

**INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS
CAMPUS OURO PRETO**

MARIA LUÍSA PIRES DOS SANTOS

**CAPACITAÇÃO EM GASTRONOMIA: CURSOS FICS PARA COLABORADORES
NA REGIÃO DE OURO PRETO, MG**

OURO PRETO

2025

MARIA LUÍSA PIRES DOS SANTOS

**CAPACITAÇÃO EM GASTRONOMIA: CURSOS FICS PARA COLABORADORES
NA REGIÃO DE OURO PRETO, MG**

Monografia apresentada à Diretoria de Ensino (DE) do Instituto Federal Minas Gerais – Campus Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia

Orientadora: Prof^a Dr.^a Cristiana Santos Andreoli

OURO PRETO

2025

S237c

Santos, Maria Luísa Pires dos.

Capacitação em Gastronomia [manuscrito] : cursos FICS para colaboradores na Região de Ouro Preto, MG / Maria Luísa Pires dos Santos. – 2025.

52 f. : il.

Orientadora: Cristiana Santos Andreoli.

Trabalho de Conclusão de Curso (tecnologia) – Instituto Federal de Minas Gerais. *Campus* Ouro Preto, 2025.

1. Ensino profissional. 2. Cursos FIC. 3. Capacitação. I. Andreoli, Cristiana Santos. II. Instituto Federal de Minas Gerais. *Campus* Ouro Preto. III. Título.

CDU: 641:37


Catálogo: Kelly Cristiane Santos Moraes - CRB-6/3217

MARIA LUÍSA PIRES DOS SANTOS


**CAPACITAÇÃO EM GASTRONOMIA: CURSOS FICS PARA COLABORADORES
NA REGIÃO DE OURO PRETO, MG**

Trabalho de conclusão de curso submetido à banca examinadora designada pela Diretoria de Ensino do Instituto Federal de Minas Gerais – Campus Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.


Aprovado em 16 de setembro de ano por:

Documento assinado digitalmente
 **CRISTIANA SANTOS ANDREOLI**
Data: 24/09/2025 16:49:12-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof^ª. Dr^ª. Cristiana Santos Andreoli (Orientadora)
IFMG – Campus Ouro Preto

Documento assinado digitalmente
 **FREDERICO DIVINO DIAS**
Data: 17/09/2025 16:11:14-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof^º. Dr^º. Frederico Divino Dias
IFMG – Campus Ouro Preto

Documento assinado digitalmente
 **ADELINE CONCEIÇÃO RODRIGUES**
Data: 17/09/2025 13:00:05-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof^ª. Dr^ª. Adeline Conceição Rodrigues - Avaliadora Externa

OURO PRETO

2025

Dedicatória

Dedico este trabalho primeiramente a Deus, pela força e sabedoria concedidas em cada etapa desta caminhada.

À minha mãe, Suely, por sempre estar ao meu lado, pelo amor, incentivo e confiança em todos os momentos. Esta conquista também é sua, fruto do apoio incondicional que me sustentou durante toda a minha caminhada.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, pela oportunidade de concluir esta etapa tão importante da minha vida.

Aos momentos difíceis vividos em Ouro Preto, que me trouxeram resiliência e aprendizado. Agradeço por não ter me deixado desistir diante de tantos desafios dessa jornada.

À minha família, pela compreensão, apoio e incentivo constante durante essa jornada. Em especial, à minha maior motivação, que chegou neste ano: minha filha Aurora. Como o próprio nome diz, ela simboliza um novo começo e a esperança. Sua chegada trouxe renovação e a certeza de que eu não poderia abrir mão de um sonho.

Agradeço também a Emanuel, meu namorado, que chegou no fim do curso, mas foi um apoio emocional fundamental. Sua companhia nos fins de semana solitários em Ouro Preto trouxe conforto e leveza.

À minha orientadora, Cristiane Andreoli, pela paciência, persistência e dedicação. Além de uma grande profissional, tornou-se também uma amiga, sempre me ouvindo e aconselhando.

Aos professores que marcaram minha formação, em especial: Adeline, Asdrubal, Cristiano, Fred, Letícia, Luanda, entre outros, que contribuíram com seus ensinamentos e experiências.

Aos colegas de turma, em especial Larissa, Lucas e Miriã, que estiveram ao meu lado em trabalhos, apresentações e desafios. Aos amigos Maurício, Eduarda, Natiele, Ana Laura, Giovana e Letícia, que tornaram a caminhada mais leve, trazendo apoio nos momentos de saudade de casa e muitas risadas compartilhadas.

Às caronas de Hana e Alessandra, que sempre experimentaram os pratos preparados nas aulas e foram ótimas companheiras de viagem e conversa.

Por fim, agradeço aos participantes desta pesquisa, que compartilharam suas trajetórias e experiências, possibilitando a realização deste trabalho.

*“A verdadeira riqueza de um país está na
qualificação de seu povo.”*

— Celso Furtado

RESUMO

A pesquisa analisa os fatores que dificultam a capacitação profissional na área da cozinha em Ouro Preto, tomando como referência o curso de Formação Inicial e Continuada de Cozinheiro Geral, ofertado pelo Instituto Federal de Minas Gerais – Campus Ouro Preto em 2011. O estudo examinou 50 inscrições, considerando variáveis socioeconômicas e educacionais, bem como trajetórias profissionais, motivações, barreiras e expectativas relatadas pelos candidatos. O objetivo consistiu em compreender de que modo o perfil dos inscritos e suas condições de vida influenciam o acesso, a permanência e a conclusão do curso, além de investigar as possibilidades de inserção e reinserção no mercado de trabalho local. A pesquisa adotou caráter descritivo e exploratório, de abordagem quantitativa e qualitativa. Os dados quantitativos foram organizados em gráficos e tabelas, enquanto a análise qualitativa das falas utilizou a técnica de análise de conteúdo, permitindo categorização em eixos temáticos. Os resultados indicaram predominância feminina entre os inscritos (85%), concentração etária entre 26 e 55 anos e diversidade de níveis de escolaridade, com maior presença de candidatos com ensino médio completo. A maior parte residia em Ouro Preto, seguida por Mariana e distritos próximos, evidenciando a função regional do campus. O estado civil revelou prevalência de solteiros, seguidos por casados, divorciados e em união estável. As trajetórias profissionais foram marcadas por experiências em atividades informais e empregos de baixa remuneração, refletindo a vulnerabilidade social do público atendido. As motivações mais recorrentes se relacionaram à busca por qualificação formal, melhores condições de vida, independência financeira e reconhecimento profissional. Entre as barreiras, se destacam a dificuldade de conciliar responsabilidades familiares, os custos de transporte e a baixa renda. Já as expectativas apontam tanto para a inserção no mercado formal quanto para o empreendedorismo no setor gastronômico regional. A análise evidenciou que o curso cumpre papel relevante como política de democratização do acesso à educação profissional, mas enfrenta limites estruturais quando não articulado a políticas públicas de permanência estudantil e valorização da mão de obra. Conclui-se que os cursos de Formação Inicial e Continuada podem contribuir para a inclusão social e produtiva, desde que integrados a estratégias de desenvolvimento regional e de fortalecimento do setor de alimentação fora do lar.

Palavras-chave: Educação profissional; Cursos FIC; Capacitação.

ABSTRACT

The research analyzes the factors that hinder professional training in the culinary field in Ouro Preto, based on the Initial and Continuing Education course in General Cook, offered by the Federal Institute of Minas Gerais – Ouro Preto Campus in 2011. The study examined 50 enrollments, considering socioeconomic and educational variables, as well as professional trajectories, motivations, barriers, and expectations reported by the candidates. The objective was to understand how the profile of the students and their living conditions influence access, retention, and completion of the course, and to investigate the possibilities of insertion and reinsertion into the local labor market. The research was descriptive and exploratory, with a quantitative and qualitative approach. Quantitative data were organized into charts and tables, while qualitative analysis of the statements used content analysis, allowing categorization into thematic axes. The results indicated a predominance of women (85%), an age concentration between 26 and 55 years, and a wide variety of educational levels, with a higher proportion of participants who had completed secondary education. Most students lived in Ouro Preto, followed by Mariana and nearby districts, confirming the regional role of the campus. Regarding marital status, single participants prevailed, followed by married, divorced, and in stable unions. Professional trajectories were marked by informal activities and low-paid jobs, reflecting the social vulnerability of the target audience. The main motivations were related to the search for formal qualification, better living conditions, financial independence, and professional recognition. The main barriers were family responsibilities, transportation costs, and low income. Expectations included insertion into the formal labor market and entrepreneurship in the regional gastronomic sector. The analysis showed that the course plays an important role as a policy to democratize access to professional education, but faces structural limits when not linked to public policies of student support and appreciation of qualified labor. It is concluded that Initial and Continuing Education courses can contribute to social and productive inclusion, as long as they are integrated into regional development strategies and the strengthening of the food service sector.

Keywords: Professional education; FIC courses; Training.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Gráfico de Pizza Sexo dos Candidatos.....	14
Figura 2 - Gráfico de Barras Idade dos Candidatos.....	15
Figura 3 -Gráfico de Pizza Estado Civil dos Candidatos	16
Figura 4 - Gráfico de Barras Endereço dos Candidatos	17
Figura 5 - Gráfico de Barras Escolaridade dos Candidatos	18
Figura 6 - Gráfico de Barras Benefícios do Governo recebidos pelos Candidatos	23
Quadro 1 - Redação sobre a vida escolar, trabalho e interesse pelo curso.....	26
Quadro 2 - Histórico profissional relatando os três últimos empregos dos candidatos.....	35

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	1
<i>1.1 Problema da Pesquisa.....</i>	<i>2</i>
<i>1.2 Hipóteses.....</i>	<i>2</i>
<i>1.3 Justificativa.....</i>	<i>2</i>
2. OBJETIVOS.....	5
<i>2.1 Objetivo Geral.....</i>	<i>5</i>
<i>2.2 Objetivos Específicos.....</i>	<i>5</i>
3. REFERENCIAL TEÓRICO.....	6
<i>3.1 Cursos Profissionalizantes no Brasil.....</i>	<i>6</i>
<i>3.2 Políticas Públicas de Educação Profissional e Tecnológica.....</i>	<i>7</i>
<i>3.3 Educação Profissional no Brasil.....</i>	<i>8</i>
<i>3.4 Educação, Trabalho e Inclusão Social.....</i>	<i>8</i>
<i>3.5 Cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC).....</i>	<i>9</i>
<i>3.6 Gastronomia, Formação Profissional e Mercado de Trabalho.....</i>	<i>10</i>
4. METODOLOGIA.....	11
5. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	12
<i>5.1 Sexo.....</i>	<i>14</i>
<i>5.2 Faixa Etária.....</i>	<i>15</i>
<i>5.3 Estado Civil.....</i>	<i>16</i>
<i>5.4 Endereço.....</i>	<i>17</i>
<i>5.5 Escolaridade.....</i>	<i>18</i>
<i>5.6 Trajetórias Profissionais e Motivações.....</i>	<i>19</i>
<i>5.6.1 Emprego, Renda e Função.....</i>	<i>21</i>
<i>5.6.2 Benefícios do Governo.....</i>	<i>23</i>
<i>5.6.3 Capacitação.....</i>	<i>24</i>
<i>5.6.4 Interesse pelo Curso.....</i>	<i>26</i>
<i>5.7 Relação com Políticas Públicas e Mercado de Trabalho.....</i>	<i>34</i>
<i>5.7.1 Histórico de Trabalho.....</i>	<i>35</i>
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	43
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	45
ANEXO.....	47

1. INTRODUÇÃO

O número de pessoas que realizam refeições fora do domicílio no Brasil tem crescido significativamente nas últimas décadas (IBGE, 2004). Esse fenômeno impacta diretamente o setor de Alimentos e Bebidas (A&B), que enfrenta desafios recorrentes, como a alta rotatividade de funcionários, a polivalência de funções e a baixa qualificação da mão de obra. Tais fatores comprometem a eficiência dos processos produtivos e a qualidade dos serviços prestados, dificultando o fortalecimento e a profissionalização do segmento (Salay, 2007).

Segundo Davis (2003), o trabalho em restaurantes requer, além de atributos técnicos, condutas profissionais que envolvem responsabilidade, segurança, postura e cortesia. Castelli (2003) ressalta que a qualificação profissional deve contemplar o domínio de técnicas culinárias, a seleção de matérias-primas, a gestão do processo produtivo e a interação com clientes. Assim, a formação adequada dos trabalhadores é essencial para a consolidação do setor de alimentação fora do lar.

Em Ouro Preto, município de Minas Gerais reconhecido pela UNESCO como Patrimônio Cultural da Humanidade desde 1980, o turismo constitui uma das principais atividades econômicas. Essa realidade impulsionou a abertura de hotéis, bares e restaurantes, ampliando a demanda por profissionais na área da gastronomia (Kanitz, 2005). No entanto, a expansão do setor não foi acompanhada, na mesma proporção, pela profissionalização dos trabalhadores, resultando em deficiências na qualidade dos serviços oferecidos (Assunção; Rocha; Ribas, 2010).

Com o intuito de suprir essas demandas, políticas públicas de qualificação profissional foram implementadas no Brasil, como o Plano Nacional de Formação Continuada de Profissionais da Rede Federal (Planfor), em 1995, e, posteriormente, o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec), instituído pela Lei nº 12.513/2011 (Severnini; Orellano, 2010; Brasil, 2011). Entre suas modalidades, destacam-se os cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), caracterizados pela gratuidade, curta duração e acessibilidade, configurando-se como alternativa viável de qualificação para trabalhadores com diferentes níveis de escolaridade (MEC, 2014).

1.1 Problema de Pesquisa

Quais são os fatores que dificultam a capacitação profissional na área da cozinha em Ouro Preto, considerando a realidade local e os cursos FIC ofertados pelo IFMG no ano de 2011?

1.2 Hipóteses

- A baixa oferta de cursos públicos e o alto custo dos cursos privados dificultam o acesso à formação.
- A carga horária extensa dos cursos superiores inviabiliza a conciliação entre estudo, trabalho e vida pessoal.
- A inserção precoce no mercado de trabalho e a baixa escolaridade formal contribuem para a permanência de profissionais sem qualificação.
- A contratação baseada em critérios econômicos (menor custo da mão de obra) desestimula a busca por capacitação.
- Os cursos FIC, como o de Cozinheiro Geral, ofertado em 2011 pelo IFMG – Campus Ouro Preto, representam alternativa viável para ampliar a qualificação profissional na região.

Parte-se da hipótese de que a escassez de cursos públicos gratuitos, somada ao elevado custo das formações privadas, restringe o acesso dos trabalhadores à qualificação profissional. Considera-se ainda que a extensa carga horária dos cursos superiores dificulta a permanência de estudantes que precisam conciliar estudo, trabalho e vida pessoal. Supõe-se também que a inserção precoce no mercado de trabalho e a baixa escolaridade formal contribuem para a permanência de profissionais sem formação específica. Ademais, entende-se que a contratação baseada em critérios econômicos, priorizando a mão de obra de menor custo, desestimula a busca por capacitação. Por outro lado, os cursos FIC, como o de Cozinheiro Geral ofertado pelo IFMG – Campus Ouro Preto em 2011, configuram-se como alternativa viável para ampliar a qualificação profissional na região.

1.3 Justificativa

A relevância desta pesquisa reside na necessidade de compreender os fatores que dificultam a capacitação profissional na área da cozinha em Ouro Preto, município cuja

economia é fortemente marcada pela atividade turística e pela expansão do setor de alimentação fora do lar. Nesse contexto, a formação profissional representa um elemento estratégico para a inclusão social e para o fortalecimento da empregabilidade local.

No entanto, pesquisas apontam que a inserção desses profissionais no mercado ocorre, em grande parte, de forma empírica e sem formação técnica estruturada, o que compromete a qualidade dos serviços e a valorização da mão de obra (Assunção; Rocha; Ribas 2010; Almeida, Salazar, Leite 2014). Autores como Davis (2003) e Castelli (2003) ressaltam que a atuação em restaurantes exige mais do que domínio técnico, incluindo também habilidades de relacionamento, postura e capacidade de gestão. Assim, a ausência de capacitação limita não apenas a eficiência produtiva, mas também as possibilidades de mobilidade social dos trabalhadores.

Segundo Saviani (2011), a educação é condição essencial para a emancipação social e para a construção de uma cidadania plena. No entanto, como observam Alves e Souza (2018), as desigualdades de acesso à educação profissional ainda representam barreiras importantes, sobretudo para populações em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Dessa forma, investigar as dificuldades enfrentadas por trabalhadores e estudantes da área gastronômica contribui para lançar luz sobre os limites das políticas públicas de qualificação profissional.

Os cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) destacam-se como instrumentos de democratização do acesso à educação profissional, possibilitando inserção rápida no mercado e ressignificação das trajetórias educacionais interrompidas (Brasil, 2018; Gomes; Freitas; Marinho, 2022). No caso do IFMG, a oferta do curso de Cozinheiro Geral em Ouro Preto buscou responder às demandas locais, alinhando formação profissional às vocações turísticas e gastronômicas do município. Contudo, como aponta Rodrigues (2021), os cursos de curta duração também enfrentam o desafio de superar limites estruturais, como evasão, dificuldades de permanência e pouca integração com outras etapas formativas.

Assim, a presente pesquisa justifica-se por três dimensões principais:

- Dimensão social – ao contribuir para a compreensão das barreiras que dificultam o acesso e a permanência de trabalhadores em cursos de qualificação, ampliando as discussões sobre inclusão social e oportunidades de empregabilidade.

- Dimensão científica – ao analisar um caso específico no contexto da educação profissional brasileira, trazendo dados que dialogam com a literatura recente e enriquecem os estudos sobre políticas públicas e formação profissional.
- Dimensão prática – ao oferecer subsídios para que instituições como o IFMG e outras políticas de capacitação possam aperfeiçoar a oferta de cursos, considerando as reais demandas e dificuldades enfrentadas pelos estudantes.

Portanto, a pesquisa se mostra relevante por articular teoria e prática, permitindo compreender como os cursos FIC podem, ao mesmo tempo, representar oportunidades de inserção social e profissional, mas também enfrentar barreiras estruturais que limitam seu alcance.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Analisar o perfil dos estudantes matriculados no curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Cozinheiro Geral, ofertado pelo Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG), Campus Ouro Preto, em 2011, buscando identificar os principais fatores que influenciam sua busca por capacitação profissional na área da cozinha.

2.2 Objetivos Específicos

- Caracterizar o perfil socioeconômico e educacional dos estudantes matriculados no curso FIC de gastronomia do IFMG-Campus Ouro Preto;
- Investigar os principais motivos que levaram os ingressantes a buscar a qualificação profissional, considerando suas trajetórias escolares e laborais;
- Analisar os desafios enfrentados pelos estudantes para acessar e concluir cursos de capacitação, em especial as barreiras relacionadas à conciliação entre estudo, trabalho e vida pessoal.
- Comparar o perfil dos estudantes de Ouro Preto com dados de outras pesquisas nacionais sobre cursos FIC e Proeja, de modo a compreender semelhanças e especificidades regionais.
- Discutir a importância dos cursos FIC como estratégia de inclusão educacional e fortalecimento da qualificação profissional no setor de alimentação fora do lar em Ouro Preto.

3. REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 Cursos Profissionalizantes no Brasil

A educação profissional no Brasil teve início entre 1840 e 1860. Por meio de uma concepção assistencialista, criaram-se casas de educandos artífices para atender, prioritariamente, a menores abandonados com o objetivo de diminuir a criminalidade e a marginalidade da época. Nos *liceus* de artes e ofícios, havia o propósito de dar instrução teórica e prática industrial. A partir desse período, surgiram outras formas e organismos com o mesmo intuito — a formação de pessoas menos favorecidas. A evolução passaria por escolas técnicas federais e pela criação de sistemas de educação, como o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC). Hoje, mesmo com esse viés histórico, o conceito de educação profissional torna-se relevante e positivo para empresas que buscam construir a sustentabilidade por meio de pessoas comprometidas e bem qualificadas (Moraes, 2010).

Numa obra mais recente, Moraes (2010) define a educação profissional como consequência de um processo educacional planejado para obter-se aprendizagem útil para o setor produtivo, ou também da vivência de alguma ocupação de trabalho que vai proporcionar o desenvolvimento da aprendizagem no contexto do profissional. O autor descreve as empresas-pedagógicas como organizações que apresentam, na configuração, duplo objetivo: realizar atividades de empresa e gerar educação formal regulada pelo sistema educacional. No caso dos restaurantes-escola, são restaurantes com serviços disponíveis para o público em geral em que toda a estrutura é operacionalizada por alunos que, ao “trabalharem” no restaurante, experienciam a atividade real e a rotina de um restaurante. Alunos do curso de formação de cozinheiros — com a orientação de chefes de cozinha — preparam iguarias que serão servidas à mesa por garçons que estão também como alunos em formação.

Há constante ascensão e desenvolvimento na área da gastronomia em todo o Brasil. Cada vez mais, as pessoas comem fora de casa e cresce o interesse em comer bem. Nesse processo, é essencial o desenvolvimento e os cuidados com sabores, aromas, combinações, métodos de cocção que vão dar à apresentação final da iguaria a devida experiência do consumo hedônico. Nessa perspectiva, escolas profissionais são responsáveis pelo ensino e desenvolvimento dos futuros profissionais. A cada ano, profissionais da cozinha são

aprovados e recebem um certificado de cozinheiro profissional para atuar no mercado de trabalho em restaurantes dos mais variados tipos, como também em hotéis e refeitórios.

No campo do ensino profissionalizante, é evidente a possibilidade de as atividades práticas que envolvem o saber técnico serem banalizadas ou marginalizadas pelo fato de, muitas vezes, estarem distantes de uma teoria aprofundada, como é o caso da educação geral. Quanto ao estudo do método didático que é aplicado nas turmas de formação de profissionais do conhecimento técnico do cozinhar, muito pouco já se refletiu sobre o tema.

Profissionais da cozinha de grandes empresas foram formados e adquiriram seus conhecimentos por meio do aprendizado prático, isto é, aprender fazendo.

3.2 Políticas Públicas de Educação Profissional e Tecnológica

A Educação Profissional no Brasil vem sendo consolidada por meio de diferentes políticas públicas ao longo das últimas décadas. Destacam-se o Plano Nacional de Formação Continuada de Profissionais da Rede Federal (Planfor), de 1995, e o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec), instituído pela Lei nº 12.513/2011, que ampliou significativamente o acesso à formação inicial e continuada (Severnini, Orellano, 2010; Brasil, 2011).

Entre as modalidades ofertadas no âmbito do Pronatec, os cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) se apresentam como alternativa de qualificação profissional de curta duração, voltados a trabalhadores com diferentes níveis de escolaridade. Segundo o *Catálogo Nacional de Cursos FIC* (Brasil, 2018), esses cursos têm como finalidade possibilitar o desenvolvimento de competências profissionais para inserção e reinserção no mundo do trabalho, além de promover a elevação da escolaridade.

Pesquisas recentes evidenciam que tais cursos constituem uma oportunidade de inclusão educacional e social para jovens e adultos que encontram barreiras para acessar cursos técnicos ou superiores (Gomes, Freitas, Marinho, 2022). Entre os fatores limitadores mais citados estão a baixa renda, a necessidade de trabalhar desde cedo e as dificuldades de conciliação entre estudo, trabalho e família. Assim, a modalidade FIC cumpre papel estratégico na democratização da educação profissional, principalmente em regiões onde o setor de serviços, como o de alimentação fora do lar, é um dos principais geradores de emprego.

3.3 Educação Profissional no Brasil

A Educação Profissional e Tecnológica (EPT) no Brasil tem passado por um processo de consolidação nas últimas décadas, vinculando-se às políticas de inclusão social e de expansão da escolaridade. De acordo com Frigotto, Ciavatta e Ramos (2005), a EPT deve ser compreendida não apenas como um processo de transmissão de habilidades técnicas, mas também como parte da formação humana integral.

Nas últimas décadas, políticas públicas como o Plano Nacional de Formação Profissional (Planfor), o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (Proeja) e o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec) buscaram democratizar o acesso à formação profissional (Moura, 2013; Kuenzer, 2017). Para Pacheco (2018), embora a ampliação das matrículas seja significativa, persiste o desafio de garantir qualidade pedagógica e condições de permanência dos estudantes. Cunha (2020) reforça que, apesar da expansão da Rede Federal de Educação Profissional, ainda há desconhecimento entre a oferta de cursos e as necessidades locais dos arranjos produtivos regionais.

3.4 Educação, Trabalho e Inclusão Social

A relação entre educação e trabalho no Brasil está historicamente associada à luta por inclusão social e redução das desigualdades. Saviani (2011) destaca que a educação deve contribuir para a emancipação social, ao passo que Deluiz (2017) enfatiza a importância da formação por competências como estratégia para ampliar a empregabilidade em contextos marcados por mudanças no mundo do trabalho.

Nesse sentido, Alves e Souza (2018) apontam que a educação profissional, quando articulada a políticas públicas inclusivas, tem potencial de criar oportunidades para jovens e adultos em situação de vulnerabilidade. Manfredi (2019) observa, contudo, que os cursos de curta duração podem reproduzir desigualdades se não houver políticas de acompanhamento e integração com outras modalidades educacionais. Assim, a educação profissional configura-se como espaço contraditório: ao mesmo tempo em que abre portas para a inclusão, também pode limitar as perspectivas de mobilidade social quando desvinculada de estratégias mais amplas de desenvolvimento.

3.5 Cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC)

Entre as modalidades de Educação Profissional, os cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) assumem papel estratégico na democratização da qualificação profissional. De acordo com o *Catálogo Nacional de Cursos FIC* (Brasil, 2018), sua finalidade é promover a inserção e a reinserção de trabalhadores no mercado de trabalho, além de contribuir para a elevação da escolaridade.

A característica de curta duração e a gratuidade tornam os FIC especialmente relevantes para populações que enfrentam barreiras econômicas e sociais para acessar cursos técnicos ou superiores (Lima, Oliveira, 2019). Gomes, Freitas e Marinho (2022) ressaltam que o perfil dos estudantes dessas modalidades é marcado por trajetórias educacionais interrompidas, inserção precoce no mercado de trabalho e dificuldades de conciliação entre estudo, emprego e responsabilidades familiares. Rodrigues (2021) complementa que, apesar de suas limitações, os cursos FIC representam uma resposta imediata às demandas do setor produtivo, ao mesmo tempo em que constituem espaços de inclusão educacional.

No âmbito institucional, o Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG) tem desempenhado papel importante na oferta de cursos FIC em diversos campi, contemplando diferentes eixos tecnológicos. Segundo o Catálogo FIC (2018), destacam-se cursos nas áreas de:

- Gestão e Negócios: Assistente Administrativo, Auxiliar de Recursos Humanos;
- Informação e Comunicação: Operador de Computador, Montador e Reparador de Computadores;
- Ambiente e Saúde: Cuidador de Idoso, Agente de Combate às Endemias;
- Infraestrutura: Pedreiro de Alvenaria, Eletricista Instalador Predial;
- Produção Alimentícia: Cozinheiro Geral, Padeiro e Confeiteiro;
- Turismo, Hospitalidade e Lazer: Garçom, Organizador de Eventos.

Essa diversidade demonstra o compromisso da instituição em atender às demandas regionais, promovendo qualificação voltada tanto às necessidades produtivas quanto sociais. No caso específico de Ouro Preto, destaca-se a oferta do curso de Cozinheiro Geral em 2011, alinhado à vocação turística e gastronômica do município. Esse exemplo evidencia a

relevância dos cursos FIC como alternativa de capacitação rápida e gratuita, contribuindo para a empregabilidade e a inclusão social dos trabalhadores locais (IFMG, 2018).

3.6 Gastronomia, Formação Profissional e Mercado de Trabalho

O setor de alimentação fora do lar tem se expandido de forma expressiva no Brasil, impulsionado pelo turismo, pelas mudanças nos hábitos alimentares e pelo crescimento das cidades. Esse contexto reforça a necessidade de trabalhadores qualificados, capazes de atender às exigências de qualidade e competitividade do mercado (Almeida, Salazar, Leite, 2014).

Na área de gastronomia, a formação profissional exige não apenas habilidades técnicas, mas também competências relacionadas à gestão, organização do trabalho e relacionamento interpessoal (Castelli, 2003; Davis, 2003). Para Silva e Rocha (2018), a ausência de formação específica contribui para a precarização das relações de trabalho no setor, uma vez que os profissionais acabam sendo contratados com base no menor custo da mão de obra, em detrimento da qualificação.

Santos e Araújo (2020) destacam que, em cidades turísticas, os cursos de qualificação profissional em gastronomia são fundamentais para garantir padrões de atendimento e de segurança alimentar. Já Ribeiro e Coutinho (2021) observam que, embora exista forte demanda por mão de obra no setor, ainda há lacunas significativas na formação profissional, o que torna os cursos FIC uma alternativa importante de capacitação.

4. METODOLOGIA

A metodologia adotada neste trabalho busca assegurar a coerência entre os objetivos propostos e os procedimentos de pesquisa, de modo a garantir a consistência e a credibilidade dos resultados.

Trata-se de uma pesquisa de natureza qualitativa e descritiva, com abordagem também exploratória, uma vez que procura compreender em profundidade os fatores que dificultam a capacitação profissional na área da cozinha em Ouro Preto, a partir da análise de um caso específico. Segundo Gil (2017), pesquisas descritivas têm como finalidade principal a caracterização de determinado fenômeno, enquanto as exploratórias possibilitam maior aproximação com a temática investigada.

Quanto às fontes de dados, foram utilizados dados secundários obtidos a partir da documentação institucional referente ao curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Cozinheiro Geral, ofertado pelo Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG), Campus Ouro Preto, no ano de 2011. A escolha dessa base se justifica pela relevância do curso para a realidade local, em função da vocação turística da cidade, e pelo fato de que a turma de 2011 representa uma das primeiras iniciativas sistematizadas de formação profissional gratuita na área gastronômica em Ouro Preto.

A seleção da amostra de dados secundários e se caracteriza como amostra de conveniência, composta por 50 questionários preenchidos pelos candidatos no ato da inscrição. Essa escolha decorre da disponibilidade e acesso aos registros acadêmicos daquele período e permite analisar de forma concreta o perfil dos estudantes e as dificuldades enfrentadas, trazendo elementos significativos para a reflexão sobre a capacitação profissional na região. Conforme defendem Marconi e Lakatos (2010), a utilização de amostras de conveniência pode ser pertinente em estudos exploratórios, quando o objetivo é levantar indícios e compreender contextos particulares.

O instrumento de coleta de dados consistiu na análise documental das fichas de matrícula, registros acadêmicos e questionários aplicados aos estudantes, os quais se encontram apresentados no Anexo 1 deste trabalho. Os questionários contemplaram informações pessoais, socioeconômicas e educacionais, bem como dados sobre trajetórias profissionais, expectativas e dificuldades relacionadas à formação.

Para o tratamento dos dados, foi utilizada a análise categorial de conteúdo, conforme Bardin (2016), possibilitando a organização das informações em categorias temáticas relacionadas aos objetivos da pesquisa. Entre os tópicos analisados e discutidos nos resultados, destacam-se: sexo, idade, estado civil, endereço, escolaridade e trajetórias profissionais e motivações, estas últimas subdivididas em emprego, renda e função; benefícios do governo; capacitação; interesse pelo curso; além das categorias relações com políticas públicas e mercado de trabalho, abordada por meio do histórico de trabalho dos participantes.

Essa técnica possibilitou a interpretação qualitativa dos registros, articulando-os ao referencial teórico construído, permitindo não apenas a descrição do perfil dos inscritos, mas também a compreensão dos significados atribuídos por eles à formação profissional.

Dessa forma, a metodologia escolhida mostra-se adequada ao alcance dos objetivos propostos, permitindo analisar de forma consistente o perfil dos estudantes do curso FIC de Cozinheiro Geral em Ouro Preto, bem como compreender os fatores que dificultam sua capacitação profissional.

5. RESULTADOS E DISCUSSÕES

O Art. 7º da Lei 11.892/2008 destaca que são objetivos dos Institutos Federais “...ministrar cursos de Formação Inicial e Continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica”.

A formação inicial e continuada (FIC) ou qualificação profissional são organizados para preparar para a vida produtiva e social, promovendo a inserção e reinserção de jovens e trabalhadores no mundo do trabalho. Abrange cursos especiais, de livre oferta, abertos à comunidade, além de cursos de qualificação profissional integrados aos itinerários formativos do sistema educacional.

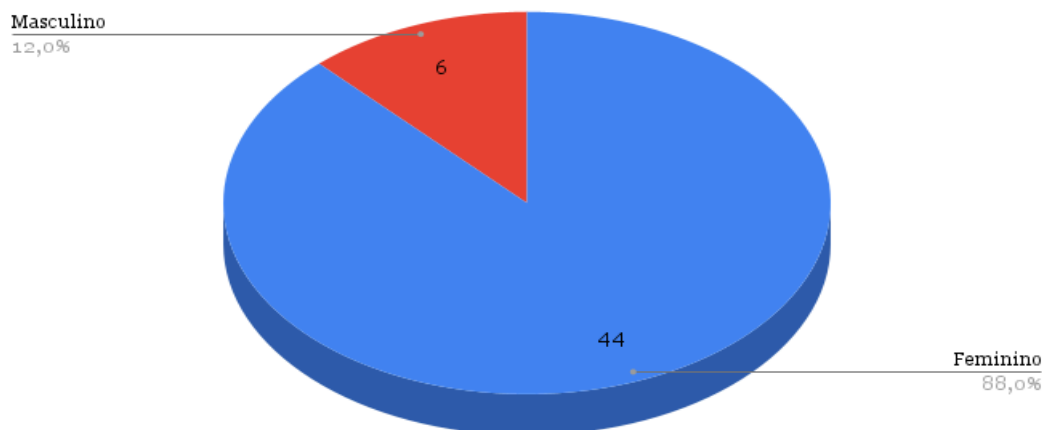
No ano de 2011 o Instituto Federal de Minas Gerais – Campus Ouro Preto, ofertou um FIC de cozinheiro geral. Obtiveram 50 inscrições, para a seleção dos alunos foi utilizado como instrumento de pesquisa um questionário (Anexo 1) dividido em três etapas – Identificação; Escolaridade, Renda e Profissão; Histórico Profissional – contendo questões abertas e de múltipla escolha.

Após aplicação as respostas foram pontuadas, sendo selecionados aqueles que possuíam maior pontuação.

A partir das informações coletadas as variáveis a serem analisadas são: sexo; idade; estado civil; localização (onde moram); escolaridade; emprego, renda e função; benefícios do governo; capacitação; histórico profissional; interesse pelo curso.

5.1 Sexo

Figura 1 – Gráfico de Pizza sexo dos candidatos.



Fonte: Elaborado pela autora, 2025.

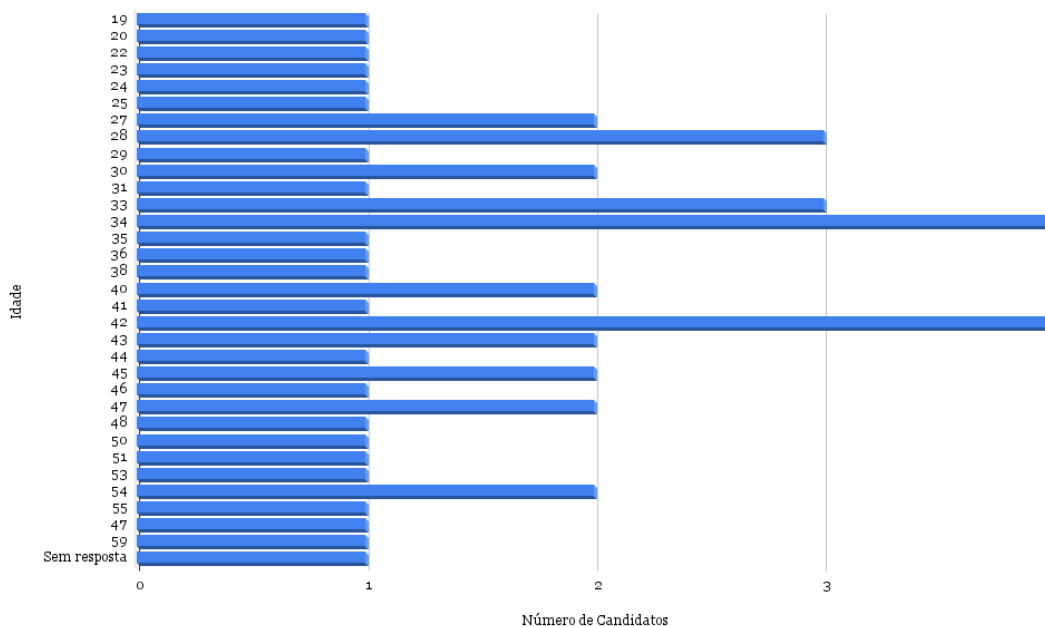
O perfil de gênero dos inscritos no curso FIC de Cozinheiro Geral (2011) evidencia predominância feminina, representando 85% do total (42 mulheres), enquanto os homens corresponderam a apenas 15% (8 participantes), Figura 1. Esse dado corrobora pesquisas nacionais que apontam maior presença das mulheres em cursos de educação profissional voltados ao setor de serviços e alimentação (Musse; Machado, 2013).

Tal predominância pode ser interpretada a partir de duas dimensões. Por um lado, reflete a histórica associação entre o trabalho culinário e o universo feminino, tanto no âmbito doméstico quanto profissional. Por outro, traduz-se também em uma oportunidade de inserção produtiva para mulheres em situação de vulnerabilidade, já que o setor de alimentação fora do lar tem forte demanda por mão de obra, ainda que muitas vezes em condições de precarização (Silva; Rocha, 2018).

Apesar de a gastronomia ser um campo em expansão, a desigualdade de gênero ainda se manifesta na hierarquia profissional: as mulheres predominam em funções operacionais, enquanto os homens estão mais presentes em cargos de prestígio e chefia (Ribeiro; Coutinho, 2021). Assim, a elevada participação feminina neste curso FIC pode ser compreendida como parte de uma tendência mais ampla de busca por qualificação, mas que ainda enfrenta barreiras estruturais relacionadas à valorização e reconhecimento da carreira.

5.2 Faixa Etária

Figura 2 – Gráfico de Barras Idade dos Candidatos.



Fonte: Elaborado pela autora, 2025.

De acordo com a Figura 2 é possível observar que a faixa etária revelou diversidade significativa entre os inscritos no curso de Cozinheiro Geral, variando de 19 a 59 anos. Observa-se maior concentração na faixa de 46 a 55 anos (32%), seguida dos grupos 26 a 35 anos (26%) e 36 a 45 anos (24%), enquanto apenas 14% tinham entre 18 e 25 anos e 2% estavam acima de 55 anos.

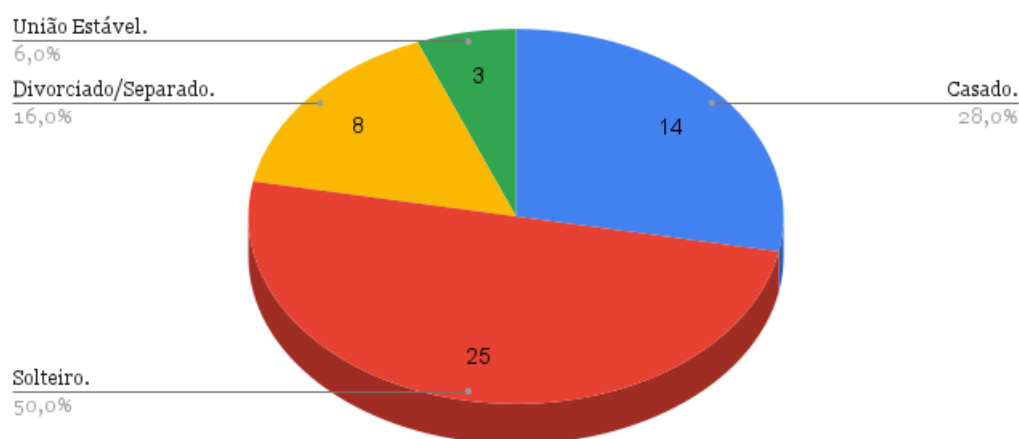
Essa heterogeneidade etária é característica dos cursos de Formação Inicial e Continuada, que acolhem tanto jovens em busca da primeira inserção profissional quanto adultos que buscam requalificação e reinserção no mercado de trabalho. Lima e Oliveira (2019) ressaltam que a diversidade de idades constitui um dos potenciais inclusivos dos cursos FIC, possibilitando a integração de trajetórias distintas em um mesmo espaço formativo.

No caso específico do curso em Ouro Preto, a predominância de participantes com mais de 35 anos sugere que a procura pelo curso esteve fortemente associada à necessidade de reconversão profissional ou de formalização de saberes empíricos. Como relatou uma participante: “*Sempre trabalhei em restaurantes, mas nunca tive diploma; agora quero me profissionalizar*”. Essa perspectiva confirma análises de Gomes, Freitas e Marinho (2022),

que identificam nos cursos de curta duração uma alternativa para trabalhadores que já possuem experiência prática, mas encontram barreiras formais de escolaridade ou certificação.

5.3 Estado Civil

Figura 3 — Gráfico de Pizza Estado Civil dos Candidatos.



Fonte:Elaborado pela autora, 2025.

A variável estado civil (Figura 3) revelou predominância de solteiros (50%), seguidos de casados (28%), divorciados/separados (16%) e em união estável (6%).

Esse resultado sugere que metade dos candidatos buscava o curso em um contexto de maior autonomia pessoal, possivelmente com menos responsabilidades familiares imediatas. Conforme Gomes *et al.* (2022), estudantes solteiros tendem a apresentar maior disponibilidade de tempo para investir em cursos de qualificação, em contraste com casados, que precisam conciliar as demandas do trabalho e da vida doméstica.

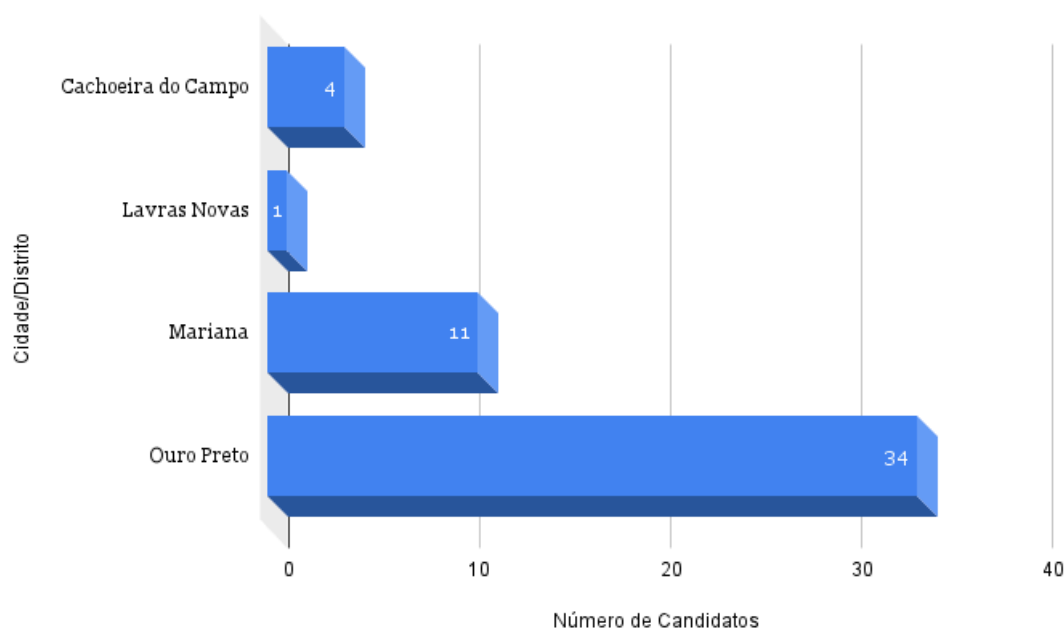
Por outro lado, os participantes casados e em união estável relataram dificuldades em compatibilizar a rotina de estudos com compromissos familiares, o que corrobora os achados de Rodrigues (2021) sobre a influência das condições de vida conjugal na permanência em cursos de formação profissional.

Já a presença de divorciados/separados (16%) pode indicar um grupo em processo de recomposição pessoal e profissional, para quem o curso aparece como oportunidade de

recomeço. Como relatou uma participante: “*Depois da separação, decidi investir em mim mesma e esse curso é um passo importante*”. Esse perfil dialoga com a análise de Moura (2013), segundo a qual os cursos de curta duração frequentemente se associam a projetos de reinserção social e mobilidade ocupacional.

5.4 Endereço

Figura 4 – Gráfico de Barras Endereço dos Candidatos.



Fonte: Elaborado pela autora, 2025.

A procedência geográfica dos inscritos (Figura 4) mostra que a maioria absoluta residia em Ouro Preto (68%), seguida por Mariana (22%), Cachoeira do Campo (8%) e Lavras Novas (2%). Esses dados evidenciam que o curso atendeu prioritariamente à população local, mas também alcançou distritos vizinhos e cidades próximas, confirmando a relevância regional do IFMG como agente de democratização do acesso à educação profissional.

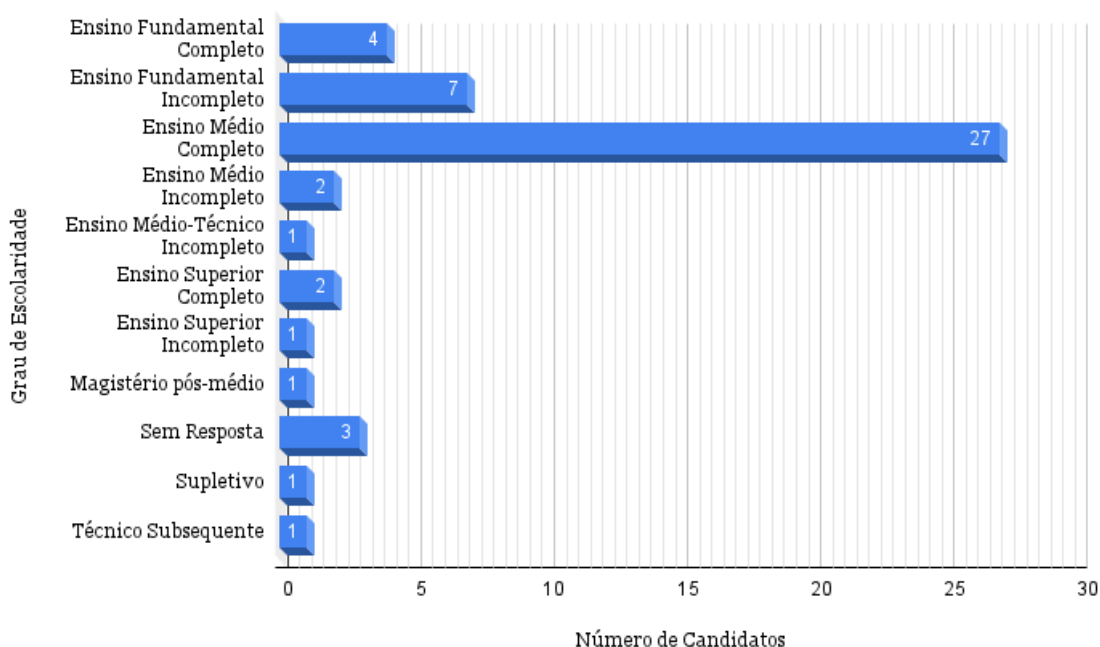
Os depoimentos de participantes residentes em distritos mais afastados, como Cachoeira do Campo e Lavras Novas, destacaram as dificuldades de deslocamento e os custos adicionais com transporte, fatores que frequentemente comprometem a permanência em cursos de curta duração. Essa constatação encontra respaldo em Alves e Souza (2018), que

apontam a necessidade de políticas de apoio logístico e financeiro para estudantes de regiões periféricas.

Além disso, a predominância de moradores de Ouro Preto sugere que a demanda pelo curso esteve fortemente vinculada ao contexto local, onde a vocação turística e gastronômica da cidade amplia as possibilidades de empregabilidade. Assim, ainda que o curso tenha alcançado alunos de municípios vizinhos, reforça-se o papel estratégico do campus em atender as demandas imediatas da comunidade em que está inserido.

5.5 Escolaridade

Figura 5—Gráfico de Barras Escolaridade dos Candidatos.



Fonte: Elaborado pela autora, 2025.

A escolaridade dos inscritos no curso de Cozinheiro Geral (Figura 5) apresentou grande heterogeneidade. A maioria possuía ensino médio completo (54%), seguida por aqueles com fundamental incompleto (14%), fundamental completo (8%) e ensino médio incompleto (4%). Casos isolados incluíram candidatos com ensino superior completo ou incompleto (4%), magistério pós-médio (2%), supletivo (2%) e curso técnico subsequente (2%). Três participantes (6%) não informaram seu nível de escolaridade.

Essa diversidade evidencia trajetórias escolares marcadas por interrupções e percursos distintos. De um lado, a predominância de estudantes com ensino médio completo demonstra que o curso atraiu sujeitos em busca de uma formação prática e rápida para facilitar a inserção no mercado de trabalho, em conformidade com os objetivos dos cursos FIC. De outro, a presença significativa de candidatos com baixa escolaridade (22% somando fundamental completo e incompleto) confirma o caráter inclusivo e compensatório desses cursos, como apontam Costa e Costa (2015), ao possibilitar que trabalhadores com histórico de evasão escolar tenham acesso a processos formativos.

A inclusão de participantes com ensino superior, ainda que minoritária, sugere a utilização do curso como estratégia de diversificação profissional ou de busca por novas oportunidades em um setor em expansão, conforme analisado por Rodrigues (2021). Essa sobreposição de perfis indica que a educação profissional de curta duração não se restringe a públicos com baixa escolaridade, mas atende também sujeitos com diferentes formações, que veem no curso uma possibilidade de reorientação de carreira.

Em síntese, a escolaridade dos inscritos revela que os cursos FIC cumprem duplo papel: inclusão educacional para aqueles que não concluíram etapas básicas de ensino e requalificação profissional para indivíduos que já possuem maior escolaridade formal.

5.6 Trajetórias Profissionais e Motivações

Os relatos dos candidatos revelam experiências heterogêneas no mundo do trabalho, que vão desde atividades informais até vínculos em restaurantes, bares e serviços de alimentação coletiva. Para muitos, o curso representava uma oportunidade de formalizar saberes empíricos, construídos no cotidiano familiar ou em experiências profissionais sem certificação.

A análise qualitativa das falas possibilitou a identificação de três categorias principais:

- Motivações para a formação:

A busca por melhores condições de vida e estabilidade foi a motivação mais recorrente entre os inscritos. Um participante destacou: *“Sempre gostei de cozinhar, mas nunca tive oportunidade de estudar; agora posso transformar isso em profissão”*. Essa fala expressa o que Gomes, Freitas e Marinho (2022) apontam como o caráter emancipador da educação

profissional, na medida em que possibilita ampliar a empregabilidade e o reconhecimento social.

- Barreiras ao estudo e à permanência:

Entre os desafios mais citados estavam as responsabilidades familiares, os baixos rendimentos financeiros e as dificuldades de deslocamento. Uma participante ressaltou: *“Trabalho o dia todo e ainda cuidado dos filhos, vir ao curso exige muito esforço”*. Esses depoimentos confirmam a análise de Rodrigues (2021), segundo a qual a permanência em cursos profissionalizantes depende não apenas da oferta, mas também de políticas públicas de apoio, como auxílio-transporte e assistência estudantil.

- Expectativas quanto ao futuro profissional:

Muitos candidatos enxergavam no curso a possibilidade de inserção no mercado formal ou de abertura do próprio negócio. Como relatou um participante: *“Meu sonho é abrir um restaurante e mostrar a força da culinária mineira”*. Essa expectativa dialoga com os estudos de Lima e Oliveira (2019), que identificam nos cursos FIC um papel central na valorização da gastronomia regional e na promoção do empreendedorismo local.

A categorização dos discursos, inspirada na análise de conteúdo de Bardin (2016), permitiu compreender como os participantes articulam suas experiências pessoais às expectativas de ascensão social. Dessa forma, observa-se que as trajetórias profissionais e motivações não se limitam ao interesse pelo aprendizado técnico, mas estão profundamente ligadas à busca por mobilidade social, reconhecimento e inclusão produtiva.

Os depoimentos foram organizados em quatro eixos: emprego, renda e função; benefícios do governo; capacitação; histórico de trabalho.

5.6.1 Emprego, Renda e Função

Tabela 1—Perfil socioeconômico dos candidatos.

Histórico Profissional	n (%)
Emprego	
Desempregado.	6 (12,0)
Nunca trabalhei.	3 (6,0)
Sem resposta.	2 (4,0)
Trabalho com vínculo empregatício (CLT, servidor público, etc.)	29 (58,0)
Trabalho para terceiros, sem vínculo formal.	4 (8,0)
Trabalho por conta própria.	6 (12,0)
Início do vínculo empregatício	
Antes dos 14 anos.	9 (18,0)
Entre 14 e 18 anos.	11 (22,0)
Após 18 anos.	23 (46,0)
Nunca trabalhou.	4 (8,0)
Sem resposta.	3 (6,0)
Ocupação Atual	
Buffet.	1 (2,0)
Hotel.	1 (2,0)
Lanchonete.	2 (4,0)
Nunca trabalhou na área.	19 (38,0)
Pousada.	2 (4,0)
Restaurante.	14 (28,0)
Sem resposta.	11 (22,0)
Renda	
Menos de um salário mínimo.	4 (8,0)
Um salário mínimo.	15 (30,0)
De um a dois salários mínimos.	20 (40,0)
Dois ou mais salários mínimos.	9 (18,0)
Sem resposta.	2 (4,0)
Número de Dependentes da Renda Familiar	
Apenas eu.	1 (2,0)
Duas a três pessoas.	29 (58,0)
Quatro a cinco pessoas.	13 (26,0)
Mais de seis pessoas.	5 (10,0)
Sem resposta.	2 (4,0)

Fonte: Elaborado pela autora, 2025.

A análise dos dados referentes à ocupação dos participantes revelou que parte significativa se encontrava em situação de informalidade ou desemprego no momento da inscrição no curso. A maior parte declarou já ter iniciado seu vínculo empregatício ainda na adolescência, entre os 15 e 18 anos, o que indica inserção precoce no mercado de trabalho. Esse padrão está associado a trajetórias escolares interrompidas, pois o ingresso antecipado em atividades remuneradas frequentemente ocorre em substituição à continuidade dos estudos, conforme ressalta Moura e Silva (2012).

Quanto à ocupação atual, observou-se predominância de funções ligadas ao setor de serviços gerais, ao comércio e a atividades informais relacionadas à alimentação. Apenas uma parcela reduzida dos inscritos estava formalmente empregada em funções específicas de cozinha ou gastronomia. Esse resultado dialoga com os achados de Rodrigues (2021), que evidenciam como trabalhadores com baixa escolarização são frequentemente direcionados para atividades de menor valorização, ainda que possuam experiência prática significativa.

Em relação à renda familiar, a maioria dos candidatos declarou ganhos mensais de até dois salários mínimos, destinados ao sustento de famílias numerosas, com média de três a quatro dependentes por núcleo familiar. Esse dado revela uma condição de vulnerabilidade socioeconômica, em que o orçamento restrito limita o investimento em qualificação profissional. Estudos de Lima e Oliveira (2019) demonstram que a renda familiar exerce influência direta sobre o acesso e a permanência em cursos de formação, sendo a baixa renda um dos principais fatores de evasão.

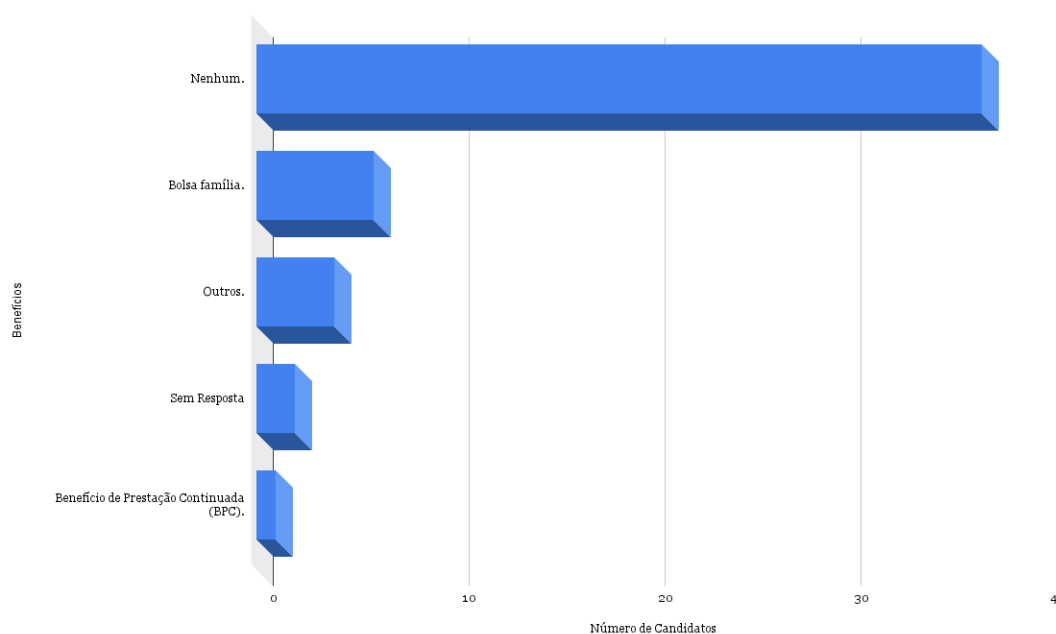
O número de dependentes da renda familiar reforça a sobrecarga enfrentada pelos participantes, já que grande parte da responsabilidade financeira recai sobre o candidato ou era compartilhada com poucos membros do domicílio. Essa realidade contribui para compreender as dificuldades relatadas de conciliar trabalho, estudo e vida familiar. Gomes, Freitas e Marinho (2022) destacam que estudantes em situação de vulnerabilidade tendem a atribuir à qualificação profissional a expectativa de melhoria das condições de vida não apenas individuais, mas também coletivas, em benefício de suas famílias.

Assim, os dados da Tabela 1 demonstram que o público atendido pelo curso FIC era composto majoritariamente por trabalhadores em situação de baixa renda, inserção precoce e ocupações pouco qualificadas, que buscavam no curso a possibilidade de transformar a experiência empírica em capital formativo e, conseqüentemente, em melhores oportunidades

no mercado de trabalho. Ao mesmo tempo, confirmam a relevância dos cursos de curta duração como instrumentos de inclusão social, mas também evidenciam a necessidade de políticas complementares que garantam condições mínimas de permanência e de valorização profissional.

5.6.2 Benefícios do Governo

Figura 6 – Gráfico de Barras Benefícios do Governo recebidos pelos Candidatos.



Fonte: Elaborado pela autora, 2025.

Os dados da Figura 6 revelaram que parte dos participantes complementava a renda familiar por meio de programas de transferência de renda, como o Bolsa Família. Essa dependência refletia a vulnerabilidade socioeconômica do grupo, uma vez que a renda declarada era, em sua maioria, inferior a dois salários mínimos. Relatos indicaram que, embora o benefício representasse um suporte essencial para a sobrevivência, os candidatos buscavam no curso a oportunidade de romper com a dependência assistencial e alcançar autonomia financeira.

Uma participante destacou: *“Recebo Bolsa Família, mas quero um emprego que me dê condições de não precisar mais dele”*. Esse depoimento ilustra o que Silva e Rocha (2018) denominam como “paradoxo da assistência”, em que os auxílios públicos garantem

subsistência imediata, mas não substituem a necessidade de políticas de qualificação e inclusão produtiva.

De acordo com Rodrigues (2021), a integração entre políticas de transferência de renda e programas de capacitação profissional é fundamental para que o apoio financeiro se converta em oportunidades concretas de mobilidade social. Nesse sentido, os cursos FIC podem desempenhar papel estratégico, desde que acompanhados de medidas que facilitem o acesso e a permanência de populações vulneráveis.

5.6.3 Capacitação

Tabela 2 – Realização de cursos na área da hospitalidade.

Capacitação Profissional em Hospitalidade		n (%)
Formação		
Não.		27 (54,0)
Sem resposta.		1 (2,0)
Sim.		22 (44,0)
Cursos Realizados		
Confeitaria.		7 (14,0)
Cozinha		4 (8,0)
Garçom.		1 (2,0)
Higienização e Manipulação de Alimentos.		5 (10,0)
Hotelaria.		5 (10,0)
Sem resposta.		28 (56,0)
Cursos Pagos na Área de Hospitalidade		
Não.		48 (96,0)
Sem resposta.		1 (2,0)
Sim.		1 (2,0)

Fonte: Elaborado pela autora, 2025.

A análise da Tabela 2 possibilitou compreender a trajetória formativa dos inscritos, destacando três dimensões principais: formação, cursos realizados e cursos pagos na área de hospitalidade.

Em relação à formação, observou-se que a maior parte dos candidatos possuía ensino médio completo, embora também estivessem representados participantes com ensino

fundamental incompleto ou completo, além de casos pontuais de ensino superior. Esse dado confirma a heterogeneidade dos perfis atendidos, característica já apontada por Gomes, Freitas e Marinho (2022), para quem os cursos FIC atraem tanto sujeitos em busca de retomada da escolarização quanto aqueles que procuram qualificação complementar.

No que se refere aos cursos realizados anteriormente, apenas uma parcela dos inscritos já havia participado de formações na área da hospitalidade, e em sua maioria em cursos curtos ou de caráter introdutório. Esse dado sugere que os candidatos viam o curso de Cozinheiro Geral como uma primeira oportunidade de capacitação formal e sistematizada, especialmente voltada ao mercado de trabalho local. Como destacou um dos participantes: *“Sempre trabalhei em restaurante, mas nunca fiz curso. Quero aprender de forma correta”*. Essa motivação reforça o papel dos cursos de curta duração como estratégia de profissionalização de trabalhadores já inseridos em atividades práticas, mas sem respaldo acadêmico (Rodrigues, 2021).

Por fim, quanto à realização de cursos pagos na área de hospitalidade, verificou-se que apenas um número muito reduzido de participantes havia investido em formações particulares. Essa baixa adesão está diretamente relacionada às condições de renda observadas, em que a maior parte das famílias vivia com até dois salários mínimos e com vários dependentes. Tal realidade confirma a análise de Lima e Oliveira (2019), segundo a qual a gratuidade dos cursos públicos de curta duração é um fator determinante para o acesso de populações em vulnerabilidade socioeconômica.

Dessa forma, a Tabela 2 evidencia que os participantes do curso FIC apresentavam formação escolar diversificada, pouca experiência prévia em capacitação específica e limitada possibilidade de investimento em cursos pagos, o que reforça o papel estratégico das políticas públicas de educação profissional. Além de fornecer qualificação técnica, essas iniciativas ampliam a autoestima, validam saberes empíricos e oferecem perspectivas de inclusão produtiva.

5.6.4 Interesse pelo Curso

Quadro 1 – Redação sobre a vida escolar, trabalho e interesse pelo curso.

<p>A minha vida escolar era muito cansativa trabalhava e estudava porque os meus pais não tinha boa condições para manter los rodos os filhos nas escolas por isso parei de estudar mas pretendo voltar. Agora fiquei interessada pelo curso de cozinheira geral para mim poder aperfeiçoar + sobre o assunto de cozinha, que é messa área que hoje eu trabalho e gosto de fazer, aperfeiçoar + nunca é demais espero que me dão essa oportunidade e quem sabe, que mais tarde passo estar trabalhando pra mim.</p> <p>A minha vida de trabalho nunca posso me queixar, porque tudo o que faço faço com amor e porque gosto de trabalhar por isso adoro a minha profissão e gostaria de aprender cada vez mais.</p> <p>Por isso estou disposta a fazer esse curso de cozinheira porque tem tudo a ver com o que faço.</p>	<p>Eu, J. M. C, estudei na Escola Estadual Marília de Dirceu de 1ª a 7ª série, fui estudar no Colégio Alfredo Baeta, para ajudar minha família, estudei como bolsista até me formar segundo grau, no curso de contabilidade.</p> <p>Me interessei fazer o curso, porque é o que mais gosto de fazer, trabalhar com refeições, aprender como manipular e fazer pratos diferentes, com requinte.</p> <p>Atualmente trabalho com agente de saúde, na prefeitura de Ouro Preto, sou contratada, este curso poderá ser muito útil, para que no futuro, não terei dificuldades para fazer provas teóricas na área.</p>
<p>Bom, eu pretendo continuar minha vida escolar pois gosto muito. Mas para fazer o que eu preciso, necessito de dinheiro.</p> <p>Então resolvi me inscrever neste curso, pois além de estar fazendo uma coisa que eu gosto, posso através deste curso posso conseguir um emprego para pagar meus estudos.</p> <p>Mas confio em Deus mesmo que eu não consiga um emprego, vou estar sendo aperfeiçoada na área.</p> <p>Que Deus nos abençoe!</p>	<p>Eu, W. P M., morador de Ouro Preto, estudei em escolas públicas e comecei minha profissional muito cedo, aos 15 anos. Trabalhando com o meu pai fazendo serviços gerais como pedreiro, carpinteiro e pintor residencial, aos 18 anos trabalhei de balconista e vendedor e logo depois trabalhei 4 anos como artesão, ceramista e ourives, inclusive fiz curso de ourivesaria artesanal aqui na escola (CEFET).</p> <p>Hoje trabalho como pizzaiolo e cozinheiro no Restaurante "O passo", já há mais de 2 anos.</p> <p>Desejo me tornar um bom profissional, e este curso de "cozinheiro geral", irá me ajudar bastante.</p> <p>Tenho habilidades com as mãos e com interesse muito grande.</p> <p>Obrigada à toda equipe do CEFET.</p>
<p>Comecei a estudar aos 7 anos, formei magistério na E. E. Dom Velloso, fiz estágio e depois não mais lecionei. Casei tenho 4 filhos e sou dona de casa, trabalho nas faxinas, ajudando em cozinha.</p> <p>Mas tenho vontade de aprender melhor a cozinhar fazer pratos, porque tenho vontade de montar alguma coisa para mim trabalhar e esse curso será um grande caminho para começar a ter a minha própria renda.</p>	<p>Fiz curso primário na Escola Estadual Marília de Dirceu, depois fui pro Dom Veloso onde terminei o Magistério. Comecei a trabalhar aos 17 anos tenho mais tempo no serviço público, onde estou quase aposentando e depois pretendo continuar trabalhando, estou achando este uma ótima oportunidade como gosto de cozinhar e minha família tem esta tradição (várias cozinheiras) pretendo abraçar também esta profissão.</p> <p>03/03/11 C. S.</p>

<p>Comecei a estudar com a idade mais avançada, pois meus pais moravam em cavoeiras e por lá não tinha escola, estudei e me formei e agora estou fazendo magistério pós médio em passagem, comecei este ano e pretendo fazê-lo até o final do curso, mas gostaria de poder também está fazendo este.</p> <p>Trabalho na prefeitura, prestando serviço, hoje em dia trabalho na policlínica de Mariana. Fiquei sabendo do curso hoje através da secretaria de ação social, eu gosto de esta adquirindo novos conhecimentos e este curso parece uma boa oportunidade de crescimento, pois podemos está usando estes conhecimentos em nossas casas ou em algum serviço, cozinhando para fora para aumentar nossa renda e adquirindo vários tipos de conhecimentos.</p>	<p>Iniciei meus estudos no grupo escolar Tomaz Antônio Gonzaga, Escola de Artes Industriais Américo Rennê Giannetti, em seguida fiz o ginásio 1ª a 3ª série no Seminário Menor de Mariana, concluí o ginásio 4ª série no Colégio Alfredo Baeta, onde fiz o científico e auxiliar técnico administração de empresa.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Iniciei minha vida profissional na Alcan Alumínio do Brasil Saramenha, onde trabalhei 25 anos. - Trabalhei com comércio (mercearia). - Trabalhei na Prefeitura de Ouro Preto 06 anos. - Trabalhei como corretor de imóveis 04 anos. - Hoje sou coordenador do Projeto Oficina Escola em São Bartolomeu parceria Prefeitura/SENAI/FIEMG. - O meu interesse neste curso é aperfeiçoar meus conhecimentos na área e seguir a profissão que tenho certeza que promissora. <p>C. A. C.</p>
<p>Comecei a estudar em 1963, sempre com muita dificuldade para ir à escola, pois morávamos longe da cidade e tínhamos que ir a pé, às vezes não tinha nem um calçado para chegar ao grupo escolar. Tirei o diploma graças a Deus e logo tive que trabalhar para ajudar a família, pois sou a mais velha da casa.</p> <p>Sempre trabalhei em casa de família e não tive condições de continuar os estudos.</p> <p>Agora trabalho em uma escola estadual e trabalho atualmente como cantineira por isso tenho grande interesse em fazer esse curso para aprimorar ainda mais os conhecimentos de cozinheira.</p> <p>Tenho muita fé em Deus e tenho certeza que vou conseguir ser selecionada.</p>	<p>Me formei em 2007 (o ensino médio), concluí o ensino fundamental em Rodrigo Silva, vim para Ouro Preto "retirar" o ensino médio, em 2009, cursei o técnico em meio ambiente no CEFET, e atualmente tendo ingressar no curso superior.</p> <p>Trabalho desde os 14 anos, em casas de família, olhando crianças, em 2009 consigo um emprego em um supermercado mas devido ao horário (8 hs as 19 h) precisei sair pq não iria dar p/ estudar. Então recebi a proposta de trabalhar no passo como auxiliar de cozinha, onde estou atualmente, com carteira assinada na experiência, de 3 meses, nunca havia trabalhado na área, comecei e hoje adoro, aprendo muitas coisas.</p> <p>Como estou começando acho que o curso seria fundamental pois lá aprenderia várias coisas interessantes p/ o meu crescimento profissional, ele abriria novas visões das coisas, me trairia mais conhecimento, ajudaria no crescimento pessoal e profissional, e abriria até mesmo outras portas.</p> <p>obs: nunca havia trabalhado c/ carteira assinada.</p>
<p>Comecei a trabalhar para sustentar a minha casa pois tinha dois filhos para criar e assim não pude continuar a estudar foi trabalhando como ajudante de cozinha que acabei aprendendo a trabalhar como cozinheira, hoje exerço esta função porém quero aprender cada vez mais e vi neste curso uma oportunidade de me tornar cada vez mais experiente. Espero ser escolhida que vou me dedicar por inteiro ao curso.</p>	<p>Manter me informada, podendo agregar conhecimento teórico/prático ao que trago em minha bagagem, como cozinheira, gerente e líder de equipe que faço parte atualmente.</p> <p>Trabalho para mim não é opção é fundamental. Faz parte de minha educação associar trabalho e informação.</p>

<p>Cursei toda minha vida escolar em escola pública, até a 4ª série do primeiro grau em Simão Lacerda e depois fui para a E. E. de Ouro Preto. Nunca trabalhei na área mas pretendo com este curso começar a me especializar na culinária.</p>	<p>Meu nome é N. G C., tenho 2º grau completo, trabalho autônomo em eventos como garçom, cozinheiro e churrasqueiro, faço eventos nas repúblicas, aniversários e casamentos.. Tenho contato com cozinha a 10 anos e faço alguns pratos típicos mineiros e caldos. Gostaria de ter mais conhecimentos em pratos diferentes e aprender noções básicas de pratos variados e montar meu próprio negócio.</p>
<p>Descritivo Pessoal O que tenho a dizer sobre minha vida escolar é que escolhi o curso que de fato tem haver comigo (letras). Amo comunicação. Pessoas, lugares e eventos proviam sempre oportunidade de desenvolvimento pessoal e profissional. Com relação ao trabalho durante os cinco anos - trabalhando enquanto produtora tive a oportunidade de aprender várias funções em apenas uma. Foi a maior experiência profissional da minha vida. Na segunda enquanto analista aprendi sobre o meio ambiente assim o meu foco foi o cuidado com a saúde segurança e qualidade de vida. Bem estar! Atualmente, na área de turismo e eventos, tenho a oportunidade de comunicar com pessoal do mundo todo. É gratificante! Sinto-me feliz. Fazer este curso é mais do que uma nova oportunidade profissional... é também o momento de realização e desenvolvimento pessoal. Grata por essa oportunidade! Atenciosamente, J. T.</p>	<p>Meu nome é C. tenho 38 anos e moro em Mariana. Minha vida escolar começou aos 6 anos de idade onde estudei em acaiaca na Escola Estadual Padre Semim até a 4ª série. Comecei a 5ª série do ensino fundamental no Colégio Prof. Martins Machado e parei por motivo de força maior minha mãe adoeceu e eu tive que parar de estudar para cuidar dela. Aos dezessete anos comecei a estudar novamente mais engravidei e não pude terminas mas no outro ano continuei e terminei o ensino fundamental. Ano passado consegui tirar o 2º grau por motivo do emprego onde trabalho hoje que exige o estudo mesmo sem o serviço iria fazer força para terminar pois sem ele não conseguimos nada. Hoje trabalho no renda mínima ganhando meio salário o qual estou correndo para fazer esse curso para melhorar mais a vida e as condições financeiras. Pois só com meio salário mão da para viver. Espero em Deus eu conseguir pois através desse curso poderei encontrar um serviço melhor.</p>
<p>Estou cursando supletivo pois tire poucas chances de estudar, mas voltei e pretendo terminar o Ensino Médio. Tenho muitas experiências na área de cozinha e minha meta é chegar um dia a ser uma grande chefe mas agora preciso dessa oportunidade de aprender e colocar meus conhecimentos em práticas e estou disposta a aprender tudo o que me for passado e colocar em prática.</p>	<p>Meu nome é S., estudei o magistério me formei lecionei 4 anos em Lavras Novas. depois que venceu o contrato comecei a trabalhar em hotel o primeiro foi Estalagem de Minas como copeira trabalhei 7 meses tive que sair por problemas particulares. Depois trabalhei no Mondengo fiquei trabalhando durante 6 anos como copeira pedir conta e trabalhei 2 meses no Hotel Solar do Rosário onde me dispensaram devido a compra do estabelecimento trabalhei neste local como auxiliar de cozinha. Atualmente estou trabalhando no Beijinho Doce. Gosto muito de fazer qualificação de tudo que diz respeito a parte de cozinha gosto de ficar atualizada. E resolvi fazer este curso para tentar uma coisa melhor ou futuramente ter o meu próprio negócio.</p>

<p>Estou lhe escrevendo para este curso que eu sou, uma pessoa deficiente mais, eu sempre lutei para ter essa profissão, que é ser cozinheira.</p> <p>Não tenho estufo não mais parei na 4ª série de grupo. Eu faço faxina para fora para ter o que alimentar a renda do salario que eu trabalho.</p> <p>Eu sempre procureira aqui em Ouro Preto este curso mais nunca consegui.</p> <p>Quem sabe, sara que esse vou poder faser este eu presiso deste curso, e sempre vou lutar. Ou será que eu sou essa pessoa deficiente não tenho saúde.</p> <p>Este curso é uma dos trabalho e umas das responsabilidade muito grande. É uma das coisas muito interessante e outros curso também.</p>	<p>Minha vida escola não foi grande coisa, porque não conseguia concentrar nos estudos, mas pretendo voltar se Deus quiser.</p> <p>Sobre o interesse do curso pretendo aumentar minha renda familiar e saber mais sobre cozinha para agradar os meus patrões.</p> <p>Obrigada.</p>
<p>Estudei até 8ª série, já trabalhei em restaurante sem carteira assinada, hoje trabalho como doméstica 4 horas por dia. Gosto de cozinhar e queria fazer este curso, para aperfeiçoar na área de cozinheira para trabalhar em restaurante com carteira assinada e ganhar um salário melhor.</p>	<p>Minha vida escolar foi interrompida por problemas pessoais no ano de 1999, atualmente faço um curso na extensão do ICHS (em inglês) UFOP.</p> <p>No momento, mas pretendo voltar a estudar porque sonho em fazer "gastronomia" é um sonho antigo e agora vou agarrar toas as oportunidades que aparecer, amo ser culinartista e desejo conhecer novos paladares, novos pratos e novas técnicas.</p>
<p>Estudei até a 4ª série comecei a trabalhar aos 14 anos por este motivo parei de estudar.</p> <p>Comecei a dedicar a cozinha a estudar as receitas culinárias já fiz 4 curso para aperfeiçoar a área de cozinheira quero fazer este curso para ter novas oportunidade de emprego.</p> <p>Sou muito entendida nas área de pães doces bolos salgado comida pizza com experiência na cozinha.</p>	<p>Minha vida escolar foi muito boa, estudei muito e completei o ensino médio, depois que formei fiz vários cursos como: confeitiro, auxiliar administrativo, curso de biscoito etc. Meu interesse é porque quero aprender mais para poder trabalhar por minha conta, aprender coisas novas e passar para a minha família tudo aquilo que eu aprendi. Gosto muito de fazer biscoitos, salgados e por isso surgiu essa oportunidade, gostaria muito de fazer esse curso.</p>
<p>Estudei até a 7ª série na Escola Estadual Dom Veloso em Ouro preto, depois fui embora para Belém-PA, por motivo de emprego do meu pai, e lá cursei até 8ª série no Colégio Anglo-Americano, depois tirei o 2º grau completo no Colégio Olimpus em 1999, nunca repeti de ano, sempre me esforcei na escola.</p> <p>Comecei no mercado de trabalho depois que tive minhas filhas e consegui ingressar no programa renda mínima do governo, para poder ajudar na renda familiar de casa. Comecei como servente escolar na escola e lá estou até hoje.</p> <p>Meu interesse pelo curso, é uma melhor qualificação profissional, visto que o mercado de trabalho de Mariana está precisando e pretendo dá uma melhor qualidade de vida para minhas filhas.</p>	<p>Minha vida escolar foi normal, c/ algumas peq. falhas com muita dificuldades completei o curso, e emprego sempre almejei trabalhar em algo melhor, mas faltou oportunidades e qualquer vaga que aparecia, eu entrava e aprendia, já trabalhei em restaurante e gostei, gostaria de fazer o curso p/ poder me especializar na área.</p>
<p>Estudei em minha vida muito pouco, perdi dois anos sem estudar, pensei melhor e resolvi voltar à escola.</p> <p>Me formei na Escola Estadual Dom Pedro II, não tive muitos empregos, trabalhei de carteira assinada apenas 2 vezes.</p> <p>Pretendo fazer este curso com o objetivo de me aperfeiçoar na área, preparar pratos pois cozinhar é uma arte.</p>	<p>Minha vida na escola foi muito aproveitativa, gosto muito de trabalhar principalmente de motorista.</p> <p>O meu interesse nesse curso é porque gosto muito de cozinhar.</p>

<p>Estudei na escola da Samitri, assim que era reconhecida por isso não coloquei o nome da escola. Frequentei até a 7ª série do ensino fundamental, parei de estudar porque as condições salariais dos meus pais, não permitiram que eu continuasse. Entretanto nunca perdi a vontade de continuar, por isso estou fazendo a inscrição para o curso de cozinheira que o Instituto Federal de Minas Gerais está proporcionando.</p> <p>A minha perspectiva é a continuação de um desejo que tenho de melhorar a minha formação nesta área. Trabalhei em duas casas paroquial, na primeira fiquei dezesseis anos, ela pertencia a Paróquia Nossa Senhora Assunção. Na segunda onde me encontro atualmente, pertence a Paróquia Sagrado Coração de Jesus. As duas casas as quais relatei situam na cidade de Mariana.</p> <p>Queria muito fazer e levar a frente, ou seja concluir este curso. Agradeço a oportunidade desde já.</p>	<p>Moro em Lavras Novas, trabalho no restaurante Maria Zica (bistrô). Adoro essa área da cozinha, gosto muito do que faço. E onde eu trabalho procuramos trabalhar sempre em equipe um ajudando o outro. E o meu objetivo é saber mais, aprender e passar o meu conhecimento para os meus colegas de equipe. Para estar sempre atendendo bem os clientes, bem como uma boa comida e higiene.</p>
<p>Estudei sempre em escola pública, e estou interessada em aprofundar nos conhecimentos na área de cozinheiro geral, com o objetivo de ter o meu próprio negócio. Nunca trabalhei por não ter curso superior. O curso de cozinheiro me dará uma base para me profissionalizar, na área que quero ser futuramente chef de cozinha, que é o meu principal objetivo profissional. Quero me empenhar o máximo possível nesse curso para alcançar o meu objetivo. Nunca trabalhei na área do mercado.</p>	<p>Na minha vida foi tudo com muita dificuldade, tive que parar de estudar muito cedo, porque fui mãe muito cedo, mas antes de ter filhos precisava ajudar minha família que era (muito nun) de bastante irmãos. Os filhos cresceram e no ano de 2003 ao ser admitida do primeiro emprego que relatei acima, voltei a estudar porque sempre gostei dos estudos, e nesse ano formei e segui para o ensino médio do qual formei, e dei continuidade aos meus estudos do qual formei agora no dia 29/01/11 em Pedagogia.</p> <p>Hoje o mercado de trabalho é muito competitivo, e o mundo globalizado, se eu cruzar o braço vou ficar para trás, ter que ter habilidades além do já exerço no cotidiano. No meu trabalho eu cuido de idoso e com a comida tenho que ser vigilante, menos tempero, mas tem que ser saborosa, e quando estou em casa adoro fazer comida, inventar, aprender e o curso vai ser uma nova oportunidade para novas aprendizagens, e aperfeiçoar o que gosto de fazer que é cozinhar.</p>
<p>Estudei sempre em escolas públicas, com muita dificuldade, fiz o ensino fundamental, no acertando o passo. Depois estou fazendo o ensino médio, no telecurso 2000.</p> <p>Eu sempre trabalhei com alimentos, gosto de cozinhar, inventar na cozinha. E o interesse nesse curso, e pelo motivo de aprender mais, me capacitar para conseguir um emprego melhor na área.</p> <p>Para ser cozinheira, eu pulei muito só queria me dar emprego de ajudante.</p> <p>Agora estou algum tempo, trabalhando com carteira assinada, como cozinheira.</p> <p>Eu amo cozinhar, e gosto de ousar na cozinha. Quando estou inventando coisas na cozinha nem vejo o tempo passar.</p> <p>Com esse curso vão abrir, portas para mim, se Deus quiser.</p>	<p>Não estudei muito porque tive que trabalhar, engravidei muito cedo, sempre trabalhei como empregada doméstica, mas já trabalhei em hotel e lanchonete, mas foi por pouco tempo.</p> <p>Eu gostaria muito de fazer esse curso porque é uma oportunidade única aqui em nossa cidade não tem quase nada para agente qualificar, quero muito fazer o curso.</p>

<p>Eu estudei até o ensino fundamental. e trabalho numa escola da prefeitura a escola que eu trabalho é no Caic Felipe dos Santos em Cachoeira do Campo, onde eu faço a merenda escolar os alunos e funcionários gostam muito da comida que eu faço.</p> <p>Então gostaria muito de fazer este curso tenho muito interesse de aprender, muitas coisas boas, para que eu possa ta fazendo para os alunos.</p> <p>Em restaurante posso da mais cardápio para os freguêses. e também ganhar um salário melhor.</p>	<p>O meu objetivo desse curso é aprender, mais sobre cozinha pois no nosso trabalho temos que ter certeza e confiança naquilo que fazemos. Assim não corremos risco de com a vida das pessoas porque é com elas que nos todos que trabalha numa cozinha, como faz na nossa casa ou em todos restaurante, pois são muitas responsabilidade no nosso trabalho.</p> <p>Na mina vida escola e muito importante para todos nos pois eu porém tive pouca oportunidade de estuda comecei trabalhar cedo na roça depois de alguns anos que eu vi a importância dos estudos na vida de todos nos.</p> <p>Agora estou fazendo o esforço para aprende sempre mais tenho que dar uma boa influência para os meus três filho que eles não passa o que tanta dificuldade na minha vida que passei antes de começar aprender causa importante para nossa vida.</p> <p>Hoje sei pouco mais tenho consciência no que aprender e de não fazer mau as pessoas.</p>
<p>Eu estudei até o ensino médio mas pretendo estudar mais o problema é a renda que é pouca para e mais dois filhos, já tentei entrar na universidade federal mas sem êxito.</p> <p>No trabalho eu só trabalhei neste Projeto de Inclusão Produtiva que presta serviço para a prefeitura ele tem duração de 2 anos após esta data estarei sem trabalho então este curso vai me ajudar a conseguir um trabalho e sair do programa. E também porque eu adoro cozinhar por isso eu fiz o curso de auxiliar de cozinha no programa do governo federal caminhos da Estrada Real. Infelizmente entrou chuva em minha casa e estragou o certificado.</p>	<p>Ouro Preto, 03 de Março de 2011.</p> <p>Meu nome é C. A. S, tenho 29 anos de idade.</p> <p>Eu estudei até o 3º ano do Ensino Médio, no momento não tenho nenhum outro curso ou formação.</p> <p>Fiz alguns cursos na área da cozinha como por exemplo Manipulação e Higiene de Alimentos, saladeira, boas práticas, atendimento ao cliente, curso de coleira, todos oferecidos pelo trabalho.</p> <p>Atualmente eu trabalho no restaurante Gran Sapore na Vale de Ouro Preto na função de Oficial de Serviços, atendimento ao cliente etc. Já são aproximadamente quatro (4) anos neste ramo, um trabalho o qual eu me orgulho e amo tudo o que eu faço no mesmo.</p> <p>O meu interesse, meu objetivo nesse curso é aumentar o meu conhecimento profissional, aprender, me capacitar no mercado de trabalho, crescer profissionalmente, ter classificação profissional e futuramente estar qualificada neste ramo para trabalhar por conta própria.</p> <p>E se eu for selecionada para fazer este curso, agradecerei imensamente por me dar esta grande oportunidade a qual é rara encontrar aqui em Ouro Preto. Com certeza estarei concluindo mais uma grande etapa, um sonho, de atuar e continuar, aprimorar minha profissão.</p> <p>Obrigada.</p> <p>C. A. S.</p>
<p>Eu estudei de primeira a quarta série em escola municipal porque morava mudando para 3.4 não conseguir vaga na escola publica fui obrigada a me matricula na escola particular, tive o segundo grau e me casei meu marido não me deixou a trabalhar, hoje a situação apertou pretendo fazer este curso para trabalhar e ajudar na renda familiar. Mais apesar de ser domestica não sei ainda fazer pratos gostosos e apetitosos.</p>	<p>Sem resposta.</p>

<p>Eu estudei sempre em escola publica me formei no Colegio Estadual Milton Campos em Belo Horizonte. Sempre tive o sonho de fazer faculdade, depois que me separei que pude realizar este sonho. Depois que me casei comecei a fazer salgados e doces para ajudar no orçamento familiar, comecei a fazer cursos para me aperfeiçoar, quando entrego meus produtos e as pessoas ficam felizes é a minha maior satisfação.</p> <p>Atualmente trabalho na secretaria do curso de medicina na UFOP (tercerisada) mais o meu grande sonho é ter o meu proprio estabelecimento onde as pessoas passam fazer um lanche, uma refeição, encomendar para festas.</p> <p>O dom de cozinhar eu acho que tenho mais eu busco o aperfeiçoamento, para que a minha satisfação seja completa e segura para mim e meus clientes.</p>	<p>Sempre estudei em escola pública, sou formada técnico em mineração pela antiga ETFOP, trabalhei na área de beneficiamento de minério na Vale durante 6 anos, saí da empresa a 4 meses e estou arriscando o comércio por conta própria, hoje tenho uma pequena sorveteria e trabalho com locação de brinquedos para festas infantis. Meu interesse na área é ampliar meus conhecimentos e meu negócio oferecendo para meus clientes produtos alimentícios.</p>
<p>Eu fiz o ensino fundamental (8ª série).</p> <p>O meu objetivo em concorrer a uma vaga para fazer o curso é para o meu crescimento profissional, eu já trabalhei em lanchonete, casa de família, loja e o último emprego meu foi de camareira, gostei muito. Na pousada eu auxiliava na copa e gostei muito por isso quero me aperfeiçoar nessa área.</p>	<p>Sempre gostei muito de estudar, era um meio de garantir algo de melhor em meu futuro, quando mais nova estudava e cuidava de casa e de minha que era doente. Cresci um pouco e resolvi trabalhar, assim parei de estudar fiquei alguns anos fora da escola, depois tive a oportunidade de voltar a estudar assim trabalhava durante o dia e estudava a noite. Foi assim por um bom tempo até formar o 2º grau, tive um filha e novamente parei os estudos, agora to tentando recomesar e almentar meu nível escolar.</p> <p>Agora meu interesse nesse curso e de conseguir uma chance de um cargo melhor na empresa que estou ou tentar em outra cidade uma oportunidade de cada dia melhorar mais e mais no que eu mais gosto de fazer, cozinhar.</p>
<p>Eu já concluir o ensino médio, e atualmente não estou cursando em nenhuma escola ou seja não estou estudando; Hoje em dia estou trabalhando no projeto "inclusão produtiva" e o meu salário e pagamento não da para mim manter um curso técnico; Eu me interesei pelo curso por causa da oportunidade que ele oferece para a qualificação profissional no mercado de trabalho.</p>	<p>Sim, minha vida escolar foi normal, cursei primário, fundamental em escolas públicas e depois mais dois anos ensino médio também em escola pública e me formei em técnico em contabilidade em escola particular através de bolsa. Falando da minha apetidão é muito simples desde nova gosto de cozinhar, porém nunca tive oportunidades de demonstrar isso pois nunca consegui fazer um curso mais profundo o único que consegui foi básico de cozinha industrial em 30 dias, espero poder alcansar esta oportunidade que está me surgindo agora por ter disponibilidade de tempo.</p> <p>M.</p>

<p>Eu sempre gostei de estudar mas ao decorrer da vida tive alguns problemas e não consegui continuar a estudar, mas desde então comecei a trabalhar e não mais parei sempre gosto de me dedicar ao máximo ao serviço que estou prestando tanto que o último emprego é um exemplo comecei a trabalhar num extra e assim fui ficando que se resume hoje a 08 anos de trabalho comecei como faxineira e hoje exerço a função de caixa, balconista e confeitadeira pois aprendi muito por ter vontade de aprender novas funções e com este curso gostaria de me aperfeiçoar pois não tenho experiência de cozinheira mas faço tantos doces e salgados e gostaria de aprender muito mais. Obrigada pela oportunidade!!!</p>	<p>Sonho ainda em continuar os estudos e lamento muito ter parado. Parei para cuidar da família e do trabalho. Gosto muito do trabalho que estou exercendo agora. Me interessei pelo curso, porque, através dele posso crescer e me aperfeiçoar mias lá na cozinha do Passo. Agradeceria muito esta chance.</p>
<p>Eu sempre me dediquei aos estudos, formei o 2º grau em 1999, daí comecei na maratona dos vestibulares. Daí em 2006 eu passei no CEFET-OP para o curso de mineração, adorei o curso, mas não tive sorte na área e até hoje continuo tentando vestibular. Então surgiu essa oportunidade de me especializar em uma área que está em alta expansão. Quero muito ser selecionada, pois vou me dedicar ao máximo ao curso. No entanto eu agradeço pela atenção. J. .</p>	<p>Tive 1 filho com dezesseis anos, precisava sustentá-lo quando decide aprender fazer alguma coisa. Então minha sogra já fazia na casa dela para vender churros, sorvete caseiro e canudinho, ela sabia mexer com salgado, foi então que decidi aprender com ela. A necessidade me fez crescer foi ai que tomei coragem e comecei a divulgar o meu trabalho com o salgado foi com a experiência de receitas e com a ajuda da minha sogra que foi devagar crescendo, nos dias de hoje eu mesma pago o meu INSS, ajudo o meu marido com o auxílio do meu próprio negócio, faço também bolos de aniversário, pães caseiros, doces, salgados e com esta renda que graças a Deus posso dizer que tenho uma formação de ter oportunidades para eu poder crescer mais nesse ambiente pois além de gostar, me sinto bem ficando na cozinha, a própria necessidade me fez amar o que hoje faço não só com as mãos, mas também de coração aberto e limpo ganhando elogios e crescendo e aperfeiçoando a cada dia que passa. Agradeço a oportunidade que aqui estou hoje pois a vida é cheia de obstáculos, mas eu apenas com dezesseis anos quando tive meu filho, aprendi com os tombos, a verdadeira luta e nunca tive medo, pois é caindo que levantamos com a autoestima lá no alto.</p>

Fonte: Elaborado pela autora, 2025.

A análise do Quadro 1 demonstra que o interesse pelo curso de Cozinheiro Geral esteve fortemente relacionado a quatro dimensões principais: a busca por qualificação formal, a oportunidade de inserção no mercado de trabalho, o desejo de aprimorar habilidades já adquiridas de forma empírica e a possibilidade de empreender no setor gastronômico.

Entre os participantes, predominou o entendimento de que a certificação representaria melhores condições de empregabilidade. Muitos já atuavam em bares, restaurantes ou atividades de alimentação informal e viam no curso a chance de ampliar suas oportunidades. Um dos relatos ilustra essa percepção: *“Trabalho cozinhando há anos, mas quero aprender mais e conseguir emprego fixo”*. Essa motivação dialoga com as observações de Gomes,

Freitas e Marinho (2022), que identificam nos cursos de curta duração uma estratégia de reconhecimento e valorização profissional para trabalhadores que desejam transformar saberes práticos em competências formais.

Outra dimensão do interesse foi o empreendedorismo, com candidatos que manifestaram o desejo de abrir pequenos negócios, como lanchonetes e serviços de buffet. Esse aspecto reflete a dinâmica da economia local, marcada pela presença do turismo e da alimentação fora do lar, setores que oferecem espaço para iniciativas autônomas. Lima e Oliveira (2019) ressaltam que a educação profissional de curta duração, ao fornecer conhecimentos técnicos aplicados, pode estimular práticas empreendedoras em comunidades onde o emprego formal é limitado.

Além disso, o curso também foi procurado por aqueles que buscavam uma formação complementar como forma de realização pessoal e de elevação da autoestima. Um participante afirmou: *“Sempre gostei de cozinhar, mas nunca tive a oportunidade de estudar. Quero aprender mais para mim mesma”*. Esse interesse confirma o caráter inclusivo e socialmente emancipador dos cursos FIC, como observa Rodrigues (2021), ao destacar que tais formações ampliam não apenas as oportunidades de trabalho, mas também a valorização individual dos sujeitos.

Portanto, os dados do Quadro 1 evidenciam que o interesse pelo curso não se limitou a expectativas econômicas, mas envolve também aspectos de identidade profissional, realização pessoal e projeção de futuro. Essa multiplicidade de motivações reforça o papel estratégico da educação profissional como espaço de formação integral, articulando trabalho, cidadania e emancipação social.

5.7 Relação com Políticas Públicas e Mercado de Trabalho

Os resultados obtidos neste estudo evidenciam que o curso FIC de Cozinheiro Geral atendeu um público caracterizado por vulnerabilidades socioeconômicas e trajetórias escolares irregulares, confirmando a função social dos cursos de curta duração como instrumentos de inclusão e qualificação profissional. Tal constatação está em consonância com Rodrigues (2021), que aponta os cursos FIC como mecanismos de ampliação do acesso à educação profissional, sobretudo para trabalhadores em busca de requalificação ou reinserção no mercado.

Entretanto, os relatos de barreiras enfrentadas pelos estudantes – como dificuldades de deslocamento, sobrecarga de responsabilidades familiares e limitações financeiras – revelam os limites da política quando não acompanhada de ações complementares de apoio. Alves e Souza (2018) destacam que a efetividade dos programas de qualificação depende não apenas da oferta dos cursos, mas também de políticas de permanência, como auxílio-transporte, alimentação e assistência estudantil.

No contexto específico de Ouro Preto, a vocação turística e gastronômica da cidade amplia as oportunidades de empregabilidade no setor de alimentação fora do lar. Contudo, como demonstram Silva e Rocha (2018), a contratação nesse segmento ainda é marcada por práticas de precarização da mão de obra, priorizando baixos custos em detrimento da qualificação formal. Isso explica a percepção de alguns participantes de que, apesar da formação, o reconhecimento profissional ainda depende de transformações estruturais no mercado.

Dessa forma, constata-se que o curso analisado cumpre papel relevante de oferecer oportunidades de capacitação, mas sua plena eficácia está condicionada a dois fatores:

Integração com políticas públicas mais amplas de assistência estudantil, emprego e renda;

Maior articulação com o setor produtivo local, de modo a valorizar a mão de obra qualificada e reduzir a discrepância entre formação e inserção profissional.

Portanto, a análise dos dados confirma que a educação profissional, por meio dos cursos FIC, representa um instrumento de inclusão social e produtiva, mas que enfrenta desafios estruturais para consolidar-se como política pública efetiva de transformação social.

5.7.1 Histórico de Trabalho

Quadro 2 – Histórico profissional relatando os três últimos empregos dos candidatos.

Sem Resposta.	Sem Resposta.
Sem Resposta.	Sem Resposta.
Sem Resposta.	Sem Resposta.
Sem Resposta.	Sem Resposta.
Sem Resposta.	Sem Resposta.
Sem resposta.	Trabalho por conta própria desde 2006, como proprietária de restaurante.

Local: Supermercado. Função: Caixa. Início: 18/09/10 Fim: 23/12/10 Salário: R\$ 510,00	Local: Timbopeba. Função: Operador. Início: 03/11/2004. Fim: 03/11/2010. Salário: R\$ 1400,00
Local: Domestica. Função: Início: 2009. Fim: Estou trabalhando. Salário: R\$ 350,00	Local: E. M. Monsenhor José Cota Função: Servente Escolar Início: 03/05/2010 Fim: até hoje Salário: R\$ 379,00
Local: Doméstica (Casa de Família). Função: Doméstica. Início: 01/07/1988. Fim: 27/01/1989. Salário: -	Local: Rua São José, 89. Função: Atendente de lanchonete. Início: 01/04/2004. Fim: 31/05/2007. Salário: R\$240,00.
Local: Bateia Artesanato. Função: Balconista. Início: 01/09/1981. Fim: 27/07/1994. Salário: -	Local: Rua Barão de Camargos, 126. Função: Cozinheira. Início: 01/05/2008. Fim: 05/08/2009. Salário: R\$ 415,00.
Local: Pousada Santa Olimpia. Função: Camareira. Início: 01/10/2005. Fim: 04/02/2011. Salário: -	Local: Praça Cesário Alvim, 43. Função: Ajudante de cozinha. Início: 11/02/2010. Fim: Atua ainda. Salário: R\$ 550,80.
Local: ADserte B.D.M. e Terceirização. Função: Auxiliar de Serviços Gerais. Início: 23/11/2009. Fim: 31/05/2010. Salário: R\$ 478,67.	Local: Restaurante. Função: Caixa. Início: 01/12/2010. Fim: 05/02/2011. Salário: R\$ 500,00.
Local: Rozangela Macedo. Função: Doméstica. Início: 30/06/2008. Fim: 06/10/2009. Salário: R\$ 450,00.	Local: Loterias Ouro Preto. Função: Caixa. Início: 21/05/2010. Fim: 21/06/2010. Salário: Indeterminado.
Local: Denise Maria de Mello. Função: Doméstica. Início: 07/07/2010. Fim: - Salário: R\$ 545,00.	Local: Gráfica Mundial. Função: Secretária. Início: 02/03/2010. Fim: 05/04/2010. Salário: Indeterminado.

Local: Alcan. Função: Administrativo. Início: 03/02/1969. Fim: 30/06/1994. Salário: R\$ 800,00	Local: Restaurante. Função: Cozinheiro. Início: 01/12/2008. Fim: - Salário: R\$ 448,20.
Local: Imobiliária V. Araújo Função: Início: 01/06/2006. Fim: 30/01/2010. Salário: R\$ 700,00	Local: Feira de Artesanato. Função: Artesão e cozinheiro. Início: 2006. Fim: 2008. Salário: Indefinido.
Local: Câmara Mun. O. Preto. Função: Coordenador. Início: 01/02/2010. Fim: Salário: R\$ 2.250,00	Local: Americana Modas. Função: Balconista. Início: 2001. Fim: 2004. Salário: R\$ 232,00.
Local: Boca de Cena. Função: Cozinheira. Início: 04/2006. Fim: 09/2008. Salário: mínimo.	Local: Restaurante. Função: Balconista. Início: 2003. Fim: 2005. Salário: mínimo.
Local: Restaurante Menitril. Função: Recepcionista. Início: 06/2008. Fim: 06/2009. Salário: mínimo.	Local: Restaurante. Função: Balconista. Início: 2001. Fim: 2001. Salário: mínimo.
Local: Maria Zica. Função: Chef de Cozinha. Início: 09/2010. Fim: - Salário: mínimo.	Local: Prefeitura. Função: Auxiliar. Início: 2005. Fim: 2010. Salário: mínimo.
Local: Buffet Café Expresso. Função: Confeiteira. Início: 1995. Fim: 2000. Salário: Mínimo.	Local: Ritivo das Rosas Função: Cozinheira. Início: 02/10/2000. Fim: 01/07/2001. Salário: R\$ 310,34.
Local: Pizzaria Dom Silveiro. Função: Salgadeira. Início: 2002. Fim: 2006. Salário: Mínimo.	Local: Instituto Nossa Senhora Auxili. Função: Cozinheira. Início: 02/03/2009. Fim: - Salário: R\$ 565,28.
Local: Restaurante LA CAVE. Função: Chef de Cozinha. Início: 2009. Fim: 2011. Salário: Comercial.	Local: Nutrimus Comercial. Função: Cozinheira. Início: 08/11. Fim: 03/01/2008. Salário: R\$ 533,10.

Local: Casa de Família. Função: Serviços Gerais. Início: - Fim: - Salário: meio salário.	Local: Restaurante. Função: Auxiliar. Início: 20/04/2006. Fim: 03/05/2005. Salário: -
Local: Prefeitura. Função: Servente. Início: 13/05/2010 Fim: Estou trabalhando Salário: meio salário.	Local: Padaria. Função: Balconista. Início: 04/02/2004. Fim: 04/07/2004 Salário: -
Local: Casa Paroquial (N. S. Assunção). Função: Serviços Gerais. Início: 1996. Fim: 2010. Salário: R\$ 510,00	Local: Rua São José. Função: Balconista. Início: Jan/2008. Fim: Fev/2008. Salário: R\$ 500,00
Local: Casa Paroquial (S. Coração de Jesus). Função: Doméstica. Início: 2011. Fim: até hoje. Salário: R\$ 510,00	Local: Santa Casa de Misericórdia. Função: Copeira. Início: Jan/2010 Fim: Salário: R\$ 540,00
Local: Confecção. Função: Costureira. Início: 02/02/1981. Fim: 03/05/1981. Salário:	Local: Sanny Day Motel. Função: Camareira. Início: 31/08/2005. Fim: 04/08/2007. Salário: R\$ 300,00
Local: Hotel. Função: Camareira. Início: 23/10/1984. Fim: 05/08/1986. Salário:	Local: Restaurante Café Gerais. Função: Cozinheira. Início: 01/09/2007. Fim: 05/05/2009. Salário: R\$ 400,00
Local: Restaurante. Função: Cozinheira. Início: . Fim: . Salário:	Local: Restaurante O Profeta. Função: Cozinheira. Início: 01/11/2009. Fim: Salário:
Local: Consola's Pizzaria Função: Cozinheira. Início: 20/11/03. Fim: 20/06/07. Salário: 1,82 p/hora	Local: Diarista. Função: Serviços Gerais. Início: - Fim: - Salário: -
Local: Márcio Regis Rodrigues. Função: Garçonete. Início: 01/10/01. Fim: . 17/06/03. Salário: R\$ 240,00 mês	Local: Pref. M. Lagoa Santa Função: Serviços Gerais. Início: 04/2007. Fim: 10/2009. Salário: mínimo.
Local: Restaurante Boca da Mina. Função: Cozinheira. Início: 25/10/96. Fim: 06/08/97. Salário: R\$ 120,00 mês.	Local: Inclusão Produtiva. Função: Serviços Gerais. Início: 01/03/2010. Fim: - Salário: R\$ 324,00

Local: E. E. Nossa Senhora Auxiliadora. Função: Auxiliar de Serviços de Educação Básica.. Início: 18/06/1999. Fim: Trabalhando. Salário: Mínimo.	Local: Transcotta. Função: Auxiliar de viagens. Início: 01/10/1997. Fim: 04/2003. Salário: R\$ 249,00
Local: Geraldo Gonçalves. Função: Cozinheira. Início: 18/06/1999. Fim: 15/10/2000. Salário: R\$ 150,00.	Local: Andréa M Nascimento Carvalho. Função: Empregada Doméstica. Início: 16/05/2005. Fim: 10/02/2007. Salário: R\$ 300,00
Local: Posto de Gasolina. Função: Faxineira. Início: 07/11/2000. Fim: 30/06/2005. Salário: R\$ 151,00.	Local: Pousada Santa Olimpia. Função: Empregada Doméstica. Início: 01/02/2008 Fim: Ainda continuo. Salário: o atual
Local: Transcotta. Função: Aux. Escritório. Início: 01/02/78. Fim: 01/09/78. Salário: mínimo.	Local: LVM Prodotti Alimentar. Função: Preparadora de Pizza. Início: 01/04/2003. Fim: 02/03/2009. Salário: R\$ 240,00
Local: Pref. Munic. O. Preto. Função: Agente Administrativo. Início: 01/10/79. Fim: 31/01/86. Salário: mínimo.	Local: Doméstica. Função: Serviços Gerais Início: 26/03/2002. Fim: 14/10/2002. Salário: R\$ 180,00
Local: Pref. Munic. O. Preto. Função: Agente Administrativo. Início: 01/09/93 Fim: Salário: R\$ 680,00	Local: Renda Mínima. Função: Servente. Início: 09/08/2010. Fim: Contínuo trabalhando. Salário: R\$ 272,50
Local: FIEMG-OP. Função: Recepcionista. Início: 02/03/2009 Fim: atual. Salário: R\$ 1322,00	Local: Restaurante Novelós. Função: Cozinheiro. Início: 1992. Fim: 1997. Salário: 1 salário.
Local: Comunicante. Função: Analista. Início: 02/02/2008 Fim: 25/08/2008 Salário: R\$ 1600,00	Local: Restaurante Aço Minas. Função: Cozinheiro. Início: 1998. Fim: 2010. Salário: 1 salário.
Local: Planeta OP Função: Produtora Início: 07/08/2000 Fim: 05/11/2005 Salário: R\$ 1154,00	Local: Restaurante IFMG. Função: Cozinheiro. Início: 2010. Fim: 2011. Salário: R\$ 734,95.

Local: Hams Sev. Técnicos Ltda Função: Recepcionista. Início: 03/11/2011 Fim: - Salário: R\$ 770,00	Local: Professor Satatiel Torres - 329. Função: Doméstica. Início: 01/07/2002. Fim: 30/10/2007. Salário: R\$ 200,00.
Local: Buffet Café Expresso. Função: Confeiteira. Início: 02/01/2010. Fim: 27/04/2010. Salário: R\$ 600,00	Local: Manganes - 287. Função: Camareira. Início: 02/01/2009. Fim: 01/04/2009. Salário: R\$ 448,20.
Local: Rodrigo e Rodrigues Pereira. Função: Serviços Gerais. Início: 01/11/2005. Fim: 11/08/2006. Salário: R\$ 300,00	Local: Tenente José Pedro - 36. Função: Doméstica. Início: 15/04/2010. Fim: 15/05/2010. Salário: R\$ 510,00.
Local: Hotel. Função: Camareira. Início: 01/05/96. Fim: 12/04/01. Salário: R\$ 330,00	Local: Pousada do Mondengo Função: Copeira Início: Fim: Salário:
Local: Pousada. Função: Camareira. Início: 01/05/00. Fim: 14/07/01. Salário: mínimo R\$ 190,00	Local: Solar do Rosário Função: Auxiliar de Cozinha Início: Fim: Salário:
Local: Farmácia. Função: Balconista. Início: 03/10/01. Fim: 31/12/01. Salário: 0,86 por hora.	Local: Beijinho Doce Função: Confeiteira Início: Fim: Salário: R\$ 501,55
Local: União. Função: Faxineira. Início: 13/02/2007 Fim: - Salário: R\$ 510,00	Local: Restaurante Zalab. Função: Garçonete. Início: 02/03/2010. Fim: 02/07/2010. Salário: R\$ 275,00
Local: Autônoma. Função: Cozinheira. Início: - Fim: - Salário: -	Local: E. M. M. José Cota. Função: Servente. Início: 04/03/2010. Fim: Contínuo. Salário: R\$ 367,00
Local: Inclusão Produtiva. Função: Servente. Início: 04/02/2010. Fim: Contínuo trabalhando. Salário: meio.	Local: Passagem Mariana. Função: Doméstica. Início: 15/01/1996 Fim: - Salário: Mínimo

Local: Jarbas Eustáquio Avelar Função: Doméstica. Início: 01/04/2004. Fim: 30/11/2005. Salário: R\$ 300,00	Local: Miguel Bunier. Função: Motorista. Início: 15/09/2010 Fim: 11/03/2011 Salário: R\$ 787,00
Local: GR/SA (Restaurante) Função: Ajudante de Cozinha. Início: 01/03/2007. Fim: 02/09/2008. Salário: R\$ 440,00	Local: Cachoeira do Campo. Função: Servente de Pedreiro. Início: 01/01/2010. Fim: 10/09/2011. Salário: R\$ 600,00
Local: Puras do Brasil S. A Função: Oficiais de Serviços J. Início: 25/08/2008. Fim: 01/04/2010 Salário: R\$ 488,40	Local: Cachoeira do Campo. Função: Motorista. Início: 08/09/2008. Fim: 02/08/2009. Salário: R\$ 788,64

Fonte: Elaborado pela autora, 2025.

Muitos candidatos têm uma longa história de empregos em diversas áreas, incluindo trabalhos domésticos, funções de cozinha, atendimento ao cliente, artesanato, serviços gerais e muito mais.

Alguns deles permaneceram empregados em um local específico por um longo período, mostrando comprometimento e estabilidade no trabalho. A duração dos empregos varia de algumas semanas a vários anos, sugerindo diferentes níveis de experiência e envolvimento profissional.

Os salários variam significativamente, com alguns relatando salários mínimos e outros recebendo salários mais altos, dependendo da função e do período de emprego.

Vários candidatos mencionaram ter trabalhado em diferentes setores antes de se interessarem pela área da gastronomia. Isso pode indicar uma mudança de carreira motivada pelo interesse pessoal.

Outros têm experiência como proprietários de restaurantes ou empreendedores no setor de alimentos. Isso demonstra habilidades de gestão e um desejo de assumir a responsabilidade pelo próprio negócio.

Desta forma, os candidatos demonstram uma ampla gama de experiências de trabalho, incluindo empregos em diferentes setores e funções. Suas experiências variadas podem enriquecer a dinâmica do curso de gastronomia. Além disso, a paixão pela culinária é evidente

em muitos desses históricos de trabalho, o que pode ser um fator motivador significativo para buscar o curso.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo buscou analisar os fatores que dificultam a capacitação profissional na área da cozinha em Ouro Preto, tomando como referência o curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Cozinheiro Geral, ofertado pelo Instituto Federal de Minas Gerais – Campus Ouro Preto, em 2011. A partir da análise de 50 inscrições, foi possível traçar o perfil dos candidatos, compreender suas trajetórias, identificar barreiras enfrentadas e discutir as expectativas em relação ao mercado de trabalho.

Os resultados demonstraram que o público atendido era majoritariamente composto por mulheres, em idade adulta, com histórico de inserção precoce no mercado de trabalho e trajetória educacional interrompida. Observou-se predominância de baixa renda familiar, em muitos casos complementada por benefícios governamentais, o que evidencia o contexto de vulnerabilidade social no qual esses sujeitos estavam inseridos. Ainda assim, as falas revelaram grande motivação em buscar qualificação formal, seja para melhorar a empregabilidade, empreender ou alcançar realização pessoal.

O curso FIC mostrou-se um espaço de democratização do acesso à educação profissional, atendendo a públicos historicamente excluídos dos processos de formação continuada. No entanto, os dados também indicaram limites significativos. Entre as principais barreiras, destacam-se as dificuldades financeiras, os custos de transporte, a conciliação entre trabalho, estudo e responsabilidades familiares, além da precarização do mercado de trabalho local, que restringe as possibilidades de valorização da mão de obra qualificada.

Assim, conclui-se que, embora os cursos de curta duração possuam potencial de inclusão produtiva e social, sua efetividade depende da articulação com políticas públicas mais amplas, que garantam condições de permanência e assegurem a inserção dos egressos em postos de trabalho dignos. A integração entre assistência estudantil, políticas de emprego e fortalecimento do setor gastronômico regional é fundamental para que esses cursos cumpram plenamente sua função social.

Outro ponto relevante é a multiplicidade de motivações que levaram os candidatos a participar do curso, que vão além do aspecto econômico. O interesse em formalizar saberes, conquistar reconhecimento profissional e elevar a autoestima demonstra o caráter

emancipador da educação profissional, que não se restringe à dimensão do trabalho, mas contribui também para a formação cidadã.

Entre as contribuições deste trabalho, destaca-se a possibilidade de oferecer subsídios para o aperfeiçoamento de programas de formação inicial e continuada, principalmente em regiões com forte vocação para o turismo e a gastronomia. Ao mesmo tempo, é importante reconhecer limitações: o estudo analisou dados de um curso ofertado em 2011, o que impõe a necessidade de atualização em pesquisas futuras, de modo a verificar se as condições aqui descritas permanecem atuais diante das transformações sociais e econômicas recentes.

Por fim, ressalta-se que a educação profissional deve ser entendida não apenas como política educacional, mas como estratégia de desenvolvimento local e regional. Nesse sentido, os cursos FIC se configuram como instrumentos de inclusão social e de reconstrução de trajetórias, capazes de transformar vidas, desde que acompanhados por políticas que assegurem igualdade de oportunidades e valorização do trabalho.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALMEIDA, M.; SALAZAR, S.; LEITE, P. **Formação profissional e qualidade no setor de alimentação fora do lar**. São Paulo: Senac, 2014.
- ALVES, M.; SOUZA, R. Desigualdades no acesso à educação profissional no Brasil. **Revista Brasileira de Educação Profissional e Tecnológica**, Brasília, v. 14, n. 2, p. 45-62, 2018.
- ASSUNÇÃO, R.; ROCHA, A.; RIBAS, M. **Turismo e gastronomia em Ouro Preto: desafios da qualificação profissional**. Belo Horizonte: UFMG, 2010.
- BARDIN, L. *Análise de conteúdo*. São Paulo: Edições 70, 2016.
- BRASIL. Lei nº 12.513, de 26 de outubro de 2011. Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec). **Diário Oficial da União**, Brasília, 27 out. 2011.
- BRASIL. **Catálogo Nacional de Cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC)**. Brasília: MEC, 2018.
- CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.
- COSTA, F.; COSTA, M. Trajetórias educacionais interrompidas e a função compensatória dos cursos FIC. **Revista Educação e Trabalho**, Rio de Janeiro, v. 9, n. 1, p. 77-94, 2015.
- CUNHA, L. Educação profissional no Brasil contemporâneo: avanços e limites. **Educação & Sociedade**, Campinas, v. 41, n. 152, p. 1-20, 2020.
- DAVIS, B. **Gestão de restaurantes: práticas e estratégias**. Rio de Janeiro: Senac, 2003.
- DELUZ, N. Formação por competências e empregabilidade no Brasil. **Revista Educação em Debate**, Fortaleza, v. 39, n. 73, p. 11-30, 2017.
- FRIGOTTO, G.; CIAVATTA, M.; RAMOS, M. A gênese e o desenvolvimento da educação profissional no Brasil. **Educação & Sociedade**, Campinas, v. 26, n. 93, p. 1259-1279, 2005.
- GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2017.
- GOMES, P.; FREITAS, A.; MARINHO, M. Cursos FIC e inclusão social: perspectivas e desafios. **Revista Brasileira da Educação Profissional e Tecnológica**, Brasília, v. 4, n. 2, p. 33-51, 2022.
- IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002-2003: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2004.
- IFMG. **Catálogo de Cursos FIC do IFMG**. Belo Horizonte: IFMG, 2018.
- KANITZ, S. **Turismo e desenvolvimento local em Ouro Preto**. Belo Horizonte: Autêntica, 2005.
- KUENZER, A. Z. Ensino médio e educação profissional no Brasil: dualidade e desigualdade. **Educação & Sociedade**, Campinas, v. 38, n. 139, p. 351-367, 2017.
- LIMA, A.; OLIVEIRA, J. Acesso e permanência em cursos de qualificação profissional: o caso dos cursos FIC. **Cadernos de Educação Profissional**, Brasília, v. 3, n. 1, p. 22-41, 2019.
- MANFREDI, S. Educação profissional e desigualdades sociais. **Revista Educação & Sociedade**, Campinas, v. 40, n. 148, p. 1-18, 2019.

- MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- MEC. **Política Nacional de Educação Profissional e Tecnológica**. Brasília: MEC, 2014.
- MORAES, G. **Educação profissional no Brasil: trajetória e desafios**. São Paulo: Senac, 2010.
- MOURA, D. Educação profissional e inclusão social no Brasil. **Revista Brasileira da Educação Profissional e Tecnológica**, Brasília, v. 5, n. 1, p. 99-117, 2013.
- MOURA, D.; SILVA, R. Trabalho precoce e evasão escolar: implicações para a qualificação profissional. **Revista Educação e Trabalho**, São Paulo, v. 14, n. 2, p. 85-103, 2012.
- MUSSE, J.; MACHADO, L. A inserção das mulheres nos cursos de qualificação profissional. **Revista Gênero e Trabalho**, Brasília, v. 6, n. 1, p. 15-32, 2013.
- PACHECO, E. A expansão da educação profissional e tecnológica no Brasil: avanços e desafios. **Revista Brasileira de Política e Administração da Educação**, Brasília, v. 34, n. 2, p. 317-336, 2018.
- RIBEIRO, T.; COUTINHO, L. Desafios da formação profissional em gastronomia. **Revista Brasileira de Hospitalidade**, São Paulo, v. 18, n. 3, p. 77-94, 2021.
- RODRIGUES, C. Cursos de curta duração e desafios de permanência dos estudantes. **Revista Educação & Trabalho**, Belo Horizonte, v. 12, n. 2, p. 55-73, 2021.
- SALAY, E. **Qualidade dos serviços de alimentação no Brasil**. Campinas: UNICAMP, 2007.
- SANTOS, P.; ARAÚJO, R. Qualificação profissional em cidades turísticas: o caso da gastronomia. **Revista Turismo em Análise**, São Paulo, v. 31, n. 2, p. 44-62, 2020.
- SAVIANI, D. **História das ideias pedagógicas no Brasil**. Campinas: Autores Associados, 2011.
- SEVERNINI, E.; ORELLANO, V. O Pronatec e a formação profissional no Brasil. **Revista de Políticas Públicas em Educação**, Brasília, v. 3, n. 1, p. 55-71, 2010.
- SILVA, F.; ROCHA, G. Precarização e desigualdades de gênero no setor de alimentação fora do lar. **Revista Estudos do Trabalho**, Belo Horizonte, v. 16, n. 1, p. 93-111, 2018.

ANEXO

Anexo 1- Questionário Socioeconômico para Seleção FIC.

QUESTIONÁRIO SOCIOECONÔMICO PARA SELEÇÃO FIC

Seleção - Curso de Cozinheiro Geral

IDENTIFICAÇÃO

Nome:

Sua resposta _____

Data de Nascimento:

Data
dd/mm/aaaa

Sexo:

Masculino

Femenino

Estado Civil:

Solteiro.

Casado.

Divorciado/Separado.

Viúvo.

União Estável.

Endereço:

Rua, número, bairro, cidade e CEP.

Sua resposta

Telefones:

Sua resposta

E-mail:

Sua resposta

ESCOLARIDADE, RENDA E PROFISSÃO**1. Você frequentou a escola?**

- Sim.
- Não.

1.1 De acordo com a questão anterior, até qual série você estudou?

Sua resposta _____

2. Em qual rede de ensino você estudou?

- Sempre em escola pública.
- Sempre em escola particular com bolsa.
- Sempre em escola particular sem bolsa.
- Parte em escola pública e parte em escola particular.

3. Em qual das situações abaixo você se encontra?

- Trabalho com vínculo empregatício (CLT, servidor público, etc).
- Trabalho para terceiros, mas sem vínculo formal.
- Trabalho por conta própria.
- Não estou trabalhando por opção.
- Desempregado.
- Nunca trabalhei.
- Sou aposentado.

4. Com que idade você começou a exercer atividade remunerada?

- Antes dos 14 anos.
- Entre 14 e 18 anos.
- Após 18 anos.
- Nunca trabalhou.

5. Você já fez algum curso na área de hospitalidade?

Cozinha, confeitaria, hotelaria e garçom.

- Sim
- Não

5.1 De acordo com a questão anterior, se sim, quais cursos você já fez?

Sua resposta _____

6. Faz algum curso pago na área de hospitalidade?

Cozinha, confeitaria, hotelaria e garçom.

- Sim
- Não

6.1 De acordo com a questão anterior, se sim, qual o valor da mensalidade?

Sua resposta _____

7. Em que você trabalha atualmente?

- Restaurante.
- Buffet.
- Hotel.
- Pousada.
- Padaria.
- Lanchonete.
- Bar.
- Nunca trabalhou na área.

7.1 De acordo com a questão anterior, qual sua função?

Sua resposta _____

8. Qual a renda mensal TOTAL das pessoas que moram em sua casa, inclusive você?

- Menos de um salário mínimo.
- Um salário mínimo.
- De um a dois salários mínimos.
- Dois ou mais salários mínimos.

9. Quantas pessoas na sua casa sobrevivem desta renda?

- Apenas eu.
- Duas a três pessoas.
- Quatro a cinco pessoas.
- Mais de seis pessoas.

10. Você ou algum membro de sua família recebem algum tipo de benefício?

Marque quantas opções forem necessárias.

- Bolsa família.
- Benefício de Prestação Continuada (BPC).
- Nenhum.
- Outros. Qual?
- Outro: _____

HISTÓRICO PROFISSIONAL**1. Coloque abaixo as informações sobre os seus três últimos empregos:**

Local, função, início, fim e salário.

Sua resposta _____

2. Escreva sobre sua vida escolar, de trabalho e sobre seu interesse por esse curso.

Sua resposta _____