

**UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO BIOTECNOLOGIA**

**A CONTRIBUIÇÃO DA VITIVINICULTURA NA FORMAÇÃO DE
PROFISSIONAIS DA GASTRONOMIA**

CAXIAS DO SUL

2024

GUSTAVO ANDRÉ RUFFATO

**A CONTRIBUIÇÃO DA VITIVINICULTURA NA FORMAÇÃO DE
PROFISSIONAIS DA GASTRONOMIA**

Dissertação apresentada ao Mestrado Profissional em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola, da Universidade de Caxias do Sul, para obtenção do título de mestre.

Orientador: Prof. Dr. Roberto Birch Gonçalves

CAXIAS DO SUL

2024

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Universidade de Caxias do Sul
Sistema de Bibliotecas UCS - Processamento Técnico

R922c Ruffato, Gustavo André

A contribuição da vitivinicultura na formação de profissionais da
gastronomia [recurso eletrônico] / Gustavo André Ruffato. – 2024.
Dados eletrônicos.

Dissertação (Mestrado) - Universidade de Caxias do Sul, Programa de
Pós-Graduação em Biotecnologia, 2024.

Orientação: Roberto Birch Gonçalves.

Modo de acesso: World Wide Web

Disponível em: <https://repositorio.ucs.br>

1. Gastronomia - Estudo e ensino. 2. Vitivinicultura. 3. Formação
profissional. 4. Vinho e vinificação. I. Gonçalves, Roberto Birch, orient. II.
Título.

CDU 2. ed.: 37.016:641.5

Catalogação na fonte elaborada pela(o) bibliotecária(o)
Carolina Machado Quadros - CRB 10/2236

GUSTAVO ANDRÉ RUFFATO

**A CONTRIBUIÇÃO DA VITIVINICULTURA NA FORMAÇÃO DE
PROFISSIONAIS DA GASTRONOMIA**

Dissertação apresentada ao Mestrado Profissional em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola, da Universidade de Caxias do Sul, para obtenção do título de mestre.

Prof. Dr. Roberto Birch Gonçalves
Universidade de Caxias do Sul

Profa. Dra. Bruna Dachery
Universidade de Caxias do Sul

Prof. Dr. Lucas Dal Magro
Instituto Federal Sul-rio-grandense

Dr. Charlie Tecchio Colonetti

AGRADECIMENTOS

A conclusão desta dissertação representa a soma de esforços, apoios e inspirações de muitas pessoas que fizeram parte desta jornada.

À minha família, minha base e fortaleza, agradeço por todo o amor, compreensão e incentivo incondicional ao longo deste percurso. Sem vocês, nada disso seria possível.

Ao Prof. Dr. Roberto Brich Gonçalves, meu orientador, sou profundamente grato pela orientação, paciência e confiança. Sua dedicação e sabedoria foram fundamentais para o desenvolvimento deste trabalho.

À Universidade de Caxias do Sul, por proporcionar um ambiente acadêmico de excelência, que permitiu meu crescimento pessoal e profissional.

Aos meus colegas de mestrado, que compartilharam comigo os desafios e as conquistas dessa caminhada. A troca de experiências e o apoio mútuo tornaram essa jornada muito mais enriquecedora.

A todos, meu mais sincero agradecimento.

RESUMO

A integração entre gastronomia e vitivinicultura tem ganhado destaque nas academias brasileiras, especialmente no Rio Grande do Sul, uma das principais regiões vinícolas do país. Esta dissertação analisa a abordagem do ensino enológico no curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul, investigando como o conhecimento sobre vinho é incorporado ao currículo e sua influência na formação profissional. Por meio de análise documental e entrevistas com estudantes, foram avaliadas as disciplinas de Viticultura e Enologia e Enogastronomia e Enoturismo, bem como a percepção dos alunos sobre o impacto desse aprendizado em suas carreiras. Os resultados indicam que 87% dos entrevistados confirmaram que o ensino do vinho amplia suas competências gastronômicas, melhorando a capacidade de harmonização e valorização da cultura local. Além disso, constatou-se que o currículo promove uma integração entre tradição regional e inovação acadêmica, alinhando-se às demandas do mercado. O estudo conclui que fortalecer a educação vitivinícola nos cursos de gastronomia contribui significativamente para a formação de profissionais mais fortes, impulsionando o setor e reforçando a identidade gastronômica da região.

ABSTRACT

The integration between gastronomy and viticulture has gained prominence in Brazilian academia, particularly in Rio Grande do Sul, one of the country's main wine-producing regions. This dissertation analyzed the approach to wine education in the Technology in Gastronomy program at the University of Caxias do Sul, investigating how wine knowledge is incorporated into the curriculum and its influence on professional training. Through documentary analysis and interviews with students, the study evaluated the subjects Viticulture and Enology, and Enogastronomy and Wine Tourism, as well as students' perceptions of the impact of this knowledge on their careers. The results indicate that 87% of respondents recognize that wine education enhances their gastronomic skills, improving their ability to pair food and wine and reinforcing local cultural appreciation. Furthermore, the curriculum was found to promote an integration between regional tradition and academic innovation, aligning with market demands. The study concludes that strengthening viticulture education in gastronomy programs significantly contributes to the training of more qualified professionals, boosting the sector and reinforcing the region's gastronomic identity.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Estatísticas de confiabilidade	25
Tabela 2 - Gênero	26
Tabela 3 - Faixa Etária	26
Tabela 4 - Em qual município você reside	27
Tabela 5 - Escolaridade	28
Tabela 6 - Curso	28
Tabela 7 - Panorama Geral	29
Tabela 8 - Conhecer o processo de elaboração de vinhos e espumantes	32
Tabela 9 - Compreender a influência da viticultura na qualidade dos vinhos	33
Tabela 10 - Aprender sobre os atributos sensoriais utilizados na degustação de vinho	35
Tabela 11 - Conhecer as regiões vitícolas do Brasil	35
Tabela 12 - Compreender os possíveis defeitos que o vinho pode apresentar	36
Tabela 13 - Dominar os conceitos de enogastronomia	37
Tabela 14 - Conhecer as regiões vitícolas mais importantes do mundo	38

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	6
1.1 OBJETIVOS	7
1.1.1 Objetivo específico	7
1.2 JUSTIFICATIVA DO ESTUDO	7
1.3 DELIMITAÇÃO DO TEMA	9
2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	11
2.1 ESTUDO DA GASTRONOMIA	11
2.1.1 Curso de Gastronomia	14
2.2 O VINHO NA GASTRONOMIA	17
3 METODOLOGIA	21
3.1 PROCEDIMENTO DE ANÁLISE	24
4 ANÁLISE DE RESULTADOS	25
4.1 PERFIL DOS ENTREVISTADOS	26
4.2 PANORAMA GERAL	28
4.2.1 Melhores médias	30
4.2.2 Três Piores Médias:	30
4.3 ANÁLISE DAS COMPETÊNCIAS VITICULTURA E ENOLOGIA	31
4.3.1 Competência: Conhecer o processo de elaboração de vinhos e espumantes	32
4.3.2 Competência: Compreender a influência da viticultura na qualidade dos vinhos	33
4.3.3 Competência: Aprender sobre os atributos sensoriais utilizados na degustação de vinho	34
4.3.4 Conhecer as regiões vitícolas do Brasil	35
4.4 ANÁLISE DAS COMPETÊNCIAS ENOGASTRONOMIA E ENOTURISMO	36
4.4.1 Compreender os possíveis defeitos que o vinho pode apresentar	36
4.4.2 Dominar os conceitos de enogastronomia	36
4.4.3 Conhecer as regiões vitícolas mais importantes do mundo	37
4.5 COMPARAÇÃO DAS MÉDIAS	38
4.6 DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	38

5 CONCLUSÃO

41

REFERÊNCIAS

43

1 INTRODUÇÃO

A intersecção entre gastronomia e vitivinicultura tem se destacado como um campo de estudo essencial nas academias brasileiras, especialmente no Rio Grande do Sul, uma das regiões vinícolas mais relevantes do país. O estudo de Cingolani (2020) ressalta que a região oferece uma rica intersecção entre práticas culinárias e produção de vinho, criando um ambiente único para a formação de futuros profissionais.

O vinho, mais do que um simples acompanhamento, é um elemento que agrega complexidade à experiência culinária. Colonetti (2019) sugere que a gastronomia, fundamentada em uma rica herança agrícola, pode promover o desenvolvimento econômico e cultural, integrando a pedagogia à história local. Nesse sentido, é fundamental que a educação gastronômica contemple uma abordagem sólida e estruturada sobre vitivinicultura, permitindo que os profissionais compreendam sua influência na harmonização de sabores e na valorização das tradições regionais.

Nos últimos anos, observa-se um crescimento significativo do turismo gastronômico e enoturístico na Serra Gaúcha, impulsionado pelo aumento da procura por experiências autênticas e pela valorização da cultura local. Segundo dados do Observatório de Turismo do Rio Grande do Sul, o segmento de enoturismo cresceu cerca de 20% nos últimos cinco anos, evidenciando o impacto econômico e social dessa atividade na região. Restaurantes e vinícolas têm se destacado como atrações centrais, consolidando a Serra Gaúcha como um destino de relevância nacional e internacional.

Esta dissertação tem como objetivo analisar a presença do ensino enológico no curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul, investigando como esse conhecimento é incorporado ao currículo e seu impacto na formação profissional dos estudantes. A pesquisa baseia-se na análise documental e na percepção dos alunos, buscando compreender a relevância das disciplinas de Viticultura e Enologia e de Enogastronomia e Enoturismo para a capacitação de futuros gastrólogos.

A Universidade de Caxias do Sul (UCS) tem desempenhado um papel fundamental na formação de profissionais qualificados, alinhando-se às necessidades do mercado e promovendo uma integração entre teoria e prática. Localizada na Serra Gaúcha, a instituição se destaca por oferecer uma formação acadêmica que valoriza a cultura local e a tradição vitivinícola da região.

A problemática central do estudo reside na importância da educação vitivinícola para a gastronomia e na forma como o ensino superior pode integrar esses conhecimentos de maneira

eficaz nos currículos acadêmicos. A integração entre vinho e gastronomia é uma estratégia que fortalece a formação de profissionais mais preparados para atender às demandas do mercado e contribuir para o desenvolvimento do setor. Cingolani (2020) destaca que a vitivinicultura da Serra Gaúcha contribui significativamente para a economia regional e oferece uma rica plataforma para a prática enogastronômica integrada.

Dessa forma, a presente pesquisa busca evidenciar a relevância da vitivinicultura no contexto acadêmico da gastronomia, contribuindo para o aprimoramento das práticas pedagógicas e para a valorização da cultura enogastronômica, com foco na tradição e na inovação que caracterizam a Serra Gaúcha.

1.1 OBJETIVOS

Analisar em que medida o conhecimento acerca das disciplinas de vitivinicultura previstas no currículo de Tecnologia em Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul (UCS), contribuem para o desenvolvimento profissional do aluno.

1.1.1 Objetivo específico

a) Analisar as competências previstas no currículo da UCS, com ênfase nas habilidades relacionadas ao conhecimento vitivinícola e sua aplicação.

b) Compreender as competências desenvolvidas pelo ensino de vitivinicultura na formação dos alunos de gastronomia, analisando a percepção dos estudantes sobre como a contribuição desses conhecimentos impactam nas habilidades e objetivos profissionais.

c) Propor um modelo de integração curricular entre as competências ensinadas e os resultados na prática gastronômica, enfatizando a conexão entre conhecimento enológico e aplicação gastronômica, para favorecer a formação de profissionais que respondam de maneira eficaz às exigências do setor.

1.2 JUSTIFICATIVA DO ESTUDO

a) Profissionalmente, como professor do curso de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul, observo que o vinho desempenha um papel essencial na construção de receitas. Ele é utilizado desde as bases da cozinha, como fundos e molhos, até a finalização dos pratos,

agregando sabor, desenvolvendo aromas específicos e contribuindo com sua coloração para a beleza das reservas. O vinho, no entanto, não se limita aos preparos culinários: ele é igualmente importante como bebida de acompanhamento, ampliando a experiência ofertada.

Para o estudante de gastronomia, é fundamental não apenas identificar aromas e sabores, mas também conhecer as diferentes cepas que compõem o mundo do vinho. Esse conhecimento permite ao futuro profissional sugerir harmonizações que proporcionam experiências únicas e enriquecedoras para os clientes, valorizando a combinação entre vinho e gastronomia.

b) Nos últimos anos, o consumo de vinho no Brasil tem crescido de forma expressiva, refletindo um interesse crescente pela cultura enológica. Esse fenômeno não apenas fortalece o mercado nacional, mas também destaca a importância do vinho como um elemento cultural e econômico. Na Serra Gaúcha, esse impacto é ainda mais evidente, com eventos tradicionais como as Festas da Uva e da Vindima, que celebram a colheita e produção de vinhos, atraindo turistas e impulsionando a economia local. Essas festividades reforçam a conexão entre o vinho, a gastronomia e a valorização das tradições regionais.

Nesse contexto, o ensino de gastronomia na região tem desempenhado um papel fundamental. Desde sua fundação em 2004, a Escola de Gastronomia da UCS tem contribuído significativamente para a gastronomia brasileira, com foco na disseminação da cultura italiana na América Latina. Com 821 alunos formados no curso de Chef de Cozinha Internacional e 217 no curso de Tecnologia em Gastronomia, a instituição tem qualificado profissionais que, ao se espalharem por diferentes regiões do país, promovem e enriquecem a culinária nacional. Esse movimento fortalece a identidade gastronômica brasileira e fomenta o desenvolvimento do setor, integrando tradição e inovação.

c) Teoricamente, procurando com as palavras chaves: gastronomia, vinho e enogastronomia na base de dados CAPES encontraram-se apenas 2 artigos sobre o assunto. Título: A articulação entre turismo, vinho e a gastronomia na região da Campanha Gaúcha, Brasil e título Aplicação de metodologia ativa “painel de controle” no melhoramento do aprendizado da disciplina de enogastronomia: um relato de experiência.

O texto *A articulação entre turismo, vinho e a gastronomia na região da Campanha Gaúcha, Brasil* explora como esses elementos se entrelaçam para fortalecer o desenvolvimento regional e promover o enoturismo. A Campanha Gaúcha, reconhecida pela produção vitivinícola de alta qualidade, aliada à sua tradição no cultivo de uvas e fabricação de vinhos à gastronomia típica local, criando experiências únicas para os visitantes. A integração entre esses setores contribui para a valorização cultural, a geração de emprego e renda, além de posicionar

a região como um destino turístico estratégico. O estudo evidencia a relevância dessa articulação na ampliação do potencial econômico e no fortalecimento da identidade regional.

O artigo publicado *Aplicação de Metodologia Ativa “Painel de Controle” no Melhoramento do Aprendizado da Disciplina de Enogastronomia: Um Relato de Experiência* apresenta uma abordagem inovadora no ensino da enogastronomia, por meio da metodologia ativa “Painel de Controle”. Essa estratégia pedagógica visa aprimorar o aprendizado dos estudantes ao promover a integração entre teoria e prática, incentivando a autonomia, o pensamento crítico e o trabalho colaborativo. O relato destaca a eficácia da aplicação dessa metodologia na disciplina, apontando melhorias significativas no engajamento e no desempenho acadêmico dos alunos, além de fortalecer a importância de métodos dinâmicos no ensino de áreas interdisciplinares como a enogastronomia.

Diante dessa lacuna, este estudo busca ampliar a compreensão teórica e metodológica sobre a enogastronomia, contribuindo para o desenvolvimento do ensino na área. A escolha do tema justifica-se por sua relevância para a educação e para a cultura do vinho, proporcionando uma base sólida para a formação de profissionais que atuem de maneira inovadora e integrada. Além disso, o estudo visa aprimorar as práticas pedagógicas, oferecendo novas ferramentas para o ensino da gastronomia, que alie tradição e modernidade, e valorizem o potencial cultural e econômico das regiões produtoras.

A plataforma CAPES é uma ferramenta vinculada ao Ministério da Educação, A plataforma fornece diversos recursos e serviços, sendo amplamente utilizados por estudantes, pesquisadores e instituições de ensino superior.

1.3 DELIMITAÇÃO DO TEMA

Este estudo realiza uma análise de duas disciplinas oferecidas no curso de Tecnologia em Gastronomia do campus-sede da Universidade de Caxias do Sul. As aulas presenciais são ministradas na unidade de Flores da Cunha, com foco nas disciplinas de Viticultura e Enologia e Enogastronomia e Enoturismo. Esses assuntos são examinados quanto ao conteúdo e à abordagem pedagógica, compreendendo como o conhecimento sobre vinhos é integrado à formação dos alunos em gastronomia.

Com base nisso, a questão de pesquisa desta dissertação é: quais conteúdos do curso de gastronomia são mais importantes para o ensino do vinho? Esse questionamento direcionado à investigação para identificar, nos currículos desenvolvidos, os conteúdos que mais são

relevantes para capacitar os alunos no entendimento do papel do vinho na gastronomia, seja como ingrediente, seja como complemento para proporcionar experiências enogastronômicas.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A fundamentação teórica está dividida em dois capítulos: o primeiro explora o ensino da gastronomia como um campo abrangente e complexo e segundo foca no estudo do vinho e na enogastronomia.

2.1 ESTUDO DA GASTRONOMIA

A origem da gastronomia está ligada à evolução da culinária ao longo da história humana, com raízes que remontam às primeiras civilizações, onde a prática de cozinhar é muito além da simples necessidade de se alimentar. Conforme Franco (2010 p.17) “Quando o homem aprendeu a cozinhar os alimentos, surgiu uma profunda diferença entre ele e os outros animais.”

Com a descoberta do fogo, iniciou-se uma nova forma de se alimentar, onde a comida mudou de sabor e textura, tornando-a um alimento de melhor digestão, e por consequência a estrutura humana se adaptou ao novo. Desta forma o autor nos traz que, “A cocção dos alimentos os tornaria mais fáceis de mastigar. Assevera-se que o menor desenvolvimento dos músculos faciais e o maior crescimento da cavidade craniana e do cérebro decorreriam do menor esforço na mastigação.” (Franco, 2010 p. 18).

Outros autores falam sobre a influência do fogo no desenvolvimento do homem.

Uma vez conhecido o fogo, o instinto de aperfeiçoamento levou os homens a se aproximar das chamas as carnes, primeiro para secá-las, depois para cozê-las sobre as brasas. A carne assim tratada foi considerada bem melhor: ela adquire mais consistência, mastiga-se com mais facilidade; e a osmozoma, ao tostar-se exala um aroma que não cessou de nos agradar. (Savarin 2017 p. 238)

Durante o processo evolutivo, o cozimento direto ao fogo se tornou desconfortável ao consumo pois trazia junto a carne sujidades impregnadas conforme relata o autor:

Os homens notaram, porém, que a carne cozida sobre as brasas não fica isenta de sujeira, pois sempre carrega consigo partículas de cinzas ou de carvão das quais dificilmente pode se desembaraçar. Remediu-se tal inconveniente atravessando-a com espetos colocados por cima das brasas, e apoiados em pedras a uma altura adequada. Foi assim que se chegou aos assados na grelha, preparação tão simples quanto saborosa; pois toda a carne grelhada tem muito sabor, por ser em parte defumada. (Savarin 2017 p. 238)

A gastronomia, entendida como a arte e ciência de preparar e apreciar os alimentos, começou a se desenvolver com o surgimento das técnicas de preservação e preparação de ingredientes. Após a descoberta do fogo, o homem inventou utensílios e vasilhames feitos de

pedra e barro para que pudesse aprimorar a variedade de alimentos e diferentes métodos de cozimento conforme relata Franco:

Só com a fabricação desses artefatos puderam os homens iniciar-se na culinária propriamente dita, isto é, cozer os alimentos, condimentando-os com ervas e sementes aromáticas.

Utilizando-se também da argila, inventou-se o forno de barro compactado. Essas inovações constituíram importantes mudanças na sociedade pré-histórica. (Franco, 2010 p. 18).

A Idade Média foi um período marcado por conflitos, escassez e fome, onde a Igreja Católica emergiu como uma das instituições mais influentes e ricas da sociedade. Nesse contexto, os monges desempenharam um papel central no desenvolvimento da culinária. Conforme Franco (2010 p.63) “As ordens religiosas foram o fator mais importante para a sobrevivência dos hábitos alimentares da Antiguidade. Pão, azeite, leguminosas e vinho, alimentos básicos do mundo romano.”

Nos mosteiros, eles aprimoraram técnicas de preparo e conservação dos alimentos, simplificando o trabalho na cozinha e melhorando a qualidade dos produtos. Além de cultivar frutas, ervas e grãos, os monges se dedicaram à confecção de doces, muitos dos quais receberam nomes em homenagem a santos. Esse legado culinário medieval não só aperfeiçoou o conhecimento gastronômico da época, mas também associou a produção de alimentos à tradição religiosa e cultural, conforme cita o autor.

Os mosteiros eram mais do que meros centros de contemplação, pois monges desbravavam florestas e tornavam produtivas áreas não cultivadas. Funcionavam também como armazéns de alimentos para as populações ao seu redor e abrigo para viajantes e peregrinos, oferecendo-lhes teto e boa mesa. A hospitalidade, aspecto da Regra ao qual os beneditinos davam especial atenção, reforçava o papel dos mosteiros como fonte de transmissão de tradição culinária. Em todas as abadias, havia monges encarregados de acolher e dar assistência aos hóspedes e peregrinos. (Franco, 2010 p. 65).

No século XVI com invenção da imprensa, as ideias e conhecimentos se difundiram com maior velocidade. Os livros deixaram de ser manuscritos e a impressão dos primeiros livros de receitas foram criadas, conforme cita o autor.

A invenção da imprensa acelerou a difusão de ideias e do conhecimento. Ao favorecer mudanças profundas nas diferentes esferas da cultura, a imprensa não poderia deixar de causar efeitos na culinária. Os livros de cozinha estão entre os primeiros a serem impressos. Em meados do século XVI, existiam nas principais línguas da Europa Ocidental. (Franco, 2010 p. 152)

A evolução da cozinha, dos processos e das literaturas se intensificam com a cozinha de Marc-Antoine Carême, este uma figura central na história da gastronomia francesa e é considerado por muitos o primeiro grande chef da alta cozinha. Nascido em 1784, em Paris, iniciou uma carreira muito jovem, trabalhando em confeitarias, até alcançar a reputação ao lado

da nobreza e da realeza europeia. Carême é reconhecido como o rei dos chefs e chef dos reis e é lembrado por sua grande influência na estrutura da culinária moderna e na padronização da cozinha francesa.

O autor destaca a importância e as criações do grande cozinheiro, Franco (2010 p. 214) “Caremê substituiu os complicados coulis do século XVIII por três molhos básicos: espagnole, velouté e béchamel. Além dos molhos à base de ovo (mayonnaise, hollandaise e bénaise), a partir dos três molhos básicos, preparava dezenas de molhos compostos.”

É fundamental destacar que muitas das criações gastronômicas e técnicas daquela época permanecem em uso até hoje. Algumas literaturas antigas da culinária ainda são atuais, feitas de referência para chefs e estudiosos contemporâneos e demonstrando a solidez e a relevância das técnicas clássicas que se perpetuam ao longo dos séculos.

A gastronomia está em acelerado crescimento no Brasil, com o conhecimento na área sendo difundido de diversas formas, como programas de televisão e vídeos na internet, o que estimula a busca por um entendimento mais profundo do tema.

A gastronomia vem consolidando-se como uma importante área de desenvolvimento econômico, cultural e turístico. Para muitos municípios, esta atividade se destaca como o principal produto e/ou oferta turística e, para outros, representa relevante atrativo. Essa forte expansão, por consequência, evidencia também a necessidade de uma evolução no campo da pesquisa e da produção do conhecimento na área, como expressão de um campo de atuação que busca uma formação profissional mais abrangente e consistente do ponto de vista conceitual, metodológico e tecnológico. (Anjos, Cabral e Hostins 2017 p. 2)

Essa expansão reforça a necessidade de avanço na pesquisa e na produção de conhecimento no setor pois deixou de ser apenas um prato de comida. Hoje está evidenciando o papel da gastronomia como um campo de atuação que exige uma formação profissional abrangente e consistente. Esse avanço inclui o desenvolvimento conceitual, metodológico e tecnológico, que são essenciais para sustentar o crescimento da área e promover a atualização profissional. Para Santich (2004, p. 15)

A gastronomia é um conceito escorregadio para definir e explicar. A maioria dos dicionários definem gastronomia em termos de arte e/ou ciência do bem/comer delicado. Esse foco na arte e ciência se traduz, em termos práticos, como habilidade e conhecimento, que se conecta perfeitamente com as origens do termo. O primeiro uso da palavra "gastronomia" foi na Grécia antiga. Gastro refere-se ao estômago e, por extensão de todo o sistema digestivo, a partir da boca, enquanto nomos significa regra ou regulamento. Gastronomia, portanto, refere-se a regras ou normas a respeito de comer.

A gastronomia vai além da simples prática de cozinhar e alimentar-se, representando uma interação dinâmica entre ciência, arte, cultura e inovação. Sua evolução, desde as primeiras civilizações até os dias atuais, reflete o profundo vínculo entre o ser humano, suas tradições e

seu entorno, revelando que entender a história da gastronomia é também compreender a trajetória da humanidade.

2.1.1 Curso de Gastronomia

A primeira escola de gastronomia do Brasil foi o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), que começou a oferecer cursos na área, os cursos não eram voltados exclusivamente para a gastronomia como conhecemos hoje, mas sim para a formação em técnicas de culinária e hospitalidade, atendendo à demanda do setor de serviços.

Conforme Rocha (2016, p.19), “o primeiro curso técnico para a formação de cozinheiros no Brasil foi criado em 1969, pelo Serviço Nacional de Aprendizagem (Senac), em Águas de São Pedro.”

O ensino superior em Gastronomia no Brasil teve início no final da década de 1990, marcando um importante passo na profissionalização e valorização da área. A criação dos primeiros cursos superiores foi um reflexo da crescente procura por formação acadêmica que abordasse a gastronomia de forma ampla e integrada, considerando aspectos técnicos, culturais e científicos. Essa fase pioneira trouxe diferentes formatos e abordagens, como o bacharelado, cursos sequenciais e habilitações específicas, que abriram caminhos para o desenvolvimento de uma educação formal na área, atendendo às novas exigências do mercado e promovendo a consolidação da gastronomia como um campo de conhecimento.

Em 1999 surgiram os primeiros cursos superiores de Gastronomia no país: o Curso de Bacharelado em Turismo com Habilitação em Gastronomia na Universidade do Sul de Santa Catarina, em Florianópolis; o Curso Superior de Formação Específica em Gastronomia no formato sequencial na Universidade Anhembí Morumbi em São Paulo; e o Curso de Gastronomia nas modalidades sequencial e graduação na Universidade do Vale do Itajaí em Balneário Camboriú. (Rocha 2016 p.20)

A internacionalização da Universidade de Caxias do Sul (UCS) tem se fortalecido por meio de parcerias estratégicas, com destaque para o campo da gastronomia. Conforme o Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia da UCS (PPC), uma trajetória da gastronomia na universidade teve início em 2004, em colaboração com o Instituto de Culinária Italiana para Estrangeiros (ICIF). De acordo com o UCS (2020, NP)

Inaugurada em 2004, a Escola Internacional de Gastronomia da UCS, mediante convênio com o Italian Culinary Institute for Foreigners – Scuola di Cucina, Cultura e Enologia delle Regioni d’Italia, está localizada no município de Flores da Cunha/RS e tem como missão difundir a cultura do gosto e a enogastronomia na América Latina, formando e qualificando profissionais de excelência em culinária.

A Serra Gaúcha, reconhecida pela sua produção de uvas e vinhos, tem sido um fator importante nesse processo. Conforme o PPC UCS (2020 N.P) “Por estar instalada numa região onde é muito forte a cultura da uva e do vinho, desde o seu início, a Escola também se dedica à formação de profissionais na área da enologia.” Atualmente conta com parceria da ONAV - *organizzazione nazionale assaggiatori vino*, na realização de cursos de sommelier ampliando ainda mais sua atuação na formação de especialistas no campo da enologia. Essas colaborações internacionais são fundamentais para consolidar a UCS como um centro de excelência na formação de profissionais da gastronomia e enogastronomia, com uma visão globalizada e integrada.

Em busca de fortalecer a gastronomia da região, iniciou a oferta do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, no campus sede da Universidade de Caxias do Sul, iniciou em 2012. O curso foi criado como uma nova modalidade de ensino da Escola de Gastronomia da UCS e reconhecido pelo Ministério da Educação em 2014. “O reconhecimento do curso pelo Ministério da Educação ocorreu em 2014. Em 2017 o curso passou pela primeira reestruturação curricular tendo um currículo modular e certificações intermediárias que facilitam a inserção no mercado.” (UCS 2020 N.P)

Em 2020, o curso de Gastronomia passou por uma reestruturação curricular significativa, refletindo uma estratégia da universidade voltada para atender de forma mais precisa as demandas específicas do mercado de trabalho, integrando todos os níveis formativos, conforme o PPC UCS (2020 N.P) “Além disso, o currículo da sede passa a ter uma integração de todos os níveis de formação em Gastronomia existentes na Escola de Gastronomia da UCS, sendo eles técnico, extensão e graduação, alterações que serão apresentadas no tópico Conteúdo Curricular”.

As parcerias institucionais são importantes diferenciais dos cursos oferecidos pela UCS onde atualmente forma estudantes com chancela internacional conforme citado no PPC UCS (2020 N.P) “A nova estruturação incluiu também a chancela internacional do Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF) no currículo da sede. O ICIF é uma instituição que chancela cursos a nível de extensão na Escola de Gastronomia desde a sua criação.”

Conforme o projeto pedagógico do curso de Gastronomia da UCS, O Perfil do egresso está de acordo com as diretrizes legais.

O perfil profissional do egresso do curso de Tecnologia em Gastronomia, da Universidade de Caxias do Sul está de acordo com as diretrizes legais, expressando as competências a serem desenvolvidas que responda às necessidades locais e regionais. Para isso, deverá atender as demandas socioculturais, tecnológicas e científicas do seu contexto de atuação. Essas demandas exigem do gastrólogo uma formação interdisciplinar e sistêmica, amparada em práticas reflexivas que favoreçam

uma compreensão holística do fenômeno gastronômico e de suas interfaces com os domínios da hospitalidade. UCS (2020 N.P)

A formação em Gastronomia tem se destacado por sua abordagem multidisciplinar, integrando aspectos culturais, históricos, científicos e mercadológicos. Nesse contexto, o curso de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul (UCS) prepara profissionais para atender às demandas do setor, especialmente em uma região turística como a Serra Gaúcha. Conforme descrito UCS (2020 N.P)

O gastrólogo formado pela UCS, também, deverá estar apto em termos de planejamento, concepção e gerenciamento, para operacionalizar produções culinárias, considerando elementos culturais e históricos da gastronomia, assim como a ciência dos ingredientes. A inovação e a criatividade também são elementos presentes na formação do gastrólogo, e estão ligados à concepção de novos produtos e serviços, ao aperfeiçoamento, desenvolvimento e aplicação de novas técnicas de preparo de alimentos, adaptadas a contextos específicos da gastronomia e ao estudo de novos formatos de negócios decorrentes da inovação, tendo visto a Gastronomia ser uma área de conhecimento multidisciplinar e o curso estar instalado em uma região turística, a Serra Gaúcha, demandando produtos e serviços diferenciados e de qualidade para atender ao público que reside e visita a região.

De acordo com os princípios institucionais da Universidade de Caxias do Sul (UCS), o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia busca formar profissionais que atendam às diretrizes nacionais, ao perfil do egresso definido pela instituição e às necessidades locais e regionais, desenvolvendo competências e habilidades específicas para o exercício da profissão. O profissional egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia deverá desenvolver as seguintes competências e habilidades:

- aplicar técnicas culinárias, considerando aspectos culturais, históricos, econômicos e sociais;
- cumprir a legislação de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, equipamentos e utensílios, na manipulação dos alimentos;
- efetuar o preparo dos alimentos considerando os conhecimentos da química, tecnologia de alimentos e da nutrição;
- identificar utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios;
- reconhecer as características e o serviço das diferentes bebidas utilizadas na gastronomia e sua harmonização com os alimentos;
- planejar, conceber, organizar, articular e gerenciar empreendimentos e negócios gastronômicos, dos mais diversos segmentos da gastronomia, de forma criativa e inovadora, individualmente ou em equipes multidisciplinares;

- desenvolver habilidade de trabalho em equipe e liderança, cumprindo uma postura ética e profissional;
- entender a gastronomia como forma de desenvolvimento do turismo local e regional, concernentes à hospitalidade;
- planejar, organizar, executar e avaliar a viabilidade econômica de eventos gastronômicos;
- solucionar situações complexas, diagnosticar e propor novas soluções culinárias através do conhecimento técnico e científico;
- vistoriar, avaliar e emitir parecer técnico em gastronomia;
- realizar preparos na gastronomia considerando o uso racional e consciente dos recursos naturais, valorizando a ciência dos ingredientes;
- realizar pesquisas de mercado, de tendências e inovações gastronômicas;
- organizar e desenvolver critérios de qualidade e de segurança de alimentos e bebidas;
- entender a gastronomia como expressão cultural e patrimônio histórico da humanidade.

A formação em Gastronomia no Brasil evoluiu de cursos técnicos iniciais, como os oferecidos pelo SENAC desde 1969, para programas superiores, refletindo o crescente reconhecimento da área como essencial para o desenvolvimento social, cultural e econômico. A Universidade de Caxias do Sul, com a criação de sua Escola de Gastronomia e o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, se destaca por integrar práticas inovadoras, parcerias internacionais e uma abordagem interdisciplinar. O objetivo é formar profissionais capacitados para atender às demandas do mercado, promovendo inovação e sustentabilidade, e valorizando a gastronomia, especialmente na Serra Gaúcha, como um polo de referência no Brasil.

2.2 O VINHO NA GASTRONOMIA

Não se sabe a real origem e muito menos a sua data, acredita-se que tenha sido descoberto na pré história, pelos povos primitivos. A partir de uma perspectiva histórica, o vinho possui uma longa trajetória, com origens que remontam a cerca de 8.000 anos no Oriente Médio, onde era consumido tanto em contextos religiosos quanto sociais. O vinho era um símbolo que se acreditava ser divino. Conforme Franco (2010 p. 31) “A mitologia e o simbolismo antigos atribuem ao fruto da vinha e ao vinho poderes regenerativos e a capacidade de aproximar o homem da divindade”.

Os primeiros registros referentes ao vinho aparecem em pinturas que foram encontradas em tumbas, além de jarros e copos.

“Os egípcios não deram origem à fabricação do vinho, mas foram os pioneiros no registro de todas as etapas de sua fabricação, desde o momento da colheita da uva até o modo de como a bebida era apreciada. Esse registro foi encontrado em pinturas que datam de 1000 a 3000 a.C. e, também, nas tumbas dos faraós, em taças e jarras nas quais eram oferecidos os vinhos nas ocasiões em que eram bebidos.” (Matos 2016 p. 114)

Países da Europa construíram uma forte cultura enológica, em que o vinho se integra ao estilo de vida e é considerado patrimônio cultural. A cultura do vinho tem impacto direto na economia e no turismo.

Em suas viagens, Cristóvão Colombo levou não só especiarias, mas também mudas de videiras *Vitis Vinífera* provenientes de videiras europeias, sendo assim iniciou-se a produção destas uvas na América, conforme cita Matos (2016 p.115) “A uva foi trazida para a América por Cristóvão Colombo, em 1493, na sua segunda viagem às Antilhas, e se espalhou para o México, sul dos Estados Unidos e colônias espanholas da América do Sul.”

Após o Descobrimento do Brasil, o litoral de São Paulo recebeu as primeiras mudas de videiras *Vitis Vinífera*, sendo um clima não agradável ao plantio, tendo insucesso na produção, Conforme Matos (2016 p. 115) “As videiras foram trazidas para o Brasil por Martim Afonso de Souza em 1532, originárias da Ilha da Madeira, e plantadas por Brás Cubas, inicialmente no litoral paulista e depois, em 1551, na região de Tatuapé.”

Para não haver concorrência com a importação de vinhos portugueses, a uva entrou em estagnação, sendo o cultivo retomado apenas com a chegada dos Imigrantes Italianos no Rio grande do Sul. Estes tinham o conhecimento e o saber do cultivo da uva e a produção do vinho.

“No Rio Grande do Sul, foi obtido um resultado satisfatório, devido a vários fatores e o principal foi o clima, mas não havia interesse em dar continuidade a esse cultivo; os portugueses não queriam concorrência com os vinhos que eram importados de Portugal. Isso ocasionou uma estagnação na produção de vinhos no Brasil, que voltou com força total com a chegada dos colonos italianos.” (Matos 2016 p. 116).

A vitivinicultura na Serra Gaúcha tem suas raízes no final do século XIX, com a chegada dos imigrantes italianos à região. Vindos principalmente do Vêneto e da Lombardia, esses colonos trouxeram consigo o conhecimento e a tradição do cultivo da uva e da produção de vinhos. Enfrentando desafios como a adaptação das videiras ao clima e solo locais, os imigrantes desenvolveram técnicas que permitiram a consolidação da vitivinicultura na região. Diante das dificuldades no cultivo das variedades europeias (*Vitis vinifera*), muitas famílias passaram a utilizar uvas americanas (*Vitis labrusca*), como a Isabel, que se mostraram mais

resistentes às pragas e ao clima úmido. Essas variedades foram fundamentais para a continuidade da produção vitivinícola e para o fortalecimento do setor na região. Com o passar dos anos, a Serra Gaúcha se tornou referência nacional na produção de vinhos, sendo responsável pela maior parte da produção brasileira e destacando-se pela qualidade e diversidade de seus rótulos.

Atualmente, o Rio Grande do Sul é o maior produtor de vinho e suco de uva do País, tendo produtos de altíssima qualidade. Nos últimos vinte anos, foram estabelecidas as Indicações Geográficas (IG), que certificam a qualidade dos vinhos regionais. Conforme dados da Embrapa, “O ano de 2021, foi marcado por uma grande produção de uvas e vinhos no estado do Rio Grande do Sul. Foram produzidos 616,32 milhões de litros de vinhos, suco de uvas e outros derivados.” Mello; Machado (2022 P.10)

Para os profissionais da gastronomia, compreender e dominar os serviços relacionados ao vinho é essencial. Não se trata apenas de conhecer as cepas e os aromas, mas também de saber estruturar especificamente os ambientes e praticar as técnicas de serviço. Nesse contexto, a etapa de aquisição é crucial. Conforme Marc e Castilho (2004), a compra de vinhos envolve muito mais do que a escolha das uvas e a análise das características do terroir; é necessária uma avaliação criteriosa das safras. Esse processo exige não apenas conhecimento técnico, mas também sensibilidade para selecionar os vinhos que melhor representem o equilíbrio entre tradição e inovação, garantindo a qualidade e a experiência desejada.

Após a aquisição, é fundamental implementar as melhores práticas de armazenamento para garantir a longevidade e a qualidade do vinho. Existem diversos tipos de adegas que podem ser utilizadas para esse fim, cada uma oferecendo condições ideais para preservar as características da bebida. Marc e Castilho (2004) destacam que o armazenamento adequado é fundamental para preservar a qualidade dos vinhos ao longo do tempo. Condições como temperatura estável, idealmente entre 12°C e 15°C, e umidade controlada, em torno de 70%, são essenciais para evitar a oxidação e o ressecamento das rolhas. Além disso, a ausência de luz direta e a disposição horizontal das garrafas trazidas para a longevidade do vinho, permitindo que ele evolua de maneira harmoniosa.

O serviço do vinho é uma etapa determinante para garantir a avaliação plena das suas características. Marc e Castilho (2004) enfatizam a importância de servir o vinho na temperatura adequada, que varia conforme o tipo: vinhos brancos e espumantes devem ser servidos mais frios, enquanto os tintos pedem temperaturas ligeiramente mais altas. Além disso, a escolha correta da taça, o cuidado ao decantar e a forma de servir para destacar os aromas, sabores e a textura do vinho, proporcionando uma experiência sensorial completa.

Todos os processos que envolvem a dedicação e o cuidado com o vinho, reflete-se diretamente no desenvolvimento da Enogastronomia, especialmente na região da serra gaúcha, onde situa o curso a ser analisado. Neste contexto gastronômico, o estudo do vinho inclui a enogastronomia, uma prática que harmoniza vinho e alimentos, ressaltando o papel do vinho como complemento para o sabor e a experiência de uma refeição.

A enogastronomia, neste caso, contribui explicitamente para a valorização territorial, pois recupera e valoriza tradições territoriais, divulga os produtos e serviços, valoriza os produtores, identifica a produção, destaca o processo histórico social, expõe as particularidades do local e apresenta um modo de vida que se torna reconhecido por sociedades e mercados que atuam em escalas globais. (Silva 2016 p. 12)

A prática da harmonização de vinhos com diferentes pratos é, portanto, uma técnica gastronômica que exige conhecimento específico e sensibilidade para combinar adequadamente sabores e intensidades. No contexto das teorias e estudos anteriores, a literatura aponta para uma integração crescente e necessária do conhecimento enológico na educação gastronômica. O estudo de Cingolani (2020) postula que a essência da enogastronomia é vital para a prática educacional, oferecendo uma abordagem rica em contexto histórico e cultural que enriquece o aprendizado dos alunos. Este suporte permite uma compreensão holística que vai além do simples ensino teórico das técnicas culinárias.

Paralelamente, Colonetti (2019) destacou a conexão entre a cultura do vinho e o turismo culinário, sugerindo que a educação de vinho pode ser uma via para explorar a identidade cultural e abrir novos mercados no turismo local. Embora seu foco tenha se direcionado para as oportunidades turísticas, as implicações para a educação superior são claras: integrar tal conhecimento em currículos pode oferecer oportunidades expansivas para profissionais de gastronomia.

Dada a importância ao vinho neste trabalho, é importante ressaltar que conforme indicado no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (Brasil, 4ª ed., 2021, p. 308),

O Tecnólogo em Gastronomia será habilitado para: Conceber, criar, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias e harmonizações, nas diferentes fases dos serviços de alimentos e bebidas, valorizando a ciência dos alimentos e as técnicas nacionais e internacionais, seguindo os protocolos e a legislação para a segurança de alimentos e a gestão de resíduos.

Ao aplicar teorias educacionais contemporâneas e transformar conhecimentos teóricos em técnicas aplicáveis, concluímos que o impacto do estudo fornecerá contribuições significativas para a revisão das práticas educativas em um setor que a relação entre tradição, cultura e inovação se torna cada vez mais essencial.

3 METODOLOGIA

Este capítulo apresenta as etapas metodológicas adotadas para compreender as contribuições das disciplinas de vitivinicultura no curso de Gastronomia para a formação profissional, com foco na identificação das competências curriculares, na percepção dos estudantes sobre a aplicabilidade desses conhecimentos e na proposição de um modelo de integração entre teoria e prática.

Para isso, a pesquisa será inicialmente delimitada, seguida pela apresentação do percurso metodológico empregado, destacando a classificação e as aplicações do estudo. A pesquisa tem como público alvo estudantes e egressos do curso de gastronomia do campus sede.

Quanto à natureza do trabalho, este é classificado como uma pesquisa aplicada, pois visa abordar e solucionar questões concretas e específicas de maneira exploratória. De acordo com Cervo, Bervian e Silva (2007), a pesquisa aplicada caracteriza-se pela definição de objetivos voltados à resolução de problemas práticos, sejam eles de natureza econômica, social, administrativa ou política.

Nesse contexto, optou-se pela utilização da pesquisa exploratória, que, conforme Marconi e Lakatos (2010), permite o desenvolvimento de conceitos, teorias ou técnicas. Gil (2010) complementa que a investigação exploratória visa aprofundar o conhecimento sobre fenômenos, situações, problemas ou temas específicos, por meio da coleta e análise detalhada de dados.

Além disso, a investigação fundamenta-se em uma abordagem bibliográfica e documental. Esse caráter bibliográfico é sustentado por fontes impressas e digitais, como livros, revistas, jornais, periódicos, sites, teses, dissertações e artigos científicos. Simultaneamente, o trabalho atende à classificação documental ao utilizar materiais de diferentes tipologias, incluindo documentos institucionais e pessoais, registros estatísticos, materiais de divulgação e outros (Gil, 2010).

Frente a essas nuances, adotou-se a abordagem quantitativa para avaliar de forma objetiva o aprendizado em enogastronomia dos estudantes do curso de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul. Essa escolha fundamenta-se na capacidade do método de fornecer dados precisos e mensuráveis, coletados por meio de questionários padronizados, permitindo uma análise estatisticamente robusta das competências dos alunos. Conforme argumenta Rojas Rua (2021), os métodos quantitativos, incluindo escalas autoajustáveis, mostram-se especialmente eficazes para captar nuances de aprendizado em práticas sensoriais e culturais, enriquecendo a compreensão dos resultados. Da Silva e Menezes (2005),

complementam que a pesquisa quantitativa é compreendida pela qualificação dos dados, ou seja, é composta por números e informações.

Os métodos de amostragem envolveram a aplicação de questionários disponibilizados por meio da plataforma *Google Forms*, reconhecida por sua versatilidade na criação de perguntas e adequação às demandas da pesquisa. Os formulários permaneceram acessíveis para respostas entre 14 de novembro de 2024 e 04 de dezembro de 2024. O questionário foi direcionado a estudantes que já cursaram as disciplinas relacionadas e a egressos do curso, garantindo a representatividade dos resultados. A amostra é composta por 52 participantes válidos, garantindo o nível de confiabilidade necessário para as análises estatísticas realizadas.

O instrumento de pesquisa foi estruturado com 12 perguntas fechadas, de escolha escalonada, elaborado com base nos planos de ensino das disciplinas de Viticultura e Enologia, bem como Enogastronomia e Enoturismo, considerando as competências e habilidades descritas nos respectivos planos. A avaliação buscou medir o nível de sucesso dos estudantes em cada competência por meio de cinco níveis de resposta: discordo totalmente, discordo parcialmente, indiferentemente, concordo parcialmente e concordo totalmente, representados em uma escala de 1 (discordo totalmente) a 5 (concordo totalmente). Para esta análise, foi aplicada a escala de Likert, descrita por Malhotra (2012) como uma ferramenta amplamente utilizada para mensurar atitudes, opiniões e percepções, composta por seguidas declarações de uma escala de respostas ordenada.

Na formulação das perguntas, foram tomadas como referência as competências e habilidades descritas nos planos das disciplinas. No contexto adotado pela UCS, as competências representam um conjunto amplo de conhecimentos, atitudes e capacidades integradas ao desempenho profissional, enquanto as habilidades correspondem às aptidões específicas desenvolvidas para a realização de tarefas dentro dessas competências.

Competências da disciplina de viticultura e enologia:

1. Conhecer o processo de elaboração de vinhos e espumantes;
2. Compreender a influência da viticultura na qualidade dos vinhos;
3. Aprender sobre os atributos sensoriais utilizados na degustação de vinhos; conhecer as regiões vitícolas do Brasil;

Competências da disciplina de enogastronomia e enoturismo:

1. Compreender os possíveis defeitos que o vinho pode apresentar;
2. Dominar os conceitos de enogastronomia;
3. Conhecer as regiões vitícolas mais importantes do mundo.

Através do plano, formalizou-se as seguintes afirmações:

1. Identifico as características sensoriais (visual, gustativa e olfativa) provenientes dos diferentes processos aplicados na elaboração de vinho;
2. Compreendo a influência do processo de elaboração na vida de prateleira do produto e no preço final;
3. Conheço sobre o processo aplicado na produção de vinhos licorosos e especiais;
4. Diferencio as peculiaridades das variedades de uva estudadas, de acordo com a região/terroir onde é produzida;
5. Entendo as especificidades das principais variedades de uva na escolha do seu local de cultivo;
6. Identifico os aromas que representam qualidade e/ou defeito do vinho, através da análise sensorial;
7. Relaciono a coloração do vinho com sua idade;
8. Identifico as sensações gustativas causadas pelo vinho e associo com o terroir e/ou processo de elaboração;
9. Conheço e classifico as regiões vitícolas brasileiras de acordo com as indicações geográficas;
10. Identifico aromas no vinho, que caracterizem defeito do processo de elaboração ou do armazenamento inadequado do produto;
11. Aplico técnicas de harmonização de vinho e alimento, no planejamento de menus e eventos, considerando as características do prato e da bebida;
12. Classifico as principais regiões vitícolas do mundo de acordo com as características dos vinhos locais e indicações geográficas.

Garantindo a ética em pesquisa, todos os participantes serão informados sobre os objetivos do estudo e convidados a participar de forma voluntária, com consentimento informado para coleta e utilização dos dados. A confidencialidade e o anonimato dos participantes serão assegurados ao longo da pesquisa, promovendo um ambiente de confiança e abertura.

O profissional gastrólogo graduado pelo Curso de Gastronomia da UCS possui competências e habilidades efetivos, para responder ao perfil do egresso e ao perfil profissional estabelecido para o Gastrólogo, conforme Catálogo Nacional de Tecnologias (MEC, 2016), especificamente na área de bebidas, o estudante deverá reconhecer as características e o serviço das diferentes bebidas utilizadas na gastronomia e sua harmonização com os alimentos.

3.1 PROCEDIMENTO DE ANÁLISE

Após a coleta, os dados foram analisados com o auxílio de estatísticas avaliadas. Inicialmente, os dados coletados por meio do questionário, que foram previamente estruturados e pré-codificados, foram tabulados. Cada questão recebeu um código numérico específico, gerando um banco de dados organizado em uma planilha no Microsoft Excel. Esse banco de dados serviu como base para análises mais aprofundadas realizadas no software SPSS v22.

A primeira etapa consistiu na triagem dos questionários. Foram considerados apenas os questionários válidos, e os dados foram depurados para excluir outliers, ou seja, respostas que apresentaram valores discrepantes em relação ao conjunto geral. Esse procedimento foi fundamental para garantir a validade das análises subsequentes, evitando distorções nos resultados (Malhotra, 2012).

Após uma triagem, o banco de dados foi submetido a uma análise estatística descritiva, com o objetivo de descrever e resumir as características principais dos dados. Essa etapa incluiu a obtenção de medidas como média, mediana, moda, desvio padrão e distribuição de frequência, possibilitando uma visão detalhada dos padrões de respostas (Malhotra, 2012). Essas medidas ofereceram insights iniciais sobre o comportamento dos dados e permitiram identificar tendências gerais entre os participantes.

A análise foi dividida em duas etapas principais. A primeira concentrou-se na descrição do perfil sociodemográfico dos entrevistados, considerando variáveis como idade, gênero, formação acadêmica e experiência prévia na área de gastronomia. Em seguida, foi realizada uma análise das competências programadas no curso de gastronomia, conforme delineadas no projeto pedagógico do curso. Cada competência foi avaliada individualmente, buscando identificar o nível de desenvolvimento percebido pelos estudantes e sua relevância para a formação profissional.

Os resultados obtidos a partir dessas análises serviram como base para discutir o alinhamento das competências programadas com as demandas do mercado de trabalho na área da gastronomia. As conclusões possibilitaram recomendações para ajustes no projeto pedagógico, transferindo uma formação mais alinhada às expectativas do setor e ao perfil dos estudantes.

4 ANÁLISE DE RESULTADOS

Neste capítulo, são apresentados os resultados da análise dos dados obtidos durante uma pesquisa. A abordagem contempla a descrição do perfil dos entrevistados, uma análise geral das respostas e um índice que explora as relações entre os dados encontrados.

Inicialmente, é traçado o perfil dos entrevistados, detalhando informações como idade, gênero e experiência profissional na área de gastronomia. Esse mapeamento permite compreender a diversidade dos participantes e sua relevância para os objetivos do estudo.

Em seguida, é realizada uma análise geral das respostas, organizada por meio de uma tabela que apresenta os dados em ordem decrescente, da maior para a menor média. Essa estrutura facilita a identificação de padrões e a evidência dos aspectos mais ou menos destacados pelos entrevistados.

Por fim, é realizado um cruzamento entre os dados de gênero e os níveis de aprendizagem, com o objetivo de identificar possíveis diferenças ou tendências associadas ao sexo dos participantes. Esse procedimento contribui para uma análise mais detalhada das percepções sobre o curso.

De acordo com Malhotra (2012), a verificação da consistência interna dos dados em uma pesquisa é realizada por meio do coeficiente Alpha de Cronbach. Esse coeficiente é calculado a partir da soma dos itens que compõem as escalas de um construto. O autor recomenda valores superiores a $\alpha \geq 0,60$, alertando que escores excessivos altos podem indicar um número elevado de itens na escala, o que nem sempre implica maior consistência interna.

A obtenção de um Alfa de Cronbach de 0,889 indica que o instrumento de pesquisa apresenta alta consistência interna, garantindo que os itens avaliados medem de forma confiável os construtos propostos. Esse resultado, conforme demonstrado na Tabela 1, revela que os valores obtidos estão acima dos recomendados pela literatura, reforçando a validade dos questionários e reduzindo a possibilidade de incoerências nas respostas. Dessa maneira, a confiabilidade estatística do estudo fortalece a interpretação dos dados, permitindo que as conclusões extraídas tenham maior embasamento e aplicabilidade no contexto analisado.

Tabela 1 - Estatísticas de confiabilidade

Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach com base em itens padronizados	N de itens
0,889	0,894	12

Fonte: Dados da pesquisa (2024).

4.1 PERFIL DOS ENTREVISTADOS

Tratando-se do gênero dos entrevistados, do total de 52 pesquisas aplicadas, 36 representam o sexo feminino, que equivalem a 69,2% do total da amostra. No sexo masculino, obteve-se a porcentagem menor, com 16 respondentes que consiste em 30,8% do total da amostra. Na Tabela 2 é apresentado a distribuição de frequência do gênero dos entrevistados.

Tabela 2 - Gênero

	Frequência	Porcentagem	Porcentagem válida	Porcentagem acumulativa
Feminino	36	69,2	69,2	69,2
Masculino	16	30,8	30,8	100,0
Total	52	100,0	100,0	

Fonte: Dados da pesquisa (2024).

A análise da faixa etária dos participantes demonstra uma predominância de jovens adultos, com metade dos entrevistados (50%) concentrada na faixa etária de 20 a 25 anos. A segunda maior representatividade pertence aos grupos de 26 a 30 anos e acima de 41 anos, ambos com 17,3% cada. Participantes de 31 a 35 anos (9,6%) e de 36 a 40 anos (5,8%) compõem as menores proporções, conforme apresenta a Tabela 3.

Tabela 3 - Faixa Etária

	Frequência	Porcentagem	Porcentagem válida	Porcentagem acumulativa
20 e 25	26	50,0	50,0	50,0
26 a 30	9	17,3	17,3	67,3
31 a 35	5	9,6	9,6	76,9
36 a 40	3	5,8	5,8	82,7
Acima de 41	9	17,3	17,3	100,0
Total	52	100,0	100,0	

Fonte: Dados da pesquisa (2024).

A Tabela 4 evidencia a localização dos participantes da pesquisa, revelando uma forte concentração em Caxias do Sul, que representa 80,7% da amostra. Embora outros municípios, como Bento Gonçalves, Canela, Igrejinha, Ipê, Nova Petrópolis e Veranópolis, apresentem uma representatividade individual de apenas 1,9%, Flores da Cunha se destaca com 7,7% dos

participantes. Esses dados refletem o impacto regionalizado da Escola de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul (UCS), cuja localização estratégica na Serra Gaúcha é um fator determinante para sua influência local, especialmente no Rio Grande do Sul.

Essa concentração pode ser atribuída à forte identidade vitivinícola e gastronômica da região, potencializada pela presença da UCS, que desde 2004 com a criação da Escola de Gastronomia, vem consolidando sua atuação na formação de profissionais em gastronomia e enologia. A missão de difundir a cultura do gosto e da enogastronomia é reforçada pelo ambiente regional, conhecido pela excelência na produção de uvas e vinhos, que complementa as atividades educacionais e oferece uma experiência prática enriquecedora para os alunos. É importante ressaltar que, embora a pesquisa tenha refletido um impacto essencialmente regional, alunos de outros estados ou países que passaram pela Escola de gastronomia não participaram das respostas.

Tabela 4 - Em qual município você reside

	Frequência	Porcentagem	Porcentagem válida	Porcentagem acumulativa
Bento Gonçalves	1	1,9	1,9	1,9
Canela	1	1,9	1,9	3,8
Caxias do Sul	42	80,7	80,7	84,6
Flores da Cunha	4	7,7	7,7	92,3
Igrejinha	1	1,9	1,9	94,2
Ipê	1	1,9	1,9	96,2
Nova Petrópolis	1	1,9	1,9	98,1
Veranópolis	1	1,9	1,9	100,0
Total	52	100,0	100,0	

Fonte: Dados da pesquisa (2024).

A distribuição dos participantes em relação à escolaridade, conforme demonstrado na Tabela 5, revela uma divisão equitativa entre estudantes e egressos, ambos representando 50% da amostra. Essa segmentação permite identificar claramente os egressos e os alunos que ainda estão matriculados. É importante destacar que os alunos matriculados já concluíram as disciplinas comprovadas no estudo, o que garantem uma base de conhecimento comum entre os dois grupos, permitindo uma avaliação comparativa mais consistente sobre as competências exercidas ao longo do curso.

Tabela 5 - Escolaridade

	Frequência	Porcentagem	Porcentagem válida	Porcentagem acumulativa
Ensino médio completo	26	50,0	50,0	50,0
Ensino superior completo	26	50,0	50,0	100,0
Total	52	100,0	100,0	

Fonte: Dados da pesquisa (2024).

Os dados da Tabela 6 indicam que a grande maioria dos participantes (98,1%) está matriculada no curso de Tecnólogo em Gastronomia, enquanto apenas um indivíduo (1,9%) pertence ao curso de Chef de Cozinha. Vale ressaltar que, embora os cursos sejam distintos, ambos oferecem as mesmas disciplinas comprovadas, abordando as mesmas competências e habilidades, o que permite uma comparação válida entre os participantes de ambos os cursos.

Tabela 6 - Curso

	Frequência	Porcentagem	Porcentagem válida	Porcentagem acumulativa
Chef de Cozinha	1	1,9	1,9	1,9
Tecnólogo em Gastronomia	51	98,1	98,1	100,0
Total	52	100,0	100,0	

Fonte: Dados da pesquisa (2024).

4.2 PANORAMA GERAL

A Tabela 7 apresenta um panorama geral das respostas, com base nas 12 perguntas formuladas a partir das competências e habilidades contempladas nos planos de curso da disciplina. A Tabela 7 mostra as médias e os desvios padrão de diversas competências relacionadas ao conhecimento sobre vinhos, abrangendo desde a compreensão do processo de elaboração até a análise sensorial e a classificação das regiões vitícolas. A seguir, será realizada uma análise detalhada, com foco nas competências mais bem avaliadas e nas que obtiveram as piores avaliações, com base nas médias e nos desvios padrão.

Tabela 7 - Panorama Geral

	Mínimo	Máximo	Média	Desvio Padrão
Compreendo a influência do processo de elaboração na vida de prateleira do produto e no preço final.	1,0	5,0	4,577	0,8248
Identifico os aromas que representam qualidade e/ou defeito do vinho, através da análise sensorial.	1,0	5,0	4,365	0,8638
Identifico as características sensoriais (visual, gustativa e olfativa) provenientes dos diferentes processos aplicados na elaboração de vinho	2,0	5,0	4,365	0,6577
Relaciono a coloração do vinho com sua idade.	1,0	5,0	4,365	0,9907
Identifico aromas no vinho, que caracterizem defeito do processo de elaboração ou do armazenamento inadequado do produto.	1,0	5,0	4,269	0,9100
Aplico técnicas de harmonização de vinho e alimento, no planejamento de menus e eventos, considerando as características do prato e da bebida.	1,0	5,0	4,115	1,1316
Entendo as especificidades das principais variedades de uva na escolha do seu local de cultivo.	1,0	5,0	4,058	1,0921
Conheço sobre o processo aplicado na produção de vinhos licorosos e especiais	1,0	5,0	4,038	1,1709
Diferencio as peculiaridades das variedades de uva estudadas, de acordo com a região/terroir onde é produzida	1,0	5,0	3,923	1,0068
Conheço e classifico as regiões vitícolas brasileiras de acordo com as indicações geográficas.	1,0	5,0	3,731	1,2226
Classifico as principais regiões vitícolas do mundo de acordo com as características dos vinhos locais e indicações geográficas.	1,0	5,0	3,635	1,2372
Identifico as sensações gustativas causadas pelo vinho e associo com o terroir e/ou processo de elaboração.	1,0	5,0	3,558	1,1785

Fonte: Dados da pesquisa (2024).

4.2.1 Maiores médias

Ao analisar as três maiores médias das variáveis descritas na Tabela 7, pode-se observar os seguintes padrões:

1. Compreendo a influência do processo de elaboração na vida de prateleira do produto e no preço final.

Essa variável apresenta a maior média (4,577), indicando que os participantes possuem um bom entendimento sobre como o processo de produção impacta tanto a vida de prateleira do vinho quanto seu preço final. O desvio padrão relativamente baixo (0,8248) sugere que as respostas sejam bem técnicas em torno dessa média, ou seja, há um consenso específico sobre o conhecimento desse aspecto.

2. Identifico os aromas que representam qualidade e/ou defeito do vinho, através da análise sensorial.

A capacidade de identificar aromas relacionados à qualidade ou defeito do vinho também é bem descoberta pelos participantes, com uma média alta (4,365). O desvio padrão aqui é um pouco mais elevado (0,8638), o que indica uma maior dispersão nas respostas, possivelmente refletindo variações individuais na sensibilidade olfativa ou na experiência prévia com a análise sensorial.

3. Identifico as características sensoriais (visual, gustativa e olfativa) provenientes dos diferentes processos aplicados na elaboração de vinho.

Esta competência, que envolve a identificação das características sensoriais do vinho derivadas dos processos de produção, tem a média da anterior (4,365), mas com um desvio padrão menor (0,6577). Isso sugere que há uma boa compreensão coletiva, com menor variação nas respostas entre os participantes.

4.2.2 Três Menores Médias:

Ao analisar as três menores médias das variáveis descritas na Tabela 7, pode-se observar os seguintes padrões:

1. Conheço e classifico as regiões vitícolas brasileiras de acordo com as indicações geográficas.

O conhecimento e a classificação das regiões vitícolas brasileiras apresentam uma avaliação relativamente baixa (3,731), com elevado desvio padrão (1,2226) havendo grande variação nas respostas. Esses dados indicam que a compreensão sobre as regiões vitícolas no

Brasil é menos desenvolvida entre os participantes, o que pode ser um reflexo da falta de foco ou profundidade no conteúdo relacionado a essas regiões.

2. Classifico as principais regiões vitícolas do mundo de acordo com as características dos vinhos locais e indicações geográficas.

A classificação das regiões vitícolas do mundo apresentou uma menor média (3,635), sugerindo que os participantes têm um conhecimento mais limitado sobre as regiões vitícolas globais. O desvio padrão elevado (1,2372) sugere uma grande variação nas respostas, o que pode indicar que alguns participantes têm um conhecimento mais profundo sobre o tema, enquanto outros possuem pouca ou nenhuma familiaridade.

3. Identifico as sensações gustativas causadas pelo vinho e associo com o terroir e/ou processo de elaboração.

A habilidade de identificar sensações gustativas causadas pelo vinho e associadas ao terroir ou ao processo de produção também obteve a menor média (3,558). O desvio padrão elevado (1,1785) indica que, assim como nas competências anteriores, há grande variação nas respostas. Isso sugere que essa habilidade, que envolve uma compreensão mais sensorial e subjetiva, é mais difícil de ser dominada, possivelmente pela complexidade do processo de análise e associação dos vinhos aos seus contextos de produção.

As três melhores médias refletem competências relacionadas ao entendimento teórico e prático do processo de elaboração de vinhos, com um bom nível de concordância entre os participantes. Por outro lado, as três últimas médias estão associadas a áreas que exigem um conhecimento mais específico, como a classificação das regiões vitícolas e a associação sensorial, o que sugere que esses temas podem precisar de mais ênfase no currículo de formação. A alta variedade de respostas, indicada pelos desvios padrão mais elevados, também sugere que algumas dessas competências podem depender mais da experiência prática e do aprofundamento individual.

4.3 ANÁLISE DAS COMPETÊNCIAS VITICULTURA E ENOLOGIA

A análise a seguir tem como objetivo avaliar as competências e habilidades presentes no plano de ensino da disciplina de Viticultura e Enologia. A partir das tabelas, será possível avaliar o nível de conhecimento e as habilidades dos participantes em diversas áreas relacionadas à enologia, conforme os conteúdos competitivos no curso. Com base nas médias e desvios padrão apresentados, será possível identificar as competências em que os participantes

demonstram maior domínio, bem como aquelas que maior apresentam maior necessidade de desenvolvimento.

4.3.1 Competência: Conhecer o processo de elaboração de vinhos e espumantes

A Tabela 8 analisa a competência “Conhecer o processo de elaboração de vinhos e espumantes”, abrangendo três habilidades específicas:

- Habilidade 1: Identificar características sensoriais distintas derivadas dos diferentes processos aplicados na elaboração do vinho:

Esta habilidade obteve uma média de 4.365. O desvio padrão de 0,6577 é relativamente baixo, verificando que a maioria dos participantes tem uma boa compreensão dessa habilidade, com menor variação nas respostas. Essa competência é bem dominada pelos participantes, embora ainda haja espaço para um maior aprofundamento nas nuances sensoriais do vinho.

- Habilidade 2: Compreender a influência do processo de elaboração na vida de prateleira do produto e do preço final:

Esta habilidade foi apresentada à maior média (4.577), porém, os participantes têm uma compreensão sólida sobre como o processo de elaboração do vinho influencia sua vida útil nas prateleiras e seu preço. O desvio padrão relativamente baixo (0,8248) sugere que há um consenso específico entre os participantes quanto a essa competência, com pouca variação nas respostas. Isso indica um bom domínio do conceito em relação a outros aspectos do processo de elaboração do vinho.

- Habilidade 3: Verificar o processo aplicado na produção de vinhos licorosos e especiais:

Esta habilidade obteve uma média de 4.038, a menor entre as três habilidades avaliadas. O desvio padrão elevado (1.1709) sugere uma maior variedade nas respostas, o que pode indicar que os participantes têm níveis variados de conhecimento sobre esses tipos específicos de vinho.

Tabela 8 - Conhecer o processo de elaboração de vinhos e espumantes

	N	Mínimo	Máximo	Média	Desvio Padrão
Compreendo a influência do processo de elaboração na vida de prateleira do produto e no preço final.	52	1,0	5,0	4,577	0,8248

Identifico as características sensoriais (visual, gustativa e olfativa) provenientes dos diferentes processos aplicados na elaboração de vinho	52	2,0	5,0	4,365	0,6577
Conheço sobre o processo aplicado na produção de vinhos licorosos e especiais	52	1,0	5,0	4,038	1,1709

Fonte: Dados da pesquisa (2024).

4.3.2 Competência: Compreender a influência da viticultura na qualidade dos vinhos

A Tabela 9, analisa a competência: “Compreender a influência da viticultura na qualidade dos vinhos abrangendo as habilidades correspondentes:

- Habilidade 1: Diferenciar peculiaridades das variedades de uvas estudadas de acordo com o conhecimento sobre terroir

Esta habilidade apresenta uma média de (3.923), revelando um nível de conhecimento um pouco mais modesto nessa área. O desvio padrão (1,0068) sugere que, embora as respostas sejam mais flexíveis, a competência ainda apresenta variações sérias entre os participantes.

- Habilidade 2: Entender as especificidades das principais variedades de uva na escolha no seu local de cultivo

A habilidade de entender as especificidades das variedades de uva na escolha do local de cultivo obteve uma média de 4.058, atingindo um bom domínio geral sobre esse aspecto. O desvio padrão (1.0921) sugere que, embora a maioria dos participantes tenha uma compreensão sólida dessa competência, ainda há uma variação específica nas respostas, o que pode refletir diferentes níveis de familiaridade com o tema ou diferentes experiências práticas.

Tabela 9 - Compreender a influência da viticultura na qualidade dos vinhos

	N	Mínimo	Máximo	Média	Desvio Padrão
Entendo as especificidades das principais variedades de uva na escolha do seu local de cultivo.	52	1,0	5,0	4,058	1,0921

Diferencio as peculiaridades das variedades de uva estudadas, de acordo com a região/terroir onde é produzida	52	1,0	5,0	3,923	1,0068
---	----	-----	-----	-------	--------

Fonte: Dados da pesquisa (2024).

4.3.3 Competência: Aprender sobre os atributos sensoriais utilizados na degustação de vinho

A Tabela 10 apresenta os resultados de três habilidades relacionadas à análise sensorial do vinho e sua associação com características específicas, como coloração, aromas e sensações gustativas.

- Habilidade 1: Identificar aromas primários, secundários e terciários, que representam qualidade e/ou defeito do vinho, através da análise sensorial.

A média de 4.365 sugere que os participantes têm um entendimento consistente sobre a identificação de aromas que indicam qualidade ou defeito no vinho. O desvio padrão (0,8638) mostra uma maior homogeneidade nas respostas, o que reforça que esta é uma competência bem consolidada entre os participantes.

- Habilidade 2: Relacionar a coloração do vinho com sua idade.

Esta habilidade demonstra um bom nível de domínio por parte dos participantes, com uma média elevada (4,365). O desvio padrão de 0,9907 indica que, embora a maioria tenha uma compreensão sólida sobre a relação entre a coloração do vinho e sua idade, há alguma dispersão nas respostas, o que pode refletir diferenças no nível de experiência prática com esse tema.

- Habilidade 3: Classificar as sensações gustativas causadas pelo vinho e associar com o terroir e processo de elaboração.

Esta habilidade apresenta a menor média entre os avaliados (3.558), pois a associação das sensações gustativas com o terroir ou processo de elaboração é uma área mais desafiadora para os participantes. O desvio padrão elevado (1,1785) reflete uma maior variação nas respostas, o que pode ser atribuído à complexidade desse tema e às diferenças no nível de treinamento sensorial e conhecimento técnico dos participantes.

Tabela 10 - Aprender sobre os atributos sensoriais utilizados na degustação de vinho

	N	Mínimo	Máximo	Média	Desvio Padrão
Relaciono a coloração do vinho com sua idade.	52	1,0	5,0	4,365	0,9907
Identifico os aromas que representam qualidade e/ou defeito do vinho, através da análise sensorial.	52	1,0	5,0	4,365	0,8638
Identifico as sensações gustativas causadas pelo vinho e associo com o terroir e/ou processo de elaboração.	52	1,0	5,0	3,558	1,1785

Fonte: Dados da pesquisa (2024).

4.3.4 Conhecer as regiões vitícolas do Brasil

A Tabela 11 apresenta os resultados relativos à habilidade de classificar as principais regiões vitícolas do mundo com base nas características dos vinhos locais e nas frequências geográficas.

- Habilidade 1: Classificar as regiões vitícolas de acordo com as características dos vinhos locais e certificações de qualidade.

A média obtida (3.635) indica que os participantes possuem um conhecimento moderado sobre essa competência. O desvio padrão elevado (1,2372) revela uma grande variação nas respostas dos participantes.

Tabela 11 - Conhecer as regiões vitícolas do Brasil

	N	Mínimo	Máximo	Média	Desvio Padrão
Classifico as principais regiões vitícolas do mundo de acordo com as características dos vinhos locais e indicações geográficas.	52	1,0	5,0	3,635	1,2372

Fonte: Dados da pesquisa (2024).

4.4 ANÁLISE DAS COMPETÊNCIAS ENOGASTRONOMIA E ENOTURISMO

Este capítulo apresenta uma análise das competências relacionadas à enogastronomia e ao enoturismo.

4.4.1 Compreender os possíveis defeitos que o vinho pode apresentar

A Tabela 12 apresenta os resultados relacionados à habilidade de identificar aromas no vinho que podem indicar defeitos decorrentes do processo de elaboração ou armazenamento inadequado.

- H1: Identificar aromas no vinho, que caracterizem defeito do processo de elaboração ou do armazenamento inadequado do produto.

A média obtida (3.635) indica que os participantes possuem um conhecimento moderado sobre essa competência, o que sugere que a habilidade está parcialmente desenvolvida. O desvio padrão elevado (1,2372) revela uma grande variação nas respostas dos participantes, diminuindo que há disparidades significativas no nível de conhecimento sobre esse tema.

Tabela 12 - Compreender os possíveis defeitos que o vinho pode apresentar

	N	Mínimo	Máximo	Média	Desvio Padrão
Identifico aromas no vinho, que caracterizem defeito do processo de elaboração ou do armazenamento inadequado do produto.	52	1,0	5,0	4,269	0,9100

Fonte: Dados da pesquisa (2024).

4.4.2 Dominar os conceitos de enogastronomia

A Tabela 13 apresenta os resultados relacionados à habilidade de aplicar técnicas de harmonização entre vinho e alimento, considerando as características do prato e da bebida.

- Habilidade 1: Aplicar técnicas de harmonização de vinho e alimento, no planejamento de menus e eventos, considerando as características do prato e da bebida.

A média de 4,115 reflete um bom domínio dessa habilidade entre os participantes, diminuindo que a maioria compreende e aplica os princípios básicos de harmonização entre vinhos e alimentos. O desvio padrão elevado (1,1316) aponta para uma maior dispersão nas respostas, diferenças importantes no nível de conhecimento ou experiência prática dos participantes.

Tabela 13 - Dominar os conceitos de enogastronomia

	N	Mínimo	Máximo	Média	Desvio Padrão
Aplico técnicas de harmonização de vinho e alimento, no planejamento de menus e eventos, considerando as características do prato e da bebida.	52	1,0	5,0	4,115	1,1316

Fonte: Dados da pesquisa (2024).

4.4.3 Conhecer as regiões vitícolas mais importantes do mundo

A Tabela apresenta os resultados relativos à habilidade de classificar as principais regiões vitícolas do mundo com base nas características dos vinhos locais e nas frequências geográficas.

- H1: Classificar as regiões vitícolas de acordo com as características dos vinhos locais e certificações de qualidade.

A média de 3,635 indica que o nível de conhecimento dos participantes sobre a classificação das principais regiões vitícolas do mundo é moderado. O desvio padrão elevado (1,2372) revela uma dispersão significativa nas respostas, fornecendo variações expressivas no domínio dessa habilidade.

Tabela 14 - Conhecer as regiões vitícolas mais importantes do mundo

	N	Mínimo	Máximo	Média	Desvio Padrão
Classifico as principais regiões vitícolas do mundo de acordo com as características dos vinhos locais e indicações geográficas.	52	1,0	5,0	3,635	1,2372

Fonte: Dados da pesquisa (2024).

4.5 COMPARAÇÃO DAS MÉDIAS

A comparação de médias foi realizada utilizando o teste T, uma técnica estatística que permite verificar se existem diferenças significativas entre as médias de dois grupos, sendo amplamente utilizada em pesquisas para avaliar comparações entre variáveis independentes (Malhotra, 2012). Os resultados obtidos indicaram que não houve nível de significância estatística em relação à variável gênero, nem à variável trabalho na área da gastronomia.

Esses resultados sugerem que o conhecimento teórico avaliado nas competências demonstradas é amplamente homogêneo entre os grupos, independentemente do gênero ou da experiência prática no setor. Isso pode indicar que a formação acadêmica desempenha um papel predominantemente na aquisição de competências teóricas, nivelando os participantes em termos de entendimento básico, sem influências significativas de fatores demográficos ou ocupacionais. Estes estudos enfatizam a importância de um currículo abrangente e acessível, que assegura um aprendizado equitativo para todos os alunos.

4.6 DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

A análise dos resultados revela um alinhamento entre os dados obtidos e a fundamentação teórica apresentada, destacando a relevância das competências atribuídas nas disciplinas de Viticultura e Enologia e Enogastronomia e Enoturismo. Os dados apontam que a integração entre teoria e prática, característica essencial do curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul (UCS), contribui significativamente para a formação de profissionais capazes de atuar em um mercado cada vez mais exigente e especializado.

As Competências relacionadas à análise sensorial, como a identificação de aromas que indicam qualidade ou defeitos no vinho e a relação entre coloração e idade do vinho, apresentaram médias elevadas (4,365), com baixos desvios padrão, refletindo um bom domínio por parte dos participantes. Esses resultados corroboram a literatura que enfatiza a importância do treinamento sensorial na educação enológica. Segundo Marc e Castilho (2004), a identificação sensorial é fundamental para avaliar e garantir a qualidade do vinho, sendo uma habilidade necessária para profissionais que desejam atuar em gastronomia e enogastronomia.

A competência com maior média (4.577), relacionada à compreensão do impacto do processo de elaboração na vida de prateleira e no preço final, reforça a eficácia do currículo na abordagem técnica do vinho. Esse resultado é a linha descrita no Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia (PPC UCS, 2020), que destaca a necessidade de formar profissionais aptos a integrar conhecimentos técnicos e mercadológicos, respondendo às demandas do setor.

A habilidade de aplicar técnicas de harmonização entre vinho e alimento reflete um bom nível de compreensão e prática entre os participantes apresentando média elevada (4,115). Esse dado reafirma a importância da enogastronomia na formação de gastrólogos, como apontado por Silva (2016), que destaca a harmonização como uma técnica que não apenas valoriza os pratos, mas também enriquece a experiência do consumidor ao conectar gastronomia e cultura local.

Por outro lado, as competências como a classificação das principais regiões vitícolas do mundo e do Brasil tiveram médias mais baixas, com desvios padrão elevados tendo maior dispersão nas respostas. Esses resultados sugerem lacunas no conhecimento específico sobre a viticultura regional e global. De acordo com o PPC UCS (2020), é essencial que os currículos abordem essas áreas com mais profundidade, dado o papel estratégico que elas desempenham no mercado vitivinícola.

Os resultados também refletem o impacto regionalizado da formação, especialmente no contexto da Serra Gaúcha, uma região destacada pela produção de vinhos e pela cultura enogastrônômica. Colonetti (2019) ressalta que a integração de elementos culturais locais nos currículos não apenas fortalece a identidade regional, mas também posiciona os profissionais de gastronomia como promotores da cultura local no mercado global.

A análise dos resultados aponta que as disciplinas do curso de Tecnologia em Gastronomia da UCS têm cumprido seu papel de formar profissionais capacitados, especialmente nas competências técnicas e sensoriais. No entanto, há espaço para aprimorar a abordagem de temas mais específicos, como o conhecimento sobre regiões vitícolas. A integração entre teoria e prática, reforçada pelas parcerias internacionais da UCS, é um

diferencial significativo que contribui para o preparo de profissionais alinhados às demandas do mercado e às tendências globais. Essas observações destacam a necessidade contínua de alinhamento dos currículos às mudanças do setor, promovendo uma formação interdisciplinar que valorize tanto as tradições locais quanto a inovação.

5 CONCLUSÃO

A presente pesquisa evidenciou a relevância da integração entre vitivinicultura e gastronomia no contexto educacional, com base no estudo das disciplinas de Viticultura e Enologia e Enogastronomia e Enoturismo no curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul (UCS). Os resultados obtidos reforçam a importância de uma abordagem interdisciplinar, que combina teoria e prática para formar profissionais capacitados, alinhados às demandas de um mercado cada vez mais especializado.

Conforme Franco (2010), a gastronomia ultrapassa a simples prática de cozinhar, abrangendo elementos culturais, históricos e científicos. Este princípio foi refletido nos resultados das competências relacionadas à análise sensorial e ao conhecimento técnico, que obtiveram altas médias, deixando que os participantes demonstrassem bom domínio de habilidades fundamentais, como identificar aromas e características sensoriais do vinho. Além disso, autores como Santich (2004) ressaltam a gastronomia como uma ciência interativa e multidisciplinar, essencial para o entendimento cultural e econômico, o que se confirma na formação oferecida pela UCS.

Por outro lado, os dados também apontaram áreas que demandaram maior atenção, como o conhecimento sobre regiões vitícolas do Brasil e do mundo, que apresentaram médias mais baixas. Esse resultado sugere que a abordagem dessas temáticas pode ser intensificada no currículo, a fim de oferecer uma formação ainda mais abrangente e alinhada às tendências globais. Colonetti (2019) argumenta que a regionalização e a valorização das tradições locais no ensino de gastronomia são estratégias que enriquecem a formação profissional, promovendo um vínculo mais profundo entre o estudante e a cultura local.

Além disso, o estudo reafirmou o papel estratégico do vinho na gastronomia, tanto como elemento cultural quanto como diferencial competitivo no mercado. A literatura de Silva (2016) e Cingolani (2020) ressalta que a enogastronomia vai além da harmonização de sabores, configurando-se como um campo que potencializa a valorização territorial e a inovação na oferta de produtos e serviços.

A formação oferecida pela UCS, com destaque para as suas parcerias internacionais e abordagem na excelência, reflete um esforço em alinhar o ensino às necessidades locais e globais. Esse alinhamento é fundamental para preparar profissionais capacitados de integrar conhecimentos gastronômicos e enológicos, contribuindo tanto para o fortalecimento do setor quanto para a preservação de tradições regionais.

Portanto, os resultados desta pesquisa apontam para a necessidade de revisão contínua e aprimoramento curricular, com foco em potencializar competências específicas, promover a interdisciplinaridade e estimular práticas inovadoras. Dessa forma, a educação vitivinícola integrada à gastronomia pode não apenas atender às demandas atuais, mas também contribuir significativamente para o desenvolvimento econômico e cultural da região, como destacado no Projeto Pedagógico do Curso de Gastronomia da UCS (2020).

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. 4. ed. Brasília: MEC, 2021.

CABRAL, SR; ANJOS, FAdos; HOSTINS, RCL O cenário da formação superior em gastronomia no Brasil. *Revista Hospitalidade* , v. 1, pág. 1–21, 2017. DOI: 10.21714 /2179 - 9164.2017v14n1.750 .

CINGOLANI, Mauro. Potencialidades da enogastronomia no contexto da estratégia em duas vinícolas da Serra Gaúcha. 2020. Disponível em: [https://repositorio .ucs .br /11338 /8695](https://repositorio.ucs.br/11338/8695) . Acesso em: 24 nov. 2024.

COLONETTI, Charlie Tecchio. A gastronomia como meio condutor de desenvolvimento do turismo na antiga zona primitiva de colonização italiana (RS). 2019. Disponível em: [https://repositorio .ucs .br /11338 /3904](https://repositorio.ucs.br/11338/3904) . Acesso em: 24 nov. 2024.

FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia . 5. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

MACÊDO BARBOSA, Manuella; DE LIMA ARAÚJO, Sergiano; CARVALHO NOBRE, Glauber; BARBOZA CARDOSO, Mikaelle. Aplicação de metodologia ativa “painel de controle” no aprimoramento do aprendizado da disciplina de enogastronomia: um relato de experiência. *Revista do Instituto de Políticas Públicas de Marília* , v. 2, pág. 9–24, 2020. DOI: 10.36311 /2447 -780X .2020 .v6 .n2.02 .p9 .

MALHOTRA, NK Pesquisa de marketing: uma orientação aplicada. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012.

MANFIO, V. A união entre turismo, vinho e gastronomia na região da Campanha Gaúcha, Brasil. *Ágora* , v. 21, n. 1, pág. 35–41, 2019.

MARC, Charlotte; CASTILHO, Ricardo (Consultoria). Larousse do vinho. São Paulo: Larousse do Brasil, 2004.

MATOS, KC A qualidade dos serviços de vinho nos restaurantes de Campo Grande. *Multitemas* , n. 27, 2016. DOI : 10.20435 /multi.v0i27.810 . Disponível em: [https://www .multitemas .ucdb .br /multitemas /article /view /810](https://www.multitemas.ucdb.br/multitemas/article/view/810) . Acesso em: 24 nov. 2024.

MELLO, Loiva Maria Ribeiro de; MACHADO, Carlos Alberto Ely. Vitivinicultura brasileira: panorama 2021. Comunicado Técnico 226 . Bento Gonçalves, RS: Embrapa Uva e Vinho, 2022. Disponível em: [https://ainfo .cnptia .embrapa .br /digital /bitstream /doc /1149674 /1 /Com -Tec -226 .pdf](https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/doc/1149674/1/Com-Tec-226.pdf) . Acesso em: 24 nov. 2024.

OBSERVATÓRIO DE TURISMO DO RIO GRANDE DO SUL. Relatório anual de desempenho do turismo no RS. Porto Alegre, 2024. Disponível em: < <https://setur.rs.gov.br/observatorio>>. Acesso em: 24 nov. 2024.

ROJAS RUA, Nora Emma. Desempenho das escalas híbridas e autoajustáveis no perfil livre associado aos consumidores. Disponível em : <https://hdl.handle.net/20.500.12733/1594451> . Acesso em: 24 nov. 2024.

ROCHA, Keli de Araújo. Contextos da alimentação. Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade , São Paulo, v. 2. Disponível em: https://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/79_CA_artigo-revisado.pdf . Acesso em: 24 nov. 2024.

SANTICH, B. O estudo da gastronomia e sua relevância para a educação e treinamento em hospitalidade. Revista Internacional de Gestão Hoteleira , v. 1, pág. 15–24, 2004.

SAVARIN, Brillat. A filosofia do gosto. 2. ed. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 2017.

SILVA, R. do N.; PONS, MED; VALDUGA, V. O saber fazer enogastronômico do território do Vale dos Vinhedos/RS. *Ágora* , v. 18, n. 1, pág. 7–17, 2016.

SILVA, Tamiris Martins da. Lazer e turismo enogastronômico: identidade cultural em São Roque. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento do Turismo) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2021. DOI: 10.11606/D.100.2021.tde-03072021-155659 . Acesso em: 24 nov. 2024.

UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL. Projeto pedagógico do curso superior de tecnologia em gastronomia UCS-ICIF. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2020.