



## A importância do desenvolvimento de competências individuais para o profissional de gastronomia: subsídios para empreender

37

### The importance of developing individual skills for the professional in gastronomy: subsidies for entrepreneurship

*William Roslindo Paranhos – Mestrando em Engenharia e Gestão do Conhecimento. Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Brasil – [williamroslindoparanhos@gmail.com](mailto:williamroslindoparanhos@gmail.com)*

#### Palavras-chave:

Gastronomia.  
Competências.  
Empreendedorismo.

#### RESUMO

No contexto contemporâneo, onde cada vez mais se acirram as disputas por oportunidades únicas no mundo dos negócios e no mercado de trabalho, é imprescindível que os indivíduos apresentem sua singularidade a fim de obterem sucesso. No ramo da gastronomia, uma das áreas do saber mais antigas do mundo, tal necessidade não se diferencia e, inclusive, se torna ainda mais necessária, observando-se as inúmeras possibilidades de se empreender dentro deste contexto. Para tanto, a técnica já não é mais algo que promova destaque dentro deste contexto competitivo; é necessário ir além. O desenvolvimento de competências individuais figura como sendo aquele que singulariza a postura e o sucesso daqueles que tem por objetivo empreender no ramo da gastronomia. Desta maneira, surge o objetivo deste estudo, que seja identificar de que forma o desenvolvimento de competências individuais instrumentaliza o profissional de gastronomia a empreender. Para tal foi realizada uma pesquisa teórica por meio de uma revisão sistemática da literatura, seguida dos resultados e análise descritiva acerca das publicações mais relevantes sobre o tema. O objetivo fora alcançado, ficando evidenciada a necessidade de se desenvolverem as competências individuais, quando estas facilitam a tarefa do empreender, com destaque para a gastronomia. Considera-se a discussão acerca do assunto pertinente, notando a necessidade de falar em inovações ligadas ao empreendedorismo, bem como possibilitando novas discussões em uma área que produz um número limitado de conhecimento científico, como é o da gastronomia. Este artigo propõe uma tratativa interdisciplinar, no entendimento de que a gastronomia possua esta característica.

#### Keywords:

Gastronomy. Skills.  
Entrepreneurship.

#### ABSTRACT

In the contemporary context, where disputes for unique opportunities in the business world and in the labor market are increasingly intensified, it is essential that individuals present their uniqueness in order to be successful. In the field of gastronomy, one of the oldest areas of knowledge in the world, such a need does not differ and even becomes even more necessary, observing the innumerable possibilities of undertaking within this context. Therefore, the technique is no longer something that promotes prominence within this competitive context; it is necessary to go further. The development of individual skills appears to be one that singularizes the posture and success of those who aim to undertake in the field of gastronomy. Thus, the objective of this study arises, which is to identify how the development of individual skills equips the gastronomy professional to undertake. For this purpose, a theoretical research was carried out through a systematic review of the literature, followed by the results and descriptive analysis about the most relevant publications on the topic. The objective was achieved, showing the need to develop individual skills, when they facilitate the task of entrepreneurship, with emphasis on gastronomy. The discussion on the pertinent subject is considered, noting the need to talk about innovations related to entrepreneurship, as well as enabling new discussions in an area that produces a limited number of scientific knowledge, such as gastronomy. This article proposes an interdisciplinary approach, in the understanding that gastronomy has this characteristic.

#### Como citar este artigo

PARANHOS, William Roslindo. A importância do desenvolvimento de competências individuais para o profissional de gastronomia - subsídios para empreender. *Revista Brasileira de Gastronomia*, Florianópolis, v. 2, n. 2, p. 37-48, jul./dez. 2019. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/57>. Acesso em: dd mm aa.

## 1 INTRODUÇÃO

O constructo da gastronomia pode ser compreendido como uma ciência que possui uma gama de conhecimentos das mais antigas, considerando-se o fato de que o ato de comer surge e se confunde com a história da humanidade. A partir desta confusão, existe uma compreensão, partindo do senso comum, de que a gastronomia estaria ligada simplesmente ao ato de comer.

No entanto, a gastronomia possui um fulcro em aspectos históricos e antropológicos, quando o homem nota a necessidade de dominar o fogo para poder se alimentar. Neste momento, inicia-se a construção de técnicas que elevam e acentuam o sabor da comida, refinando os gostos e despertando a consciência para o sabor.

Analisando artisticamente obras como *A Última Ceia* (DA VINCI, 1498) e o *Banquete de Platão* (FEUERBACH, 1873) fica evidente a forma com que a gastronomia influencia ou é influenciada em momentos históricos da humanidade, em um processo de construção social e humanização da comida que culmina, nos dias de hoje, no ato de reunir-se em volta da mesa em momentos decisivos ou nos almoços em família.

Brillat-Savarin, em “*A Fisiologia do Gosto*”, registra que a gastronomia é “o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem na medida em que se alimenta” (1995 *apud* FREIXA; CHAVES, 2012, p.20), e assim sendo todo o processo que leva da natureza, animal ou vegetal, ao prato é inerente ao conhecimento gastronômico.

Durante seu processo de evolução, o homem desenvolveu técnicas de cultivo, sistematizou a agropecuária – tipos, espécies, safras – e criou conhecimento acerca da fisiologia animal. Sempre esteve presente a necessidade de empreender, ao passo que a “destruição criativa” (SCHUMPETER, 1982) possibilitou ao homem inovar e criar novos métodos que facilitassem sua alimentação. O empreendedorismo sempre teve uma relação estreita, e por vezes cruzada, com a prática e desenvolvimento da gastronomia.

O processo de empreender consiste, justamente, em concretizar sonhos, desenvolver e criar projetos, tornar *insights* reais e sair da zona de conforto, agindo de maneira disruptiva, sendo que empreendedores são agentes da mudança social, considerando que suas ideias vêm transformando o mundo com o passar do tempo (SOUZA, 2011).

Este refinamento do sabor inaugurou a possibilidade de um novo mercado que hoje movimentam milhões na economia mundial. A comida elava-se de produto utilizado para alimentar o corpo a um serviço e/ou produto que proporciona experiências sensoriais e emocionais únicos, que fazem da gastronomia uma área sempre mencionada ao se falar de profissões do futuro.

Peter Drucker (1998) afirma que empreendedores são, naturalmente, pessoas inovadoras, e ser empreendedor e inovador exige o desenvolvimento de uma série de competências para que, de fato, tais inovações possam gerar valor. Com tais aspectos inovadores, entende-se que os profissionais formados para este “mercado do futuro” devem desenvolver inúmeras competências que reflitam em seu potencial empreendedor. Este futuro profissional “é a pessoa que inicia e/ou dinamiza um negócio para realizar uma ideia ou projeto pessoal assumindo riscos e responsabilidades e inovando continuamente.” (CHIAVENATO, 2012, p.11).

A competência profissional, diferentemente do que se percebe, deve ir além da prática tecnicista, perpassando por aspectos identitários, culturais, habilidades sócio emocionais, respeito à diversidade, comunicabilidade, resolução de problemas, capacidades cognitivas complexas (GARCIA, 2005; GODOY *et al.*, 2009), aspectos estes que se aproximam ao conhecimento tácito, que,

na maioria das vezes, não é externalizado e desenvolvido.

O desenvolvimento de competências é permeado pelo elemento da individualidade onde o indivíduo tender a aplicar na prática, os recursos, conhecimento e saberes vividos, em determinadas situações. Neste contexto, surge o objetivo deste estudo, que seja, identificar de que forma o desenvolvimento de competências individuais instrumentaliza o profissional de gastronomia à empreender.

Para tal, foi realizada uma pesquisa teórica por meio de uma revisão sistemática da literatura, seguida de análise das obras e discussões acerca do tema. O artigo é apresentado em seis seções, a primeira sendo esta introdução, seguida da apresentação dos métodos de pesquisa. A terceira seção apresenta os resultados obtidos após a realização do processo de revisão sistemática. Posteriormente, a quarta seção se detém a uma análise descritiva do tema, e a quinta, por sua vez, traz as notas conclusivas do trabalho. E, finalmente, por último são apresentadas as referências utilizadas para este estudo.

## 2 MÉTODOS DE PESQUISA

Um estudo exploratório, de acordo com Silveira e Córdova (2009) tem o objetivo de proporcionar ao autor e leitor uma aproximação e familiaridade com o tema, sendo realizada através de levantamento bibliográfico. Neste estudo, o levantamento bibliográfico foi realizado utilizando o método de Revisão Sistemática da Literatura.

O processo de levantamento de dados através da Revisão Sistemática da Literatura compreende um tipo de investigação que possibilita um resumo acerca das evidências relacionadas ao tema de pesquisa, utilizando de métodos sistematizados para busca, análise e síntese das informações pesquisadas (SAMPAIO; MANCINI, 2007).

Para este estudo, foi utilizado e adaptado um guia, proposto por Sampaio e Mancini (2007) para pesquisas na área de fisioterapia, considerando a síntese criteriosa das evidências científicas que o mesmo propõe. A figura 1 ilustra o processo de revisão sistemática proposto pelos autores.

Desta forma, fica evidente que para a realização de uma revisão sistemática deve-se identificar, de forma clara, o problema de pesquisa, definir a forma (onde e como) os estudos científicos serão encontrados, desenvolver critérios para que os artigos sejam selecionados e analisados, identificar e sintetizar as informações encontradas que sejam de interesse e apresentar as conclusões.

O guia ainda sugere cinco passos, que serão seguidos para a realização deste, para que a revisão ocorra de maneira bem definida e apresente resultados que gerem valor, de fato, à pesquisa: definição de pergunta de pesquisa, buscar por evidências, revisão e seleção de bibliografias, análise da qualidade metodológica dos estudos, apresentação de resultados.

Observadas as indicações dos autores, foi elaborado o protocolo de pesquisa, definindo a pergunta da revisão, os critérios de inclusão e exclusão, estratégias de busca e critérios para avaliação. Assim, o presente estudo utilizará como pergunta de pesquisa: De que forma o desenvolvimento de competências individuais instrumentaliza o profissional de gastronomia a empreender?

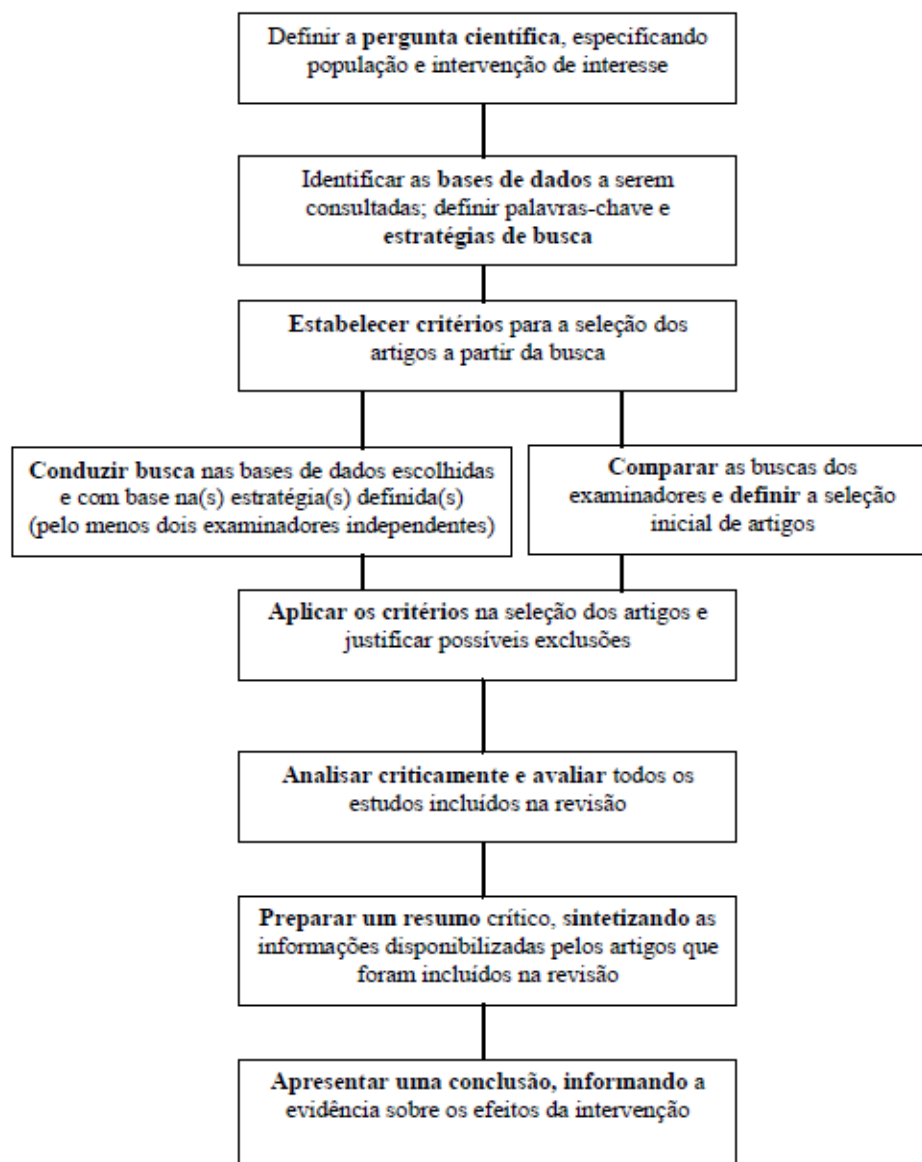


Figura 1. Descrição geral sobre o processo de revisão sistemática da literatura.

Fonte: SAMPAIO e MANCINI (2007, p. 86).

Foram utilizadas as bases de dados *Scopus* e *Web of Science*, considerando sua conceituação perante a comunidade acadêmica internacional e por serem as maiores fontes de literatura técnica e científica atualmente conhecidas, entendendo que estas possuiriam bibliografia suficiente para embasar tal estudo.

Definiu-se como termos utilizados para a busca: *Entrepreneur\** (Empreendedorismo), *Competenc\** e *Skill\** (Competências), *Gastronomy* (Gastronomia) para localizar documentos nas bases de dados, considerando que os termos de busca deveriam estar contidos no título, resumo ou palavras-chave dos documentos.

A busca contou com os conectores booleanos *AND* e *OR*, tendo como formato final: *TITLE-ABS-KEY ("entrepreneur\*") AND (TITLE-ABS-KEY ("competenc\*") OR TITLE-ABS-KEY("skill\*")) AND (TITLE-ABS-KEY ("gastronomy"))*.

### 3 APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS RESULTADOS

A busca retornou 52 (cinquenta e dois) documentos na base de dados *Scopus* e 48 (quarenta e oito) na *Web of Science*, totalizando 100 (cem) documentos. Após a verificação dos arquivos em duplicidade, o número de documentos final foi de 75 (setenta e cinco) com evolução histórica apresentada no Gráfico 1.

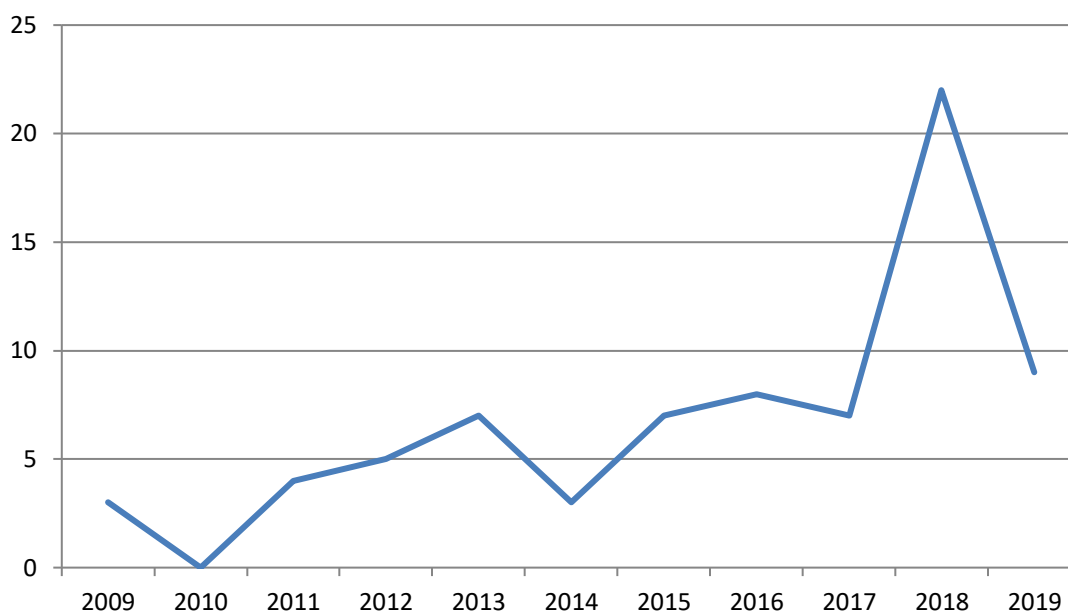


Gráfico 1. Evolução histórica de publicações com os termos “*Entrepreneur*”, “*Competenc/Skill*” e “*Gastronomy*”.  
Fonte: Elaborado pelo autor (2019)

Os 75 (setenta e cinco) documentos transpassam diferentes áreas, a citar: Turismo, Ciências Culinárias, Enfermagem, Psicologia, Agricultura e Ciências Biológicas, Medicina, Artes, Economia, Engenharia, Ciências Sociais, Ciências da Computação, Genética e Biologia Molecular, Administração Pública, Geografia, Zoologia e Farmácia. Na sua grande maioria as áreas de concentração permeiam: Negócios e Gestão, Ciências Sociais e Ciência dos Alimentos.

Posteriormente à etapa de verificação de duplicidade, procedeu-se com a leitura dos títulos, palavras-chave e resumo dos trabalhos, na perspectiva de verificar sua aderência a proposta deste artigo. Ao final, 07 (sete) documentos foram selecionados para sequência das análises.

Os documentos selecionados tratavam acerca de competências na gastronomia com algum tipo de ligação ao constructo do empreendedorismo. Os documentos se concentram no período de 2011 a 2018, sendo que 100% dos mesmos são artigos científicos.

O quadro 1 apresenta informações acerca dos artigos selecionados: autor(es), título, ano e periódico da publicação.

<b>Autor(es)</b>	<b>Título</b>	<b>Ano de publicação</b>	<b>Periódico</b>
Hegarty, J. A.	<i>Achieving excellence by means of critical reflection and cultural imagination in culinary arts and gastronomy education</i>	2011	<i>Journal of Culinary Science and Technology</i>
Vargas-Sánchez, A. Lopez-Guzman, T.	<i>Contemporary management and innovation: Learning from the gastronomy sector</i>	2015	<i>Journal of Food, Agriculture and Environment</i>
Metaxas, T. Karagiannis, D.	<i>Culinary Tourism in Greece: can the past define the future? Dimensions of innovation, entrepreneurship and regional development.</i>	2016	<i>Journal of Developmental Entrepreneurship</i>
Duarte Alonso, A. Kok, S. O'Brien, S.	<i>'We are only scratching the surface'—a resource-based and dynamic capabilities approach in the context of culinary tourism development</i>	2018	<i>Tourism Recreation Research</i>
Koch, J. Wenzel, M. Senf, N. N. Maibier, C.	<i>Organizational Creativity as an Attributional Process: The Case of Haute Cuisine</i>	2018	<i>Organization Studies</i>
Lasater-Wille, A.	<i>The presentation of the chef in everyday life: Socializing chefs in Lima, Peru</i>	2018	RAE Revista de Administracao de Empresas
Presenza, A. Abbate, T. Vargas-Sánchez, A. Harrison, T.	<i>Creativity and innovation: The case of haute cuisine</i>	2018	<i>International Journal of Entrepreneurship and Innovation Management</i>

Quadro 1. Informações acerca das publicações selecionadas.

Fonte: Elaborado pelo autor (2019).

Dos artigos selecionados, somente Vargas-Sanchez, A. aparece em mais de uma publicação, sendo que a primeira datada em 2015 e, a segunda, em 2018. Quanto às áreas de concentração, o gráfico 2 aborda a diversidade de áreas em que os constructos têm sido abordados. Do montante de 7 artigos, 57,14% são possuem atravessamentos com a área de Negócios e Gestão, sendo a mais abordada; Ciências Sociais, Meio Ambiente e Agricultura representam 28,57% cada, e por fim 14,28% são permeiam o Turismo e o mesmo percentual se relaciona à Economia.

### Áreas de Concentração

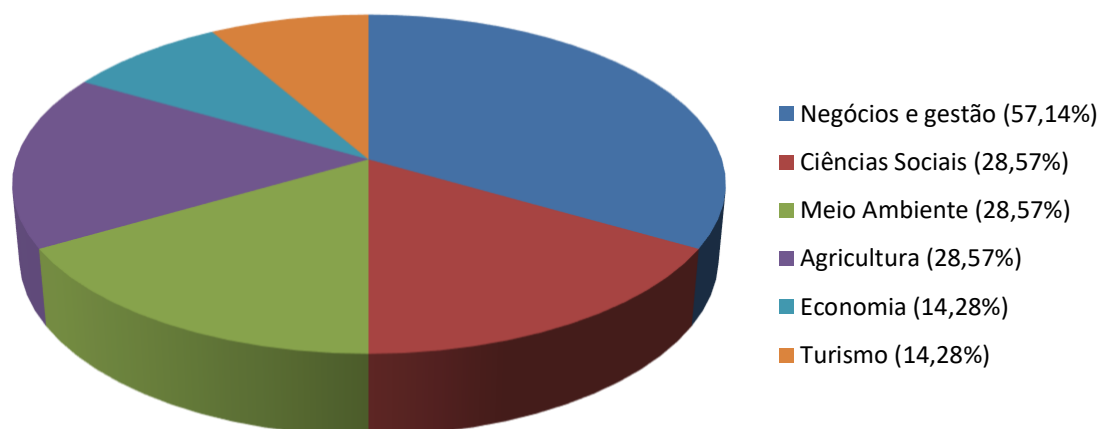


Gráfico 2. Área de concentração das publicações selecionadas nas bases de dados *Scopus* e *Web of Science*.  
Fonte: Elaborado pelo autor (2019).

Com relação aos países de origem, os artigos se dividem em 8, sendo que Espanha e Reino Unido apresentam 2 publicações cada, seguidos por Estados Unidos, Itália, Alemanha, Austrália, Grécia e Irlanda, com um cada. Outro apontamento que se torna importante realizam é com referência aos periódicos em que os artigos foram publicados. Os mesmos foram submetidos à publicação em 7 periódicos diferentes, sendo que destes 2 tratam do tema “empreendedorismo”, e os outros 5 se relacionam com temáticas diversas.

Após a realização da leitura completa dos trabalhos, percebeu-se que nem todos abordavam integralmente os termos propostos para este estudo. Compreende-se tal situação pelo fato de serem as temáticas escolhidas recentes em estudos científicos, bem como pela junção dos conceitos de empreendedorismo e competências com a gastronomia, área esta que possui um número ainda reduzido de publicações em comparação com outras áreas do conhecimento.

#### 4 ANÁLISE DESCRITIVA: INTERSECÇÕES ENTRE COMPETÊNCIAS, EMPREENDEDORISMO E GASTRONOMIA.

De acordo com Cruz e Schultz (2009) o constructo de competências deve desenvolver-se no indivíduo utilizando de processos de aprendizagem que envolvam habilidades, conhecimentos e atitudes, voltados à realização prática. O conceito de competências se apresenta de maneira abrangente, sendo que do mesmo emergem inúmeras dúvidas quanto ao seu real significado. A academia utiliza significados distintos para o termo, bem como indicam variadas formas de representação destas.

Baseando-se nas leituras realizadas, pode-se afirmar que mesmo com seu elevado nível de abrangência e sem uma definição própria, é consenso que competências são passíveis de uma construção processual e sistemática, baseando-se nas habilidades que o indivíduo possui, nas mais variadas dimensões de sua vida, tanto institucionais, como particular e social (DESAULNIERS, 1997).



Enquanto processo de ensino, Hegarty (2011) no texto analisado para este estudo destaca a importância de que os próprios educadores, enquanto formadores de futuros profissionais da gastronomia, desenvolvam, através de um processo de reflexão, seu pensamento crítico, a fim de capacitar seus alunos a um processo de “aprender a aprender”, para que estes possam tornar-se futuros gestores e empresários inovadores, alinhados às novas tecnologias.

As competências, de acordo com Duarte, Kok e O’Brien (2018) são fatores que permitem com que as empresas do futuro, destacando as do mercado da gastronomia, possam criar, modificar ou reconfigurar recursos e serem capazes de se adaptarem aos novos contextos que propõe mudanças ininterruptas.

Todos os autores analisados traçam uma linha entre os conceitos de competências e empreendedorismo, ratificando a lógica da necessidade de um para o desenvolvimento de outro. A literatura aborda, enquanto competências necessárias para o empreendedorismo, alguns dos seguintes conceitos: criatividade, imaginação, pensamento crítico, colaboração, pro atividade, trabalho em equipe, autoestima, confiança, inovação, assumir riscos, habilidade com recursos, confiança, conhecimento sobre a realidade social, comunicação, autonomia, resolução de problemas, compaixão, bem-estar, empatia, habilidades sociais, gestão de conflitos, gerenciamento de informações, liderança, disposição pró-social e virtuosidade.

A gastronomia e a figura do *chef*, responsável pela dinâmica de um ambiente da restauração, exige o desenvolvimento de todas estas competências, observando-se o olhar sistêmico e amplo que o mesmo deve possuir. De acordo com Monteiro (2009), este deve ser um profissional que além de cozinhar, deve desempenhar funções nas áreas de gestão (de produção e equipe), segurança alimentar e higiene, comercial, compras, análise sensorial e tantos outros, o que exige do profissional o desenvolvimento de inúmeras habilidades.

Quanto mais desenvolvidas as competências do indivíduo que trabalha com a gastronomia, mais próximo do sucesso de seu empreendimento ele está. Empreendedorismo, neste sentido, poderia ser definido como a busca da oportunidade sem que sejam considerados os recursos de maneira controlada. O empreendedor estaria, dessa maneira, sempre buscando a realização de seu projeto, e para tanto, buscando formas de garantir o recurso para tal (KARAGIANNIS; METAXAS, 2016).

Buscando na literatura complementar, uma das principais características do empreendedor em negócios ligados a gastronomia seria o comprometimento para consigo e para com o seu propósito (SEBRAE, 2014). Ainda poderia se destacar como premissa do empreendedorismo o ideal com foco à inovação, a fazer diferente e gerar valor, baseando-se na criatividade e na motivação (BAGGIO; BAGGIO, 2004; DORNELAS, 2003).

Na análise do texto de Metaxas e Karagiannis (2016), consegue-se perceber que, apesar de parecer inovadora, a intersecção entre empreendedorismo e gastronomia advém de séculos atrás. Os autores resgatam, historicamente, os processos enfrentados pela população grega na agricultura, e as formas com que tiveram que se adaptar e reinventar para que obtivessem êxito no cultivo de seus campos. Neste ponto também há de se frisar o quanto a gastronomia e a produção artesanal de alimentos possuem em comum, sendo que o primeiro passo na produção de um novo alimento perpassa à produção artesanal:



As respostas ao sucesso do empreendedorismo muitas vezes estão escondidos nas palavras de antigos filósofos gregos e nas práticas dos comerciantes da época, que ensinaram, entre outras coisas, a importância da dedicação, inovação, adaptação bem sucedida, o respeito pela tradição, meio ambiente e sustentabilidade, produzindo uma gastronomia de qualidade e excelência como orientação para o alimento relacionado e não só para o crescimento do negócio. (METAXAS; KARAGIANNIS, 2016, p. 1650018-16)

Há de se observar a tratativa que os autores possuem acerca dos constructos de competências e empreendedorismo; em todos os artigos fica nítida a forma holística com que tais temas são tratados, distanciando-se de uma compreensão ortodoxa e rígida. Este fato é algo que enaltece, ainda mais, a necessidade do desenvolvimento das competências por parte dos profissionais de gastronomia, visto que os mesmos, em sua grande maioria, possuem uma educação e formação tecnicista e extremamente rígida, que por vezes os impede de ampliarem o olhar com vistas a este processo de autodesenvolvimento.

Analisando a oferta de cursos de gastronomia, em modalidades técnica e superior, é compreensível o fato de cursos técnicos possuírem uma demanda muito maior de alunos e de professores que possuam o desejo de ministrar aulas, observando-se o fato de que tais cursos, com currículos voltados à atividade mecânica, acabam tornando-se mais cômodos, exigindo um campo de pesquisa e dialética muito menor. Entretanto a técnica deve ser vista como produto da inovação, que resulta do compartilhamento de conhecimentos, da discussão, da compreensão de fenômenos e do exercício da criatividade (ROCHA, 2016).

O texto de Lasater-Wille (2018) e analisado para esta revisão, traduz na prática todos os apontamentos realizados pelos autores anteriormente citados e analisados. Em uma pesquisa qualitativa, realizada em duas escolas de gastronomia na cidade de Lima – Peru, a autora acompanhou o processo de ensino-aprendizagem proposto no país que, nos últimos anos, se tornou referência para a gastronomia mundial, perdendo apenas para o berço desta ciência no mundo, a França.

Nos momentos em que acompanhou as aulas, Lasater-Wille deparou-se com disciplinas como as de *Taller de Disinhibición* (*workshop* de desinibição, numa tradução literal). Nestas aulas é proposto que os alunos, através de exercícios de teatro, trabalhem suas posturas, exercendo a confiança, liderança e poder de persuasão. De acordo com a autora, a visão que se volta à gastronomia no Peru vai além do exercício operacional do *chef* – devem ser observados elementos da personalidade, nas formas de interação com que aqueles futuros profissionais terão que adotar com o mundo.

Os diretores das escolas afirmam que seu papel é o de formarem “gente” e não apenas profissionais para o exercício da culinária. Os currículos possuem, além de disciplinas ligadas às técnicas culinárias, higiene e história da gastronomia, aulas voltadas a integridade, honestidade, confiança e liderança. Segundo os professores das escolas, são estas competências ali trabalhadas que permitiram que o Peru se transformasse no segundo país mais importante para a gastronomia do mundo – seus olhos pararam de se voltar somente à produção e a cozinha, mas para tudo aquilo que estava se passando no mundo.

Na busca de uma perspectiva científica que concorde com a metodologia adotada pelas escolas peruanas, Cronis *et al.* (2003) aborda quais os atributos que devem fazer parte da persona do profissional de gastronomia, sendo que capacidade de inovar, criatividade, capacidade em

resolver problemas e resiliência são alguns dos destacados, tendo por objetivo o desenvolvimento do espírito empreendedor.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Embora seja uma área que possua um processo histórico tão extenso, confundindo-se até mesmo com a história do ser humano, a gastronomia ainda não é área de concentração com forte produção acadêmica. Atualmente as universidades de todo o mundo formam, anualmente, milhares de profissionais que desenvolvem seu trabalho de maneira ímpar, entretanto focados numa perspectiva operacional e prática. É urgente que se realize uma conscientização política e classista junto à estes operadores do alimento, a fim de que se inicie um processo de crescimento acadêmico voltado a uma área das que possui a maior gama de conhecimento tradicional e tácito existentes hoje.

Pelo fato de sua amplitude e atravessamento no cotidiano, sendo que ao comer acaba-se exercendo um pouco da prática gastronômica, empreender na área, seja em *bussines* ou trabalhando na área, tem figurado como uma das promessas para o futuro das profissões. Com o refinamento do sabor e procura por experiências singulares, a gastronomia ganha cada vez mais espaço na economia mundial, detendo hoje grande parte dos empregos diretos e indiretos e sendo uma das maiores áreas que contribuem para o Produto Interno Bruto de inúmeros países.

Empreender no mercado atual, no entanto, exige que o indivíduo desenvolva uma série de habilidades pessoais que o capacitem a inovar, constantemente, assegurando seu sucesso pessoal, profissional e empresarial. Essas habilidades, desenvolvidas e treinadas a partir de um processo de aprendizagem para que se adquira novos conhecimentos, são nominadas competências.

A literatura acadêmica não possui ainda uma única definição para o termo, e elenca variadas formas com que os indivíduos possam estar expressando-as, sendo que todas possuem uma grande parcela de importância no processo do empreender, e, empreender em gastronomia, área que possui uma infinita gama de possibilidades e concorrências, torna-se ainda mais complexo e exige sobremaneira o desenvolvimento destas competências, para que este mesmo indivíduo possa se estabelecer.

Conforme as buscas realizadas, nesta revisão, nas bases de dados foram encontradas 75 pesquisas que abordavam os conceitos de empreendedorismo, competências e gastronomia. No entanto, após uma análise precisa de seus títulos, palavras-chave e resumos, somente 7 artigos relacionavam estes três conceitos de maneira direta.

Os documentos selecionados (7), que se alinhavam a pergunta de pesquisa, eram oriundos de 8 países, sendo que Espanha e Reino Unido apresentaram 2 publicações cada, e Estados Unidos, Itália, Alemanha, Austrália, Grécia e Irlanda, um cada. Quanto às áreas de concentração, Negócios e Gestão detém mais da metade das publicações, e nenhuma possuía relação à área de alimentos ou gastronomia.

Estes estudos apresentam o que há de mais recente no campo científico que trate da importância do desenvolvimento de competências individuais no campo da gastronomia, com foco à instrumentalização do indivíduo para que este possa exercer o empreendedorismo.

Por fim, entende-se que, apesar de serem temáticas extremamente inovadoras e importantes para quaisquer áreas de pesquisa, a quase escassa quantidade de publicações que

abordem competências e empreendedorismo vinculados à gastronomia advém desta cultura da não cientificidade da gastronomia.

Espera-se que a partir deste estudo fique evidenciada a necessidade de se abordarem outros ensaios que relacionem a gastronomia com as mais variadas áreas do saber, por entender ser a gastronomia uma área de conhecimento interdisciplinar.

## REFERÊNCIAS

- ALONSO, A. D. KOK, S. O'BRIEN, S. 'We are only scratching the surface' – a resource-based and dynamic capabilities approach in the context of culinary tourism development. **Tourism Recreation Research**, [s.l.], v. 43, n. 4, p.511-526,
- BAGGIO, A. F. BAGGIO, D. K. Empreendedorismo: Conceitos e Definições. **Rev. de Empreendedorismo, Inovação e Tecnologia**, 1(1): 25-38, 2014.
- CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo**: Dando asas ao espírito empreendedor. 4. ed. Barueri: Manole, 2012.
- CRONIS, G. T. et al. Análise do perfil esperado do profissional formado em gastronomia da universidade federal de Pelotas, pelos empresários e donos de restaurantes na cidade de Pelotas. *In*: Congresso de Iniciação Científica da Universidade Federal de Pelotas, 22. **Anais....** Pelotas, 2013.
- CRUZ, R. M. SCHULTZ, V. Avaliação de competências profissionais e formação de psicólogos. **Arquivos Brasileiros de Psicologia**, v. 61, n. 3, 2009.
- DA VINCI, L. **A última ceia**. 1498. Original de arte, 4,6m x 8,8m.
- DESAULNIERS, J. B. R. **Formação, competência e cidadania**. **Educação e Sociedade**, v. 18, n. 60, p. 51-63, 1997.
- DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo corporativo**: como ser empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- FEUERBACH, A. **O Banquete de Platão**. Óleo sobre tela, 400 x 750 cm, Alte Nationalgalerie, Berlim, 1871-1874.
- FREIXA, D. CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2012.
- GODOY, Arilda Schmidt et al. O desenvolvimento das competências de alunos formandos do curso de Administração: um estudo de modelagem de equações estruturais. **Revista de Administração da USP**, v. 44, n. 3, p. 265-278, 2009.
- HEGARTY, J. A. Achieving Excellence by Means of Critical Reflection and Cultural Imagination in Culinary Arts and Gastronomy Education. **Journal Of Culinary Science & Technology**, Irlanda, v. 2, n. 9, p.55-65, 09 jun. 2011.
- KOCH, J. et al. Organizational Creativity as an Attributional Process: The Case of Haute Cuisine. **Organization Studies**, [s.l.], v. 39, n. 2-3, p.251-270, nov. 2017.
- LASATER-WILLE, A. The presentation of the chef in everyday life: socializing chefs in lima, peru. **Revista de Administração de Empresas**, [s.l.], v. 58, n. 3, p.233-243, jun. 2018.
- METAXAS, T. KARAGIANNIS, D. Culinary tourism in greece: can the past define the future? Dimensions of innovation, entrepreneurship and regional development. **Journal Of Developmental Entrepreneurship**, [s.l.], v. 21, n. 03, p.1650018-165001820, set. 2016.
- MONTEIRO, R. Z. **Escolas para cursos de gastronomia**: espaços, técnicas e experiências. 2009. 294 p. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo) - Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.
- ROCHA, Fernando Goulart. Gastronomia: ciência e profissão. **Arquivos brasileiros de alimentação**, Recife, v. 1, n. 1, p.3-20, mai./jun. 2015.

SAMPAIO, R. F. MANCINI, M. C. Estudos de revisão sistemática: um guia para síntese criteriosa da evidência científica. **Revista Brasileira de Fisioterapia**, São Carlos/sp, v. 11, n. 1, p.83-89, jan. 2007.

SCHUMPETER, J. A. **A Teoria do Desenvolvimento Econômico**: uma investigação sobre lucro, capital, crédito, juro e o ciclo econômico. Rio de Janeiro: Nova Cultural, 1982.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Empreender em Gastronomia**: Perfil de Negócios de Gastronomia. Recife: SEBRAE, 2014.

SILVEIRA, D. T.; CÓRDOVA, F. P. Unidade 2 – A pesquisa científica. **Métodos de pesquisa**, v. 1, 2009.

SOUZA, D. T. B. **Gestão e Empreendedorismo**. 1. ed. Aracaju: UNIT, 2011.

STIERAND, M. DÖRFLER, V. MACBRYDE, J. Creativity and Innovation in Haute Cuisine: Towards a Systemic Model. **Creativity And Innovation Management**, [s.l.], v. 23, n. 1, p.15-28, 13 jan. 2014.

VARGAS-SÁNCHEZ, A. LOPEZ-GUZMAN, T. Contemporary management and innovation: Learning from the gastronomy sector. **Journal Of Food, Agriculture & Environment**, Espanha, v. 13, n. 2, p.32-38, 30 mar. 2015.