

O ENSINO MÉDIO INTEGRADO À EDUCAÇÃO PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA DO INSTITUTO FEDERAL DE BRASÍLIA

ANNAH BÁRBARA PINHEIRO DOS SANTOS

Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil

CARLOS SOARES BARBOSA

Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil

RESUMO: O objetivo deste texto é analisar a direção ético-política do curso Técnico em Cozinha/Gastronomia oferecido no Instituto Federal de Brasília, Campus Riacho Fundo, e verificar como ocorre a integração entre a formação geral e profissional. Trata-se de pesquisa documental, de abordagem qualitativa, que constituiu como *corpus* empírico o Projeto Político Pedagógico do curso. A análise se fez por meio do cruzamento das discussões teóricas do campo da Gastronomia e da formação humana e integral na perspectiva histórico-crítica. O resultado aponta para a necessidade de os profissionais da Gastronomia assumirem um papel mais protagonista na formação dos técnicos e que o enfoque que não se limite a atuação profissional ao mercado turístico, além da importância de fortalecer a formação integral e crítica dentro dos Institutos Federais.

PALAVRAS-CHAVE: Ensino Médio Integrado; Gastronomia; Instituto Federal; Trabalho e Educação.

INTRODUÇÃO

O Brasil apresenta atualmente um crescimento significativo de matrículas na Educação Profissional e Tecnológica (EPT) e de cursos ofertados no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT), conforme mostra o Resumo Técnico do Censo da Educação Básica de 2021, gerado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP) (Brasil, 2022). Da primeira versão do catálogo, em 2008, até a quarta e última versão, em 2021, o quantitativo passou de 185 para 240 cursos (Brasil, 2008; Brasil, 2021). Adicionalmente, de acordo com o Resumo Técnico supracitado, nos últimos cinco anos, de 2017 a 2021, houve um crescimento de 31,2% no número de matrículas integradas à Educação Profissional no país.

Contribuíram para esse crescimento o Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, em 2005, materializado com a construção de 64 novas unidades em sua primeira fase, e a criação, em 2008, dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IFs), a partir de outras unidades educacionais federais como Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFETs), Escolas Agrotécnicas e Escolas Técnicas Federais. A integração da Educação Profissional ao Ensino Médio pela perspectiva da educação politécnica constitui a base epistemológica, política e pedagógica dos IFs, conforme determina o Decreto 5.154/2004 que revogou a

separação entre formação geral e formação profissional instituída pelo Decreto nº 2.208/1997.

Com o canal de diálogo promovido pelo governo Lula da Silva junto as entidades representativas de educadores e estudantes, viveu-se no país um período de fecundos debates em torno da formação da juventude brasileira, que resultou na aprovação de novas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio (DCNEM), em 2012, em substituição as diretrizes vigentes desde 1998. Ao retomar os parâmetros da EPT com base na formação omnilateral e politécnica defendida por Marx (Manacorda, 1991), fundamentada na integração dos eixos do trabalho, da ciência, da cultura e da tecnologia com vistas ao desenvolvimento das múltiplas dimensões humanas, as novas diretrizes confrontavam diretamente a função pragmática e adaptadora da formação historicamente reivindicada pelo capital. Função esta, retomada com a atual reforma do Ensino Médio (Lei nº 13.415/2017), ao priorizar o desenvolvimento de competências em detrimento de uma base teórica sólida e por se basear em uma concepção restrita de educação integral, propositalmente confundida com educação de tempo integral.

Quanto à formação em Gastronomia, o registro da primeira oferta no Brasil ocorreu no Senac de São Paulo, em 1964, com o intuito de formar trabalhadores para o setor de Turismo e Hospitalidade que se encontrava em pleno desenvolvimento no país (Minuzzi; Pommer, 2022). Responsável pelo programa de Hotelaria, a unidade da capital paulista disponibilizava os cursos de garçom, cozinheiro, barman, porteiro-recepção e secretário de administração de hotéis e restaurantes (Rocha, 2015; Rubim, Rejowski, 2013). No ano de 1969, no município paulista de Águas de São Pedro, a instituição deu início ao curso técnico para a formação de cozinheiros (Miyazaki, 2006) e, anos mais tarde, em 1994, iniciou o curso de Cozinheiro Chef Internacional (Tomimatsu, 2011).

Desde então, a Gastronomia alcançou espaço nas Universidades destacando-se como um dos cursos com maior crescimento no Ensino Superior em termos de vagas e de candidatos (Brasil, 2015). Quanto à oferta na etapa do Ensino Médio, a formação em Gastronomia passou a ocorrer em instituições públicas somente após a criação dos IFs, em 2008, ainda sob a denominação de Técnico em Cozinha, já que a transição de nomenclatura para Técnico em Gastronomia aconteceu somente na 4ª edição do CNCT publicado em 2021. O prazo limite para as instituições efetuarem essa mudança foi dezembro 2023 (Brasil, 2021). Apesar de haver no CNCT uma determinação sobre a carga horária reservada à formação técnica, de 800 horas, não há uma Diretriz Curricular ou outra normativa que auxilie na elaboração do currículo para os cursos de Gastronomia, sejam técnicos, tecnológicos ou bacharelados, ficando sob a responsabilidade de cada instituição de ensino.

Com base no Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica (SISTEC), o curso Técnico em Cozinha é oferecido presencialmente em todas as regiões brasileiras e em formatos distintos: integrado, subsequente e concomitante ao Ensino Médio. Há também a oferta por meio do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (Projeja). Porém, em nosso estudo, priorizamos o curso oferecido no Instituto Federal de Brasília-Campus Riacho Fundo (IFB-RF) por ser a única oferta integrada ao Ensino Médio regular. Essa escolha também se justifica por ser a formação integral e

SANTOS, A. B. P. dos; BARBOSA, C. S.

integrada um dos compromissos éticos-políticos originários dos Institutos Federais, sob a inspiração da educação politécnica e omnilateral, em oposição à fragmentação curricular comum em muitos sistemas de ensino (Frigotto, 1988).

Por compreender a comida como expressão cultural (Montanari, 2008), entendemos que a formação em Gastronomia é ampla e interdisciplinar, não se restringindo à cozinha e à culinária, cujo conhecimento se relaciona aos diversos campos disciplinares, a exemplo da química, física, economia, história, geografia e política (Brillat-Savarin, 1995). Neste sentido, a questão que orienta a escrita deste artigo é: qual a direção ético-política do curso Técnico em Cozinha/Gastronomia e como se dá a integração entre a formação geral e a formação profissional do IFB-RF? Em síntese, objetivamos perceber qual a concepção de mundo, de trabalho e de técnico em Cozinha/Gastronomia orienta a formação do IFB-RF.

As reflexões aqui tecidas são aportes da pesquisa desenvolvida no Curso de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Educação – Processos Formativos e Desigualdades Sociais, da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, no ano de 2024. Metodologicamente, tratou-se de pesquisa documental, de abordagem qualitativa, que constituiu como *corpus* empírico o Projeto Político Pedagógico (PPP) do referido curso, por se o documento síntese dos compromissos ético-políticos e pedagógicos firmados pela comunidade escolar para com a formação dos jovens. Por meio dele é também possível depreender a concepção e a finalidade da formação em Gastronomia priorizadas pelo corpo docente. A análise se sustentou com base na categoria analítica da formação humana e integral na perspectiva histórico-crítica somada ao cruzamento do arcabouço teórico do campo da Gastronomia, especialmente o que a compreende pela perspectiva interdisciplinar.

O presente texto se estrutura em três partes. A primeira, faz uma breve apresentação do IFB-RF, priorizando o processo de implementação do curso Técnico em Cozinha/Gastronomia. A segunda, discute a proposta da formação diante das mudanças no mundo do trabalho. A terceira, à luz das ementas das disciplinas, reflete sobre a direção ético-política do curso Técnico em Cozinha/Gastronomia do IFB-RF e como ocorre a integração entre a formação geral e a formação profissional.

CURSO TÉCNICO EM COZINHA/GASTRONOMIA NO IFB-RF

A oferta de um curso técnico pelo Instituto Federal passa pela etapa de consulta pública, onde se busca levantar as demandas de formações específicas do território em que se localiza a instituição. No campus Riacho Fundo não foi diferente. Os encontros e audiências públicas destinados a averiguar as necessidades locais sobre a formação técnica tiveram início em 2011, quando foram apresentados para a comunidade os Catálogos Nacionais de Cursos Técnicos e Tecnológicos e explicado as atividades desenvolvidas em cada componente por eixo tecnológico. “Os cursos indicados pelos populares e que ainda não constavam entre os já oferecidos pelo IFB foram: curso técnico em contabilidade, curso técnico em recursos humanos, técnico em cozinha e tecnólogo em gastronomia” (Brasília, 2015, p.10).

Embora o IFB-RF já ofertasse o curso Técnico em Panificação desde a criação do campus em 2011, posteriormente a população indicou a necessidade de uma formação ampla em Gastronomia, que não ficasse restrita a uma área específica, como panificação

e confeitoria, e de formações em nível superior. Assim, em 2015, o campus oferecia uma variedade de cursos em diferentes etapas da escolaridade, a saber: Espanhol; Inglês; Informática; Noção de Estatística e de Probabilidade em nível de Formação Inicial e Continuada (FIC); Técnico em Cozinha; Técnico em Panificação (de forma presencial); Técnico em Administração, Técnico em Logística e Técnico em Meio Ambiente (no formato a distância), além de Licenciatura em Letras – Língua Inglesa.

A caracterização da população local é elemento importante para a tomada de decisão a respeito de quais cursos e modalidades devem ser disponibilizados. Segundo a Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios (PDAD), realizada pela Companhia de Planejamento do Distrito Federal (GDF, 2013), a população urbana estimada no município de Riacho Fundo no ano de 2011 era de 35.268, sendo a maior parte constituída por mulheres (54,47%), das quais 69,28% encontravam-se na faixa etária de 15 a 59 anos. A predominância do gênero feminino pode ser um indicativo para a escolha do curso, dada a relação histórica entre mulher e trabalho em cozinha.

A partir dos dados populacionais coletados, a demanda dos setores de comércio e de serviços das regiões circunvizinhas ao campus Riacho Fundo serviu para justificar a implantação posterior de novos cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio relacionados aos setores de Restaurante, Hotelaria e Alimentos e Bebidas. Após a seleção de novos cursos, atualmente o IFB-RF oferta 14 cursos. Em nível de Formação Inicial e Continuada (FIC) são oferecidos os cursos de Agente de Recepção e Reservas em Meios de Hospedagem; Informática; Libras Básico e Libras Intermediário. Na etapa do Ensino Médio são: Técnico em Gastronomia e Técnico em Hospedagem, na modalidade integrada; Técnico em Gastronomia e Técnico em Panificação, na modalidade subsequente; Técnico em Restaurante e Bar, na modalidade Projeja. Alguns cursos técnicos são oferecidos à Distância (EaD), a saber: Hospedagem (subsequente); Informática (MedioTec) e Meio Ambiente (ETec). No ensino superior são oferecidos os seguintes cursos: Licenciatura em Geografia; Licenciatura em Letras-Ingles, Tecnologia em Gastronomia; Tecnologia em Hotelaria; Pós-Graduação (Especialização) em Ensino de Humanidades; Pós-Graduação (Especialização) em Linguagem.

Como se observa, a formação em Gastronomia é oferecida no IFB-RF em diferentes formatos: nas modalidades integral e subsequente ao Ensino Médio, na Educação Tecnológica, além de um curso correlato (Restaurante e Bar) na modalidade Projeja, o que demonstra o interesse da população por essa área de formação. Porém, cabe ressaltar, apesar da mudança da nomenclatura do curso no CNCT em 2021, o PPP não foi atualizado e encontra-se publicizado no site do IFB-RF ainda na versão original.

CURSO TÉCNICO EM COZINHA/GASTRONOMIA DO IFB-RF: ADAPTAÇÃO E/OU PROBLEMATIZAÇÃO ÀS MUDANÇAS DO MUNDO DO TRABALHO

O PPP aqui analisado possui 110 páginas e se estrutura em 15 tópicos, incluindo as referências. O documento apresenta a unidade escolar, o histórico da instituição, a característica da região, a justificativa da oferta, os objetivos, os requisitos de acesso, o perfil do profissional a ser formado, a organização curricular, o enfoque pedagógico,

SANTOS, A. B. P. dos; BARBOSA, C. S.

bem como as orientações técnicas de infraestrutura, avaliação, o corpo docente inicial e processos para a emissão de diplomas e certificados de conclusão. O documento constitui como referências legais a Lei de Diretrizes e Bases da Educação, os documentos normatizadores do Ensino Médio e da Educação Profissional Técnica de Nível Médio e o PPP Institucional do IFB.

Na apresentação, a formação integral pela perspectiva histórico-crítica pode ser subliminarmente percebida como referência do IFB-RF, ao rememorar a função política e social do IFB.

A função social do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília – IFB – é garantir a formação integral do profissional-cidadão crítico e reflexivo, com base num método educacional científico-tecnológico humanístico, onde a atuação ética e isenta dos profissionais formados por essa Instituição resulte em benefícios sociais, políticos e culturais e na construção de uma sociedade mais igualitária. (Brasília, 2015, p. 8).

O entendimento de uma formação integral pela perspectiva histórico-crítica é reforçado quando se observa alguns objetivos do curso:

Oferecer ensino integrado de conhecimentos propedêuticos e profissionais, buscando a superação da dicotomia entre teoria e prática; promover formação geral crítica, estimulando a capacidade de investigação e pesquisa dos alunos, criando condições de prosseguimento e aprofundamento dos estudos; Criar espaços para atividades diversas, com objetivo de promover ações de cunho social, cultural, extensão e pesquisa. (Brasília, 2015, p. 18).

Todavia, ao analisar o documento, um aspecto que nos chama atenção é o hibridismo de conceitos advindos de campos teóricos antagônicos, desvelando que os léxicos e intencionalidades de uma formação adaptativa às demandas da flexibilização vêm disputando espaço dentro dos IFs. Com a retomada do conservadorismo no Brasil e a implementação do novo Ensino Médio e da Base Nacional Comum Curricular (BNCC), a formação integral e crítica dos IFs passa a ser questionada, sob a justificativa neoliberal de que a formação profissional deve ser direcionada ao desenvolvimento de competências e habilidades que garantam melhores condições de empregabilidade.

O vocabulário neoliberal é utilizado em diversas partes do PPP. Uma delas é quando anuncia a intenção do curso, que é de “buscar articular conhecimentos e propiciar, por meio de práticas educativas transformadoras, uma formação cidadã que permita aos egressos sua inserção no mundo do trabalho e a continuidade dos estudos” (Brasília, 2015, p. 9). De acordo com o documento, “práticas educativas transformadoras” que permitam a “inserção no mundo do trabalho” são aquelas que valorizam a “diversidade de experiências e perspectivas”, criando um “ambiente inclusivo e participativo para a construção do conhecimento”. Tudo indica se tratar das chamadas metodologias ativas de aprendizagem e da pedagogia de projetos, propostas pelos defensores da pedagogia das competências e concebidas no PPP como projetos “inovadores e flexíveis” que se “adaptam às necessidades dos estudantes e do contexto educacional e socioeconômico” (Brasília, 2015, p.9).

Os objetivos expressos nas DCNEM de 2012 são ofuscados pela lógica adaptativa que se impõe à educação diante das novas formas de produção e de gerenciamento do trabalho no atual regime de acumulação flexível, caracterizado pela desregulamentação, ataque aos direitos e flexibilização das relações de trabalho, em que o empreendedorismo e a uberização ou plataformaização do trabalho são as principais expressões simbólicas (Antunes, 2020). Nesse novo paradigma econômico, agilidade, resolução de problemas e capacidade de se adaptar rapidamente às mudanças tornam-se competências necessárias para a sobrevivência de empresas e indivíduos em um mercado cada vez mais competitivo. Conforme sinalizado no PPP,

Nesse cenário, amplia-se a necessidade da formação profissional, voltada à qualificação de mão de obra que atenda às demandas das transformações ocorridas no mundo do trabalho, ao empreendedorismo e ao prosseguimento dos estudos (Brasília, 2015, p.16).

A formação do trabalhador de novo tipo, do chamado trabalhador flexível (leia-se: polivalente, adaptável às circunstâncias e conformado à precarização do trabalho e a não ter direitos), parece orientar a formação do curso de Gastronomia do IFB-RF, sobretudo por ser os trabalhos temporários, por conta própria, intermitentes, terceirizados e/ou pela via do empreendedorismo as formas pelas quais se abrem maiores possibilidades de inserção no mercado de trabalho para o técnico em Cozinha/Gastronomia. Junto a naturalização da redução dos postos de trabalho regulado e do aumento do desemprego, concebido unicamente como um fenômeno de ordem individual, espera-se que o referido técnico seja um paladino das competências, capaz de:

Agir com ética profissional; Atuar com flexibilidade; Trabalhar em equipe; Apresentar bom relacionamento interpessoal; Buscar o autoconhecimento; Buscar a resolução de problemas; Buscar aprimoramento profissional; Demonstrar boa comunicação verbal e escrita; Demonstrar comprometimento; Demonstrar responsabilidade social e ambiental; Ter iniciativa e proatividade; Ter senso crítico; Ter autonomia; Agir com eficiência e eficácia; Operacionalizar ferramentas tecnológicas (Brasília, 2015, p. 20-21).

A defesa feita pelos neoliberais é de que o desenvolvimento de competências genéricas e flexíveis de ordem comportamental, atitudinal, cognitiva e socioemocional deve ser potencializado pela formação profissional a fim de garantir as pessoas maiores condições de empregabilidade. Por meio de um discurso sedutor e de ressignificação das palavras, o sujeito crítico que se intenta formar não é mais aquele que questiona as relações de dominação e de exploração rumo a transformação social, mas sim quem busca soluções individuais para a situação de desemprego. Nesta lógica, cabe questionar o que significa "atuar com flexibilidade". Trata-se sujeitar-se a contratos de trabalho temporários que podem ser rompidos a qualquer momento? Submeter-se a pejotização e atuar como microempreendedor individual (MEI) dentro de outras

SANTOS, A. B. P. dos; BARBOSA, C. S.

empresas (Antunes, 2020)? Trabalhar longas jornadas de trabalho sem ter a certeza da quantia que receberá no final do mês e sem a possibilidade de fazer planos a longo prazo?

As mudanças provocadas pela reestruturação e pelo neoliberalismo à educação da classe trabalhadora brasileira vêm sendo retratadas há quase três décadas pela literatura do campo de Trabalho e Educação, a qual mostra que a formação crítica, pautada pelos princípios da educação omnilateral e da formação humana integral (Ramos, 2017), vem perdendo espaço – em termos de propostas e práticas pedagógicas – para a formação instrumental, pragmática, reducionista, minimalista e adaptável às demandas do setor produtivo. Formação esta, apresentada pelos intelectuais orgânicos do capital como inovadora, eficiente e necessária para a formação do sujeito do século XXI (Instituto Ayrton Senna, 2013). Em linhas gerais, esta foi a base ideológica que orientou a recente reforma do Ensino Médio e parece cada vez mais adquirir capilaridade dentro dos Institutos Federais.

CURSO TÉCNICO EM COZINHA/GASTRONOMIA: QUAL INTEGRAÇÃO E DIREÇÃO ÉTICO-POLÍTICA?

Quando se observa a descrição das disciplinas e os conteúdos específicos da formação profissional a contradição do discurso se torna evidente. O PPP reconhece que o currículo é um “campo conflituoso de produção de cultura, de embate entre pessoas concretas, concepções de conhecimento e aprendizagem, formas de imaginar e perceber o mundo” (Brasília, 2015, p. 21). Reconhece que a seleção dos conteúdos é uma escolha política, uma vez que reflete as decisões sobre quais conhecimentos, valores e concepções de mundo são tidos como prioritários.

Nesta mesma direção, compreendemos que as ações educativas, o currículo e a seleção de conteúdo não são ações neutras e isentas de intencionalidades, do mesmo modo que não são ações estritamente técnicas a organização curricular e a elaboração das ementas das disciplinas, pois dizem respeito a uma decisão política que envolve o tipo de sociedade, de ser humano e de profissional que se pretende formar. O currículo é, assim, um território contestado por diferentes grupos que buscam influenciar o que é ensinado nas escolas com a intenção de tornar hegemônica sua compreensão de mundo. Como ressaltam Moreira e Silva (1994, p. 8), “o currículo está implicado em relações de poder, transmite visões sociais particulares e interessadas, produz identidades individuais e sociais particulares”.

Por estar alocado no eixo “Turismo e Hospitalidade” no CNCT, o MEC considera a Gastronomia parte integrante do Turismo ou áreas correlacionadas, tida como um serviço essencial ao turista, já que quem viaja tem a necessidade de alimentação fora do lar. Isto faz com que a Gastronomia seja entendida por um viés reducionista, isto é, somente como um serviço de quem se hospeda, uma mercadoria ou um atrativo turístico. O PPP acompanha este direcionamento, associando a formação quase que exclusiva ao setor comercial e pouco considerando o sentido social e político da Gastronomia. A análise da matriz curricular do curso e as ementas das disciplinas possibilitam demonstrar esse viés.

Quadro 1 - Componentes Curriculares e cargas horárias para o curso Técnico em Cozinha do Instituto Federal de Brasília

Componentes Curriculares	Número de aulas semanais						Carga horária total	
	1ª série			2ª série		3ª série		
	Semestre						Hora/Aula (50 min.)	Hora (60 min.)
Linguagens, Códigos e suas tecnologias	1º	2º	3º	4º	5º	6º		
	Língua Portuguesa e Literaturas	4	4	4	4	4	480	400
	LEM Inglês	2	2	2	2	2	240	200
	LEM Espanhol	2	2	2	2	2	240	200
	Arte*	1	1	1	1	1	120	100
Ciências da Natureza, Matemática e suas tecnologias	Educação Física	2	2	2	2	2	240	200
	Matemática	2	2	2	2	2	240	200
	Química	2	2	2	2	2	240	200
	Física	2	2	2	2	2	240	200
Ciências Humanas e suas tecnologias	Biologia	2	2	2	2	2	240	200
	História	2	2	2	2	2	240	200
	Filosofia	1	1	1	1	1	120	100
	Geografia	2	2	2	2	2	240	200
Fundamentos de Turismo, Hospitalidade e Lazer	Sociologia	1	1	1	1	1	120	100
		2	2	-	-	-	80	66,67
Ética e Relações Interpessoais		-	-	1	1	-	-	40
Noções de Nutrição, Saúde e Segurança Alimentar		1	1	2	2	-	-	120
Ambientação Profissional		2	2	-	-	-	-	80
Empreendedorismo		-	-	1	1	-	-	40
Habilidades Básicas de Cozinha		-	-	-	-	2	2	80
Cozinha Fria		-	-	-	-	2	2	80
Cozinha Brasileira		-	-	-	-	2	2	80
Cozinha Internacional		-	-	-	-	2	2	80
Total da carga horária semanal presencial		30	30	29	29	33	33	Carga Horária Total do Curso (exceto estágio)
								3.066,66 horas
Estágio Curricular não Obrigatório								160

*Correspondente aos componentes de música, cênicas e visuais.

Fonte: Brasília, 2015, p. 26

Ao verificar a organização curricular do curso, apresentado no Quadro 1, observa-se um certo equilíbrio de carga horária entre as disciplinas da formação técnica e geral, com exceção de arte, filosofia e sociologia. As disciplinas da formação

SANTOS, A. B. P. dos; BARBOSA, C. S.

profissional são oferecidas desde o primeiro ano e são substituídas por outras nos anos seguintes. No primeiro ano são oferecidas “Fundamentos de Turismo, Hospitalidade e Lazer” e “Ambientação Profissional”. O objetivo da primeira é:

Desenvolver conhecimentos, habilidades e comportamentos que aumentem o seu crescimento pessoal e profissional. Conhecer e compreender o mundo do trabalho no turismo, hospitalidade e lazer. Conceituar os termos Turismo, Hospitalidade e Lazer. Identificar, demonstrar e diferenciar as leis e práticas de turismo, de hospitalidade e de lazer. Caracterizar, demonstrar, diferenciar, combinar e analisar os tempos e espaços de turismo, de hospitalidade e de lazer. Analisar a relação entre turismo, hospitalidade e lazer com a educação e a sustentabilidade. (Brasília, 2015, p. 46-47)

Por acompanhar o direcionamento do CNTC, o PPP também aloca a formação em Gastronomia/Cozinha no eixo de Turismo, como atividade do setor turístico, daí a disciplina “Fundamentos de Turismo, Hospitalidade e Lazer” ser oferecida no primeiro ano do curso. Além de conceituar Turismo, Hospitalidade e Lazer, a disciplina se propõe a tratar da relação intrínseca entre si e entre a educação, bem como discutir os fundamentos e conceitos da área a fim de demonstrar aos estudantes os ambientes de trabalho característicos do setor, como restaurantes, hotéis, navios e buffets. No entanto, a disciplina não evidencia a discussão acerca do conceito de Cozinha e Gastronomia propriamente dito.

A concepção restrita de atuação do Técnico em Cozinha/Gastronomia é reforçada na disciplina “Ambientação Profissional”, igualmente oferecida no primeiro ano de formação. De acordo com a ementa, o objetivo é:

Identificar e distinguir os termos saúde e segurança no trabalho. Listar, explicar e demonstrar as leis e práticas da saúde e segurança no trabalho. Desenvolver comportamento ético, com comprometimento profissional, por meio da vivência e da familiarização com o mundo do trabalho na cozinha e em meios de hospedagem. Conhecer e compreender o mundo do trabalho na cozinha e em meios de hospedagem. Conceituar os termos Cozinha e Meios de Hospedagem. Identificar e classificar os diferentes tipos de cozinhas e meios de hospedagem. Dar exemplos de layouts, mobiliários, equipamentos e instalações de cozinhas e de meios de hospedagem. Identificar e associar ao organograma da cozinha e dos meios de hospedagem os cargos, funções e uniformes. (Brasília, 2015, p. 27)

Conforme se verifica, de um modo geral, a disciplina se propõe a discutir aspectos da saúde e segurança do trabalho, assim como os comportamentos e habilidades necessários para atuar na cozinha e em meios de hospedagem. Apesar de o curso se fundamentar nos princípios da formação integral, o foco da disciplina se direciona ao mercado de trabalho e ao desenvolvimento de competências organizacionais e operacionais, de modo que o futuro técnico seja capaz de identificar organogramas de cozinha e sua estrutura física, apresentar conhecimentos de

mobiliários e classificar tipos de cozinhas e meios de hospedagem. Não há referências sobre a concepção ontológica do trabalho ou sobre questões relacionadas à saúde do trabalhador – cada vez mais debilitada no atual contexto de flexibilização e precarização do trabalho.

Por sua vez, a disciplina “Noções de Nutrição, Saúde e Segurança Alimentar” é dividida em duas etapas. A primeira, trabalhada no primeiro ano da formação, se ocupa em apresentar os grupos alimentares que compõem a pirâmide alimentar brasileira e toma como base o Guia Alimentar da População Brasileira, documento do Ministério da Saúde. O direcionamento fundamentado nos campos da Nutrição e da Saúde pode ser percebido pela bibliográfica básica indicada na ementa. Cabe destacar que é grande a influência da Nutrição e do Turismo na formação em Gastronomia no Brasil, sendo o corpo docente constituído majoritariamente por turismólogos e nutricionistas (Soares, 2023).

A integração entre Gastronomia e Nutrição pode contribuir para uma fecunda reflexão sobre a fome, as políticas públicas de alimentação, o direito à alimentação adequada e a importância da educação alimentar e nutricional. Todavia, no segundo ano do curso a disciplina é direcionada para a prática profissional, visando desenvolver nos futuros técnicos as habilidades que garantam “as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados”, “aplicar técnicas de conservação dos alimentos” e “modos de preparo adequados à produção de refeições nutricionalmente saudáveis” (Brasília, 2015, p. 74), não sendo possível identificar abordagens críticas à política alimentar.

Na retórica neoliberal, o empreendedorismo é apresentado como alternativa ao desemprego estrutural e à redução dos postos de trabalho regulados no atual regime de acumulação flexível. Não por acaso, a defesa feita pelos organismos internacionais é de que a educação para o empreendedorismo ocorra em todas as etapas e modalidades da educação, sob o argumento de que ela contribui para o desenvolvimento das competências necessárias para o enfrentamento dos desafios do século XXI (Comissão Europeia, 2016). Assim, nos últimos anos, o empreendedorismo é um componente curricular presente em muitas matrizes da educação pública brasileira e consta também na matriz do Técnico em Cozinha/ Gastronomia. Oferecida no segundo ano do curso, a disciplina tem o propósito de levar os futuros técnicos a:

Entender os princípios do Empreendedorismo; - Obter habilidades, atitudes e características empreendedoras; administrar dificuldades; Valorizar o planejamento; Desenvolver competências essenciais para a gestão e fortalecimento dos negócios; Aprender como analisar o perfil dos clientes e a abordagem correta com cada um. (Brasília, 2015, p. 41).

Além da função ideológica do empreendedorismo de obscurecer a compreensão da contradição entre capital e trabalho e, por conseguinte, dificultar a luta contra a superexploração do trabalho por levar o trabalhador a se autoperceber como empresário de si (Barbosa; Madeira, 2023), a oferta da disciplina na última etapa da educação básica possui um foco acentuado na prática e para inserção imediata no

SANTOS, A. B. P. dos; BARBOSA, C. S.

mercado de trabalho, o que pode significar para um grupo de jovens da classe trabalhadora ter o Ensino Médio como terminalidade dos estudos.

A dimensão da prática – tão necessária em um curso técnico-profissional – é diretamente contemplada em quatro disciplinas, a saber: “Habilidades Básicas de Cozinha”; “Cozinha Fria”; “Cozinha Internacional” e “Cozinha Brasileira”, todas ministradas no último ano de formação e ocorre no laboratório/cozinha da escola para aulas de manipulação de alimentos. “Habilidades Básicas de Cozinha” apresenta os seguintes objetivos:

Aplicar conhecimentos e comportamentos inerentes a prestação de serviços na área de alimentação. Instrumentalizar utensílios da cozinha profissional. Operar equipamentos básicos da cozinha profissional. Aplicar técnicas de higiene, segurança e manipulação de alimentos conforme legislação vigente. Cortar vegetais, carnes (bovina e suína), aves, peixes e frutos do mar. Realizar cocção de vegetais, carne bovina e aves. Reproduzir preparações de cardápio do dia a dia. Organizar área de trabalho e mise en place. Interpretar e executar fichas de preparações. Identificar e efetuar os métodos de cocção. Fazer desossa de aves tipo “saco” e “livro”. Fazer trinchado em aves. Efetuar filete em peixes. Classificar e preparar os diferentes tipos de ponto de cocção de carnes. Realizar as técnicas culinárias “redução” e “marinada”. Executar produção de embutidos. Aplicar e descrever as técnicas da cozinha profissional básica. (Brasília, 2015, p. 52).

A disciplina trabalha operações básicas da cozinha, como corte, cozimento de carnes, cardápios “do dia a dia”. Esses conhecimentos seriam melhor aplicados se fossem cumulativos e não concomitantes com as demais disciplinas práticas, pois, como o próprio nome faz menção, são “básicos” e necessários para a cozinha fria, brasileira ou internacional. A concentração das disciplinas práticas no último ano da formação, além de reproduzir a dicotomia teoria e prática, acompanha a lógica dos processos de aprendizagem historicamente empregados na Gastronomia, baseados na metodologia *hands on* (“pôr a mão na massa”). Quer dizer, construir na prática diária o conhecimento sobre o trabalho a ser executado e não por meio de uma progressão pedagógica.

Através das referências bibliográficas utilizadas nas disciplinas é possível perceber a forte influência da escola francesa *Le Cordon Bleu*, do Instituto Americano de Culinária (CIA) e do *Larousse Gastronomic*, cujos métodos de ensino se baseiam na metodologia *hands on* esão focados em conhecimentos exclusivamente técnicos. Na disciplina Cozinha Internacional eles se direcionam ao preparo de receitas culinárias, isto é,

Conhecer e praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de cocção relacionadas à cozinha clássica internacional, relacionar tempos, texturas e métodos aos processos produtivos; identificar os sabores típicos de cada prato por meio da degustação, apresentar os pratos elaborados respeitando o contexto histórico-cultural; utilizar as matérias primas específicas de cada prato clássico da cozinha internacional. (Brasília, 2015, p. 37)

O objetivo da disciplina Cozinha Fria é:

[...] Conhecer tempos de programação, elaboração e montagem de pratos frios; Utilizar Técnicas de Preparos de Entradas Clássicas quentes e frias; Reproduzir técnicas de produção de amuse bouches e tortas salgadas; Aprender a montagem de canapés básicos, quentes e frios e a apresentação em coquetéis; Desenvolver técnicas para criação de molhos frios e vinagretes; Preparar Pastas, Terrines, Mousses Frios e Mousselines (Brasília, 2015, p.35-36).

A disciplina de Cozinha Brasileira, embora apresente duas referências de contextualização histórica da cozinha no Brasil, mantém o direcionamento para a operacionalização, de pré-preparo e preparo de pratos:

Desenvolver conhecimentos, habilidades e comportamentos que aumentem o seu crescimento pessoal e profissional para a prestação de serviços de alimentação. Conhecer e compreender o contexto histórico da cozinha no Brasil e em suas regiões. Identificar, explicar, demonstrar e discriminar pratos, ingredientes e utensílios da cozinha regional brasileira. Identificar, distinguir e demonstrar as técnicas tradicionais e contemporâneas na cozinha regional brasileira. Operacionalizar o pré-preparo, o preparo e a finalização de pratos da cozinha regional brasileira (Brasília, 2015, p. 34-35).

Com base nas ementas e no PPP, não há indicação de integração entre as disciplinas da área da formação profissional e da formação geral. Somente História e Geografia anunciam algum diálogo com os conhecimentos específicos da Gastronomia, buscando desenvolver os temas relacionados à comida através de aspectos culturais, sociais, econômicos e ambientais que tranversalizam a alimentação ao longo dos tempos e em diferentes regiões do globo. No caso de Geografia, entre outros objetivos, constam:

usar como referência a distribuição da rede hoteleira brasileira e mundial; Relacionar padrões gastronômicos a dinâmica das estações do ano, Relacionar padrões culturais aos padrões gastronômicos; Reconhecer a diversidade gastronômica e a influência do meio (urbano – rural) em sua produção. Avaliar a sustentabilidade ambiental na gastronomia. Relacionar as novas tecnologias na produção gastronômica (Brasília, 2015, p. 48-51).

A disciplina de História, por sua vez, tem propósito de:

Compreender a alimentação em uma perspectiva histórica e cultural; Analisar os desdobramentos políticos e econômicos das práticas alimentares humanas ao longo do tempo; Reconhecer a

SANTOS, A. B. P. dos; BARBOSA, C. S.

importância dos patrimônios materiais e imateriais dos diferentes povos e culturas, com especial ênfase aos patrimônios culturais relacionados à alimentação; Buscar a criação de um repertório cultural diversificado, capaz de identificar a riqueza das heranças culturais dos diversos povos em relação às práticas alimentares; Analisar a relação entre as práticas alimentares e as práticas religiosas: o caso dos hebreus; Analisar as práticas alimentares das principais civilizações antigas: Egito, Mesopotâmia, Persas, Hebreus, Grécia e Roma. Analisar as práticas alimentares na Idade Média; Compreender as relações entre as doenças, fome e desnutrição na Idade Média; Compreender as relações entre as transformações políticas e o comércio de alimentos durante a Baixa Idade Média; Analisar a relação entre as práticas alimentares e as práticas religiosas: o caso da Igreja Católica; [...] (Brasília, 2015, p. 53-54).

Através dessa perspectiva, os estudantes podem desenvolver uma compreensão mais profunda acerca das interações entre as sociedades humanas e o ambiente, bem como as mudanças históricas que moldaram os hábitos alimentares. Ademais, ambas as disciplinas podem se beneficiar das discussões relacionadas à segurança alimentar, à sustentabilidade, aos impactos ambientais da produção de alimentos e as desigualdades de acesso à comida. Ao abordar tais temas, os estudantes são estimulados a refletir sobre as escolhas alimentares pessoais e coletivas, assim como a compreender o papel da comida na construção das identidades culturais e sociais.

Apesar de o PPP indicar que o curso se conduz no sentido da formação crítica e humanística pela perspectiva da formação integral, somente duas disciplinas se propõem a integração entre a formação geral e profissional, o que não deixa de ser uma contradição ao propósito da integração, reiteradamente anunciada no PPP.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Algumas considerações são necessárias antes do término desta escrita. A primeira, diz respeito as limitações do PPP enquanto documento de investigação, visto que não é capaz de consolidar toda a complexidade do ato educativo em suas dimensões política, didática, humanista, social ou filosófica. Desse modo, as reflexões aqui tecidas podem (e devem) ser aprofundadas por estudos empíricos que tenham como procedimento metodológico o acompanhamento direto e sistemática da prática pedagógica nos diversos espaços-tempos do IFB-RF.

Outro aspecto a ser considerado refere-se ao período histórico de sua elaboração e as disputas conjunturais que expressam. Em 2015, o mundo capitalista ainda enfrentava os efeitos da crise estutural do capital de 2008. No Brasil, esse contexto foi demarcado pelo aumento do desemprego, pelo crescimento da extrema-direita e do neoconservadorismo, pela perda de credibilidade dos governos do Partido dos Trabalhadores (PT), pelo avanço da privatização na educação pública, pelo ataque à educação crítica por meio de movimentos como Escola Sem Partido, entre outros. Todas essas mediações acirraram as disputas em torno de projetos formativos destinados aos jovens das classes trabalhadoras. Os projetos construídos com base na matriz histórico-crítica, fundamentados na integração curricular por meio dos eixos do trabalho, da cultura, da ciência e da tecnologia, passaram a ser violentamente combatidos em

detrimento de formações pragmáticas voltadas para a resolução de problemas imediatos de ordem individual. O PPP aqui analisado não está isento de todo esse processo, é expressão das contradições e disputas do seu tempo histórico.

Ao constituir o PPP como documento de análise, buscamos perceber como a Gastronomia é concebida pelo corpo docente, isto é, como professores e professoras entendem o campo de atuação dos profissionais da área e quais princípios e conhecimentos consideram estruturantes para a formação profissional e técnica. As análises das ementas mostram a contradição entre o objetivo proclamado no PPP (formação integral e crítica) e os conteúdos, objetivos e referências bibliográficas das disciplinas da parte específica. Ao focar nas competências requeridas na nova configuração do mercado de trabalho, estaria de fato oportunizando aos estudantes “continuidade dos estudos” ou “prosseguimento dos estudos” como propõe o PPP?

Por fim, o estudo ressalta a necessidade de os profissionais do campo da Gastronomia assumirem um papel mais protagonista na formação dos técnicos. Ainda que no CNCT a formação esteja alocada no eixo “Turismo e Hospitalidade”, é possível desenvolver a Gastronomia pela perspectiva interdisciplinar e por um enfoque que não restrinja a atuação profissional ao mercado turístico e das cozinhas de restaurantes. Reforça ainda a importância de fortalecer a formação integral e crítica dentro dos Institutos Federais, de modo a não só confrontar o *modus operandi* privatista que ganha lastro na educação pública, como também reafirmar um projeto educativo em que o ser humano esteja no centro do currículo e não o mercado. Em vez de uma formação ancorada no neotecnismo e no neopragmatismo, uma educação comprometida com a reflexão crítica, com a luta em favor da justiça social e com o fortalecimento da democracia, da cidadania participativa e do sentido republicano de escola.

Artigo recebido em: 31/05/2024
Aprovado para publicação em: 13/03/2025

THE INTEGRATED HIGH SCHOOL WITH VOCATIONAL EDUCATION IN GASTRONOMY OF THE FEDERAL INSTITUTE OF BRASÍLIA

ABSTRACT: The objective of this text is to analyze the ethical-political direction of the Kitchen/Gastronomy Technician course offered at the Federal Institute of Brasília, Campus Riacho Fundo and to verify how the integration between general and professional training occurs. This is a documentary research, with a qualitative approach, which used the course's Pedagogical Political Project as an empirical corpus. The analysis was carried out by crossing theoretical discussions in the field of Gastronomy and human and integral formation from a historical-critical perspective. The result points to the need for Gastronomy professionals to assume a more leading role in the training of technicians and a focal point that does not limit professional activity to only tourism industry, in addition to the importance of strengthening comprehensive and critical training within Federal Institutes.

KEYWORDS: Integrated High School; Gastronomy; Federal Institute; Work and Education.

SANTOS, A. B. P. dos; BARBOSA, C. S.

LA EDUCACIÓN MEDIA INTEGRADA CON LA EDUCACIÓN PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA DEL INSTITUTO FEDERAL DE BRASÍLIA

RESUMEN: El objetivo de este texto es analizar la orientación ético-política del curso Técnico en Cocina/Gastronomía ofrecido en el Instituto Federal de Brasilia, Campus Riacho Fundo, y verificar cómo se da la integración entre la formación general y profesional. Se trata de una investigación documental, de enfoque cualitativo, cuyo corpus empírico está constituido por el Proyecto Político Pedagógico del curso. El análisis se realizó mediante el cruce de las discusiones teóricas del campo de la Gastronomía y la formación humana e integral desde una perspectiva histórico-crítica. El resultado señala la necesidad de que los profesionales de la Gastronomía asuman un papel más protagónico en la formación de los técnicos y que el enfoque no limite la actuación profesional al mercado turístico, además de la importancia de fortalecer la formación integral y crítica dentro de los Institutos Federales.

PALABRAS CLAVE: Educación Secundaria Integrada; Gastronomía; Instituto Federal; Trabajo y Educación.

REFERÊNCIAS

- ANTUNES, R. Qual é o futuro do trabalho na Era Digital? **Laborare**, v. 3, n. 4, p. 6-14, 2020.
- BARBOSA, C. S.; MADEIRA, F. C. Privatização do Currículo e Fomento ao Empreendedorismo Juvenil. **Revista FAEEBA**, v. 32, p. 175-196, 2023.BRASIL.
- BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Resolução CNE/CEB nº 3, de 26 de junho de 1998. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Brasília: Ministério da Educação, 1998. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/rceb03_98.pdf. Acesso em: 20 fev. 2017.
- BRASIL. Ministério da Educação (MEC). **Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos**. 1. ed. 2008.
- BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Resolução CNE/CEB nº 2, de 30 de janeiro de 2012. **Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio**. Diário Oficial da União. Brasília, 31 jan. 2012. Seção 1, p. 20. Disponível em:http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=9864-rceb002-12&category_slug=janeiro-2012-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 20 fev. 2017.
- BRASIL. Ministério da Educação (MEC). **Consulta pública dos cursos de Bacharelado em Gastronomia no Brasil**. Sistema E-MEC. 2015

BRASIL. Ministério da Educação (MEC). **Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos**. 4. ed. 2021.

BRASIL. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep). **Censo da Educação Básica 2021**: resumo técnico. Brasília, DF: INEP, 2022.

BRASÍLIA. Instituto Federal de Brasília – Campos Riacho Fundo. **Plano de Curso**. Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Curso Técnico em Cozinha Integrado ao Nível Médio. 2015. Disponível em: [https://www.ifb.edu.br/attachments/article/2874/PlanodeCursoEMITEC%20Cozinha%20final%20b%20\(1\).pdf](https://www.ifb.edu.br/attachments/article/2874/PlanodeCursoEMITEC%20Cozinha%20final%20b%20(1).pdf). Acesso em: 17 mar.2025.

COMISSÃO EUROPEIA. Educação para o Empreendedorismo nas Escolas Europeias. **Relatório Eurydice**. Luxemburgo: Serviço de Publicações da União Europeia, 2016. Disponível em: <https://op.europa.eu/pt/publication-detail/-/publication/74a7d356-dc53-11e5-8fea-01aa75ed71a1/language-pt>. Acesso em: 18 out. 2023.

BRILLAT-SAVARIN, J. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL (GDF). **Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios** – RiachoFundo – PDAD 2011. Companhia de Planejamento do Distrito Federal – Codeplan. Brasília, 2011.

FRIGOTTO, G. Formação profissional no 2.º grau: em busca do horizonte da Educação Politécnica. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 4, n. 4, p. 435-445, 1988.

INSTITUTO AYRTON SENNA. **Educação do século XXI**. Colégio Chico Anysio, 2013. Disponível em: <http://educacaosec21.org.br/colegio-chico-anysio/>. Acesso em: 8 out. 2022.

MANACORDA, M. A. **Marx e a pedagogia moderna**. São Paulo: Cortez, 1991.

MINUZZI, G. A.; POMMER, R. M. G. História dos cursos de Gastronomia no contexto da Educação Profissional e Tecnológica Brasileira. **Cenário: Revista Interdisciplinar Em Turismo E Território**, n.10, v.1, p. 73–85, 2022.

MIYAZAKI, M. H. **Ensino e aprendendo gastronomia**: percursos de formação de professores. 2006. Dissertação (Mestrado em Educação) – Faculdade de Educação, Universidade Metodista de Piracicaba, São Paulo, 2006.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2008.

MOREIRA, A. F. B.; SILVA, T. T. **Curriculum, Cultura e Sociedade**. São Paulo: Cortez,

SANTOS, A. B. P. dos; BARBOSA, C. S.

1994.

ROCHA, F. G. Gastronomia: Ciência e Profissão. **Arquivo Brasileiro de Alimentação**, n.1, v.1, p. 3-20, 2015.

RUBIM, R. E.; REJOWSKI, M. O ensino superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Revista Turismo, Visão e Ação**, v. 15, n. 2, p. 166-184, 2013.

RAMOS, M. Ensino Médio Integrado: lutas históricas e resistências em tempos derregressão. **Educação Profissional e Tecnológica em Revista**, v. 1, n. 1, 2017.

SOARES, C. M. P. **Gastronomias**: cartografia da constituição de um campoteórico-acadêmico dos bacharelados em Universidades Federais no Brasil. 2023. Tese (Doutorado em Educação em Ciências e Saúde) – Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2023.

TOMIMATSU, C. E. Formação em Gastronomia: aprendizagem e ensino. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, n. 2, v. 4, p. 158-170, 2011.

ANNAH BÁRBARA PINHEIRO DOS SANTOS: Doutoranda e Mestre em Educação – Processos formativos e Desigualdades Sociais pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (FFP/UERJ), Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)
Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-6409-817X>
E-mail: annah.barbara.santos@gmail.com

CARLOS SOARES BARBOSA: Doutor em Políticas Públicas e Formação Humana pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (PPFH/UERJ), Mestre em Educação pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).
Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-4519-5174>
E-mail: profcarlossoares@gmail.com

Este periódico utiliza a licença *Creative Commons Attribution 3.0*, para periódicos de acesso aberto (*Open Archives Initiative - OAI*).