategorias da Taxonomia, identificando em seus conteúdos a melhor adequação às habilidades propostas pela Taxonomia; b) a partir da classificação, apresenta-se uma proposta de reorganização da oferta na matriz curricular. Os Quadros 2 e 3 apresentam as duas fases.

Utilizando a Taxionomia desenvolvida foi reorganizada a matriz curricular, conforme o Quadro 4, seguindo o critério de composição dos módulos (1 disciplina prática e 2 disciplinas teóricas), agora com os conteúdos (disciplinas) distribuídos, conforme a complexidade das habilidades que são capazes de desenvolver na formação do aluno. Foram utilizados os seguintes critérios:

- para o primeiro ano do Curso, deu-se preferência para as disciplinas classificadas como de complexidade básica, sendo mais relevantes as disciplinas do eixo de formação em produção gastronômica;
- para o segundo ano do Curso, deu-se preferência para as disciplinas classificadas como de complexidade intermediária e avançada, sendo mais relevantes as disciplinas do eixo de formação em gestão e mercado; e
- todas as disciplinas práticas são do eixo de formação em produção gastronômica;

Conclui-se, portanto, que a Taxonomia desenvolvida permite um outro olhar para o planejamento curricular do CST em Gastronomia, na modalidade à distância.

### Conclusão

A GC, no que tange à estratégia para aprimorar a qualidade do ambiente institucional, contribui para a coordenação de atividades que criam, armazenam e compartilham o conhecimento. A quantidade de informações em que as organizações se deparam na atualidade, pode ser sistematizada por meio da taxonomia, como um processo para classificar e facilitar o acesso à informação, contribuindo, conseqüentemente, para uma aprendizagem organizacional. Em relação aos objetivos específicos da pesquisa, estes são apresentados a seguir. Reconhecer a taxonomia no contexto da

GC. Com base na pesquisa bibliográfica realizada, identificou-se a taxonomia como uma ferramenta da GC que pode armazenar, compartilhar e aplicar o conhecimento. A taxonomia permite sistematizar o conhecimento para servir de orientação e especial em tempos de mudanças nos produtos, nos processos e na renovação das equipes pedagógicas dentro de uma organização de educação superior, como foi objeto de estudo. A taxonomia garante a melhoria nos tempos de respostas, diminuindo a duplicação de esforços e aumentando a assertividade na tomada de decisão. Elimina ainda o retrabalho na busca de informações e conhecimentos que não estavam armazenados na memória organizacional.

Imergir na Gestão Pedagógica de um CST em Gastronomia, a partir do Catalogo Nacional de Cursos Tecnológicos e a partir da diversidade dos Planos de Ensino das Disciplinas para encontrar critérios científicos para produção de uma Taxonomia das Habilidades para organização dos Conhecimentos Gastronômicos para melhoria da formação do Aluno, revelou-se um trabalho metódico e de aprofundamento teórico para construção da ferramenta de GC capaz de transformar um conhecimento tácito em um conhecimento explícito como ativo da IES. Construir uma taxonomia das habilidades para formação de um Gastrônomo, em um curso ofertado na modalidade da Educação à Distância, capaz de auxiliar os professores, os tutores, os mediadores, os designers instrucionais, os produtores de conteúdo, os coordenadores, na classificação dos conteúdos/disciplinas mais adequadas para o desenvolvimento das habilidades, segundo um critério científico e orientado à aplicação como prática de GC. A pesquisa realizada abriu um campo de aplicação das práticas de GC nas dinâmicas de gestão pedagógica do Curso de Gastronomia em EAD do qual a pesquisadora é Coordenadora da Equipe Pedagógica. A autora pretende dar continuidade à pesquisa no nível de doutoramento ampliando a pesquisa para um âmbito nacional e aprofundando a taxonomia para o nível de Objetos de Aprendizagem em Gastronomia na modalidade de Educação à Distância no Brasil.

### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICA

- Aganette, E.C. 2010. Taxonomias corporativas: Um Estudo Sobre Definições e Etapas de Construção Fundamentado na Literatura Publicada. Dissertação Mestrado em ciência da informação UFMG, MG.
- Aganette, E.; Alvarenga, L.; Souza, R.R. 2010. Elementos constitutivos do conceito de taxonomia. Informação & Sociedade: estudos, João Pessoa, v. 20, n. 3, p. 77-93.
- Campos, M.L.A.; Gomes, H.E. 2007. Taxonomia e classificação: a categorização como princípio. In: Encontro nacional de pesquisa em ciência da informação, Salvador. Anais eletrônicos. São Paulo: Enancib. Disponível em: <<http://enancib.ibict.br/index.php/enancib/viiienancib/paper/viewFile/2843/1971>>. Acesso em: 02 Fev de 2019.
- Carlan, E. 2010. Sistemas de Organização do Conhecimento: uma reflexão no contexto da Ciência da Informação. Dissertação Mestrado em ciência da informação UNB, DF.
- Conway, S.; Sligar, C. 2002. Buildingtaxonomies. In: \_\_ Unlocking knowledge assets. Redmont: Microsoft Press. Cap. 6. Disponível em: <http://www.microsoft.com/mspress/books/sampchap/5516a.asp#100>. Acesso em 20 de Jan de 2019.

- Currás, E. 2010. Ontologias, taxonomia e tesauros em teoria de sistemas e sistemática. Brasília: Thesaurus. 182 p.
- Ferraz, A.P.C.M.; Belhot, R.V. 2010. Taxonomia de Bloom: revisão teórica e apresentação das adequações do instrumento para definição de objetivos instrucionais. Gest. Prod., São Carlos, v. 17, n. 2, p. 421-431.
- Graef, J.L. 2001. Managing taxonomies strategically. Montague Institute Review. 2001. Disponível em <http://www.montague.com/abstracts/taxonomy3.html>>. Acesso em 30 de Jan de 2019.
- Nonaka, I; Takeuchi, H, 2008. Gestão do Conhecimento. Porto Alegre: Bookman.
- Terra, J.C.; Schoueri, R.; Vogel, M.; Franco, C. 2007. Taxonomia: elemento fundamental para a Gestão do Conhecimento.
- Vital, L.P.; Café, L.M. A. 2007. Práticas de elaboração de taxonomias: análise e recomendações. In: encontro nacional de pesquisa em ciência da informação, 8.. Salvador: [Anais...]. Salvador: PPGCIUFBA. p.1-16. Disponível em: <http://www.enancib.ppgci.ufba.br/artigos/GT2--141.pdf>. Acesso em 29 mar. 2019.
- Vital, L.P. 2012. Recomendações para construção de taxonomia em portais corporativos. Dissertação Mestrado em ciência da informação UFSC, SC. Disponível em: <<http://pgcin.paginas.ufsc.br/files/2010/10/VITAL-Luciane.pdf>>. Acesso em: 12 de Fev de 2019.

\*\*\*\*\*